



**Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario**

**CAPITOLATO SPECIALE  
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE, CON APPLICAZIONE DEI  
CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL’ART. 34 D. LGS. 50/2016, PRESSO LA  
STRUTTURA DENOMINATA *FACULTY* SITA ALL’INTERNO DEL POLO  
UNIVERSITARIO DI SESTO FIORENTINO – FIRENZE**

**GARA N. 8573159 - CIG 9239764E73**

**Articolo 1 - Oggetto, durata e importo dell’appalto**

L’Appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio ristorazione destinato agli studenti dell’Università degli Studi di Firenze frequentanti il Polo Scientifico Universitario di Sesto Fiorentino (FI) ed agli studenti assegnatari di posto alloggio dell’Azienda DSU Toscana presso la Residenza “Mattei”, via Lazzerini 210, Sesto Fiorentino, per una durata complessiva di mesi 12 (dodici) con possibilità di prosecuzione per un periodo massimo di ulteriori 12 (dodici) mesi, da effettuarsi presso la struttura denominata “*Faculty*” posta all’interno del Polo Universitario di Sesto Fiorentino.

Nel Campus Scientifico dell’Università degli Studi di Firenze, a Sesto Fiorentino, sono collocati la Sede della Sezione di Firenze dell’Istituto nazionale di Fisica Nucleare, il Dipartimento di Fisica ed Astronomia, il LENS (European Laboratory for Non-Linear Spectroscopy), il CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche).

Il servizio di ristorazione prevede, per la durata contrattuale di 24 (ventiquattro) mesi, di cui 12 (dodici) di eventuale prosecuzione, l’erogazione di n. 245.500 pasti così suddivisi:

	PASTI		
	2022-2023	2023-2024	TOTALI
INTERI	107.000	113.950	220.950
RID.PRIMO	7.140	7.580	14.720
RID.SECONDO	4.760	5.070	9.830
TOTALI	118.900	126.600	245.500

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 può essere preventivabile la conseguenza che la pandemia da COVID-19 ha e avrà sulla frequentazione della didattica nei prossimi anni e, di conseguenza, sull’accesso da parte dell’utenza studentesca al servizio oggetto di appalto.

Per quanto concerne il servizio di erogazione dei pasti il costo unitario di ciascun pasto sarà quello risultante dal ribasso offerto dall'Operatore economico aggiudicatario in sede di gara rispetto ai costi unitari posti a base di gara risultanti dal Disciplinare.

Non sussistono oneri per rischi da interferenza; al riguardo si rinvia a quanto previsto dai successivi artt. 24 e 25 che disciplinano la sicurezza sul luogo del lavoro.

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

L'Operatore economico 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.

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

L'utenza cui è rivolto il servizio è prioritariamente composta da studenti dell'Università degli Studi di Firenze, degli Istituti Universitari della Regione Toscana e da studenti di altri Atenei, dal personale dipendente dell'Azienda DSU, dal personale docente e non docente dell'Università degli Studi Di Firenze e da eventuali utenti esterni autorizzati e disciplinati dall'Azienda DSU Toscana

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

### **Articolo 3 – Specifiche servizio ristorazione**

Le attività costituenti il servizio di ristorazione presso la struttura interessata dall'appalto sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione);
- somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti, stoviglie, e bicchieri in porcellana o materiale lavabile e riutilizzabile comunque adatto al contatto con gli alimenti, e appositi contenitori adatti all'asporto;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, e 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 per la gestione del bar e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di cui trattasi.
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- manutenzione ordinaria/straordinaria delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi;

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- la fornitura di gastronorm, 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 DSU Toscana si riserva, inoltre, qualora se ne presentasse la necessità di richiedere all'Operatore economico aggiudicatario l'esecuzione di attività di catering, anche in altri luoghi della città di Firenze, connessa ad eventi al momento non preventivabili.

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

### **Articolo 4 - 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 allegatae al presente Capitolato, unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti.

I locali e i beni sopra descritti verranno consegnati dall'Azienda all'Impresa aggiudicataria nello stato di fatto in cui si troveranno al momento della sottoscrizione tra le parti del verbale di consegna di cui al successivo art. 6, e pertanto l'Azienda DSU Toscana resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie o reintegri che si dovessero rendere necessari. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Operatore economico aggiudicatario.

La sostituzione di attrezzature o macchinari attualmente presenti e/o le migliorie aggiuntive al lay out di distribuzione, che l'Impresa aggiudicataria intende apportare a proprio carico e descritte nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, saranno valutate dalla Commissione Tecnica come proposte migliorative alle prescrizioni del presente Capitolato. Durante l'esecuzione dell'appalto l'Operatore economico aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali ad esso consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta dell'Azienda DSU Toscana. L'Aggiudicatario, per ogni intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria di riparazione eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata. Qualora nel corso di tale periodo vengano sostituiti o aggiunti dei beni, si procederà all'aggiornamento dell'inventario. Quanto sostituito o aggiunto, al termine della scadenza contrattuale, resta di proprietà dell'Azienda DSU Toscana.

#### **Articolo 5 – Divieto di variazione della destinazione d'uso**

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

#### **Articolo 6 – Verbale di consegna e verbale di riconsegna**

All'avvio dell'esecuzione del contratto verrà sottoscritto tra le Parti un verbale con indicazione degli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti presso i locali di cui al precedente articolo 1, consegnati all'Impresa aggiudicataria.

Alla scadenza del contratto l'Operatore economico aggiudicatario si impegna a riconsegnare all'Azienda DSU Toscana i locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti che devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli indicati nell'inventario iniziale di consegna. Tutto ciò deve essere consegnato all'Azienda DSU Toscana in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura derivante dall'utilizzo durante la gestione.

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

In questo caso l'Azienda DSU Toscana si riserva di avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo 30, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento per gli eventuali maggiori danni.

#### **Articolo 7 – Orario e calendario del servizio**

Il servizio è richiesto dal lunedì alla domenica, pranzo e cena, secondo il seguente orario minimo, fatte salve eventuali e diverse disposizioni:

pranzo dalle ore 12:00 alle ore 14:30

cena dalle ore 19:00 alle ore 21:30

pasto da asporto dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Nel periodo estivo potranno essere previste aperture e/o chiusure diverse da quanto sopra indicato, previo accordo preventivo con l'Azienda.

Annualmente viene definito il calendario di apertura nel quale potranno essere rimodulate eventuali chiusure sulla base del numero dei pasti ed a seguito di quanto disposto dall'Azienda in ordine alle proprie mense a gestione diretta.

L'Azienda si riserva di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento l'orario sopra indicato dando all'Impresa un preavviso di almeno 15 (quindici) giorni.

#### **Articolo 8 - Controllo accessi**

L'utente accederà al servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto esclusivamente se in possesso del badge magnetico personale rilasciato dagli atenei universitari o dal DSU Toscana a seconda della diversa tipologia di utenza interessata.

Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati per la struttura sarà fornito dall'Azienda DSU Toscana. La trasmissione al database centrale dell'Azienda DSU Toscana dei dati informatici relativi alle abilitazioni per l'accesso al servizio di ristorazione e dei passaggi registrati nella postazione informatica avviene tramite connessione internet.

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

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

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

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

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

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

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 legge n. 488/1999 e s.m.i. e dell'art. 58 legge n. 388/2000 al fine di acconsentire tale modalità di pagamento ai docenti e dipendenti dell'Ateneo fiorentino.

#### **Articolo 9 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi**

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

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del

Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

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

L'Aggiudicatario dovrà produrre all'Azienda DSU Toscana tutto quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato all'Azienda DSU Toscana, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'aggiudicatario intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

### **Articolo 10 – Oneri a carico dell'Operatore economico aggiudicatario**

Sin dall'inizio dell'appalto sono interamente a carico dell'Operatore economico aggiudicatario tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, quali:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti gli altri prodotti 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;
- l'acquisto dei materiali di consumo necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- la fornitura di stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Operatore economico aggiudicatario ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda DSU Toscana, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
- la raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;
- l'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa autorizzazione da parte dell'Azienda DSU Toscana, 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;
- tutte le utenze relative ad energia elettrica, gas, acqua, telefono e per il servizio nettezza urbana, utenze per cui sarà necessario subentrare all'Azienda DSU Toscana, soggetto intestatario degli attuali 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, i macchinari e gli impianti di proprietà messi a disposizione dall'Azienda DSU Toscana e concesse in uso all'Operatore aggiudicatario per l'effettuazione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura (in particolare si precisa che al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; l'Operatore economico aggiudicatario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda DSU Toscana 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'Operatore economico aggiudicatario;
- le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa;
- la manutenzione delle aree verdi circostanti compresi gli spazi verdi;
- la manutenzione degli estintori;

- l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Operatore economico aggiudicatario, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'Azienda DSU Toscana;
- gli obblighi inerenti alla conduzione del servizio, licenze, permessi, autorizzazioni, comprese quelle all'ASL e dei VV.FF. e quant'altro previsto dalla normativa vigente e le relative spese o tasse e per i quali risponde in via esclusiva, sollevando l'Amministrazione da qualsivoglia responsabilità in merito. L'Impresa aggiudicataria deve quindi provvedere a tutti gli adempimenti relativi al rilascio o rinnovo. Copia delle autorizzazioni/licenze ecc. devono essere esposte nei locali in questione e l'originale depositato presso il Servizio Ristorazione aziendale.
- le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
- le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004; e quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto non espressamente indicato a carico dell'Azienda DSU Toscana.

#### **Articolo 11 - Oneri a carico dell'Azienda DSU Toscana**

Sono a carico dell'Azienda DSU Toscana:

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

#### **Articolo 12- Controllo manutenzioni**

L'Azienda DSU Toscana 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 le manutenzioni ordinarie non dovessero essere eseguite, l'Azienda DSU Toscana si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione addebitandone l'importo all'Operatore economico aggiudicatario.

Nel caso invece si tratti di interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'Azienda DSU Toscana, l'Operatore economico aggiudicatario dovrà comunicare per iscritto i motivi della necessità dell'intervento stesso.

#### **Articolo 13 - Interruzione del servizio**

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

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

#### **Articolo 14- Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre a quanto previsto dall' art. 9 e 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.

Le quantità indicate si intendono sia a crudo che "a cotto" e a "porzione" effettivamente edibile, 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 insindacabile dell'Azienda DSU Toscana, il gusto degli utenti, l'Operatore economico aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

#### **Articolo 15 – Igiene della produzione e conservazione delle derrate**

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

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

#### **Articolo 16 -- 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 17 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità**

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

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

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

#### **Articolo 18- Indicazioni per la formulazione del menù**

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

- offerta pranzo
- offerta cena

Il menù deve essere articolato su almeno 4 settimane, deve essere declinato sulle 4 varianti stagionali autunno-inverno-primavera-estate, impiegando ricette adeguate al clima e utilizzando 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, così come previsto nel Decreto 10 marzo

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 utilizzo di carne suina**
- pietanze idonee per una **dieta ipocalorica**
- pasti **senza glutine**, idonei al consumo di soggetti celiaci

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

In caso di aggiudicazione del servizio la comunicazione dei menù erogati giornalmente su base settimanale dovrà avvenire esclusivamente tramite compilazione di un file di interscambio contenente:

- la denominazione della singola portata;
- la denominazione dei singoli ingredienti;
- i relativi allergeni;
- ulteriori attribuiti alimentari,

secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

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

Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, devono sempre essere indicati gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Deve essere, inoltre, indicata la presenza di prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni devono essere a disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto sotto forma di cartellini in cui è riportato l'elenco degli ingredienti, altresì, raccolte in appositi registri ben identificabili e raggiungibili dall'utenza, riportanti le schede tecniche a disposizione per eventuale consultazione. Nei piatti d'asporto pre-confezionati deve essere apposta etichetta con data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato. Nel menù dovranno essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, 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, di cui almeno uno vegetariano/vegano 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, acqua/bevanda. 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 o primo piatto, sempre da accompagnare a contorno.
- Come alternativa al secondo e contorno è, inoltre, possibile proporre **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) o vegetale (legumi).
- In aggiunta alle portate di menù tradizionale è possibile presentare i **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte. Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze presentate separatamente.
- Analogamente devono essere presentate **pietanze da asporto** rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone confezionati in idonei contenitori usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) mono-porzione refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati.

La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Le caratteristiche delle portate suddette e le possibilità di combinazione da parte delle utenza sono elencate nell'allegato 2 Tabella A (ALL. 2). 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 completo (PC) (primo, secondo e contorno) tra un pasto **ridotto con primo (RA)**, se rinuncia al secondo piatto o **ridotto con secondo (RB)** se rinuncia al primo piatto.

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

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

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

Per le tipologie di pasto sopra indicate deve essere prevista la possibilità da parte dell'utente di asportare le pietanze. E' ammessa per gli studenti borsisti fuori sede la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena, fatte salve diverse disposizioni, anche per determinati periodi, del Dirigente Responsabile del Servizio. 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 economico 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.

L'utilizzo di acqua e bevande confezionate da 500 ml sarà permesso esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) e per il pasto da asporto.

#### **Articolo 19- Introduzione di nuove ricette**

Qualora l'Operatore economico 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 20 – Gluten free**

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

#### **Articolo 21 – Autorizzazioni e licenze**

L'Operatore economico aggiudicatario 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.

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

### **Articolo 22 – Interventi di pulizia e modalità utilizzo detersivi**

Tutti i trattamenti di pulizia presso i locali interessati dall'esecuzione del servizio devono essere eseguiti a cura dell'Operatore economico aggiudicatario.

Sono a carico dell'Operatore economico aggiudicatario anche tutte le operazioni di pulizia delle vetrate e degli 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'Operatore economico aggiudicatario secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

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

### **Articolo 23 - 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, in conformità alle disposizioni vigenti nel Comune di Sesto Fiorentino.

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

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

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

### **Articolo 24 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto 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 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 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;

-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 aggiudicatario 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; non sussistono rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi per conto della committenza.

L'Offerente è **tenuto a effettuare il sopralluogo** per la corretta compilazione dell'offerta: in quella fase l'Operatore economico deve verificare la presenza di altre interferenze possibili, dovute per esempio a procedure lavorative introdotte dall'Appaltatore per eseguire l'appalto.

#### **Articolo 25 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro**

L'Appaltatore deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL vigenti alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nelle province di competenza. L'Appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali.

L'Appaltatore è tenuto:

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

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare:

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

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

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

L'Operatore economico aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

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

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 l'Operatore economico aggiudicatario dovrà provvedere nel caso di nuovi inserimenti di personale nella forza lavoro utilizzata per l'esecuzione del servizio.

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

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

L'Azienda DSU prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, in occasione della riunione di coordinamento con l'impresa fornisce le informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente ove l'Operatore economico aggiudicatario esegue la prestazione e sulle misure di prevenzione e di emergenza eventualmente da adottare in relazione alla prestazione da eseguire.

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 lo stesso 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, questa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

### **Articolo 26 – Avvio dell'esecuzione del contratto**

Il RUP, dopo che il contratto è divenuto efficace, autorizza il Direttore dell'esecuzione a dare l'avvio all'esecuzione della prestazione: il Direttore dell'esecuzione, direttamente o tramite suo assistente appositamente incaricato, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione che contiene l'inventario di cui all'art. 6 oltre alla dichiarazione che lo stato degli ambienti è tale da non impedire l'avvio e la prosecuzione dell'attività. Qualora l'esecutore riscontri una difformità dello stato dei luoghi e dei mezzi o strumenti rispetto a quanto previsto dal contratto e dal presente CSA, che ne andrà a costituire parte integrante e sostanziale, lo stesso è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

L'Azienda provvederà coordinandosi con l'esecutore a prendere gli idonei provvedimenti. In caso ricorrano le ipotesi di cui all'art. 32, comma 8 del D.Lgs. 50/16, il RUP può disporre l'esecuzione in via d'urgenza della prestazione.

L'Impresa al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso dei titoli e delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente CSA e deve compilare il modello di autocertificazione relativo che sarà allegato al verbale di avvio dell'esecuzione.

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

### **Articolo 27 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli**

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

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

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

I controlli potranno essere articolati in:

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

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

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

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

Customer satisfaction: L'Azienda si riserva la possibilità di istituire e promuovere un servizio, a mezzo di procedura informatica, al fine di monitorare in tempo reale ed in modo anonimo il gradimento o meno dei servizi di mensa da parte degli utenti.

## **Articolo 28- Condizioni di esecuzione**

### **Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari.**

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

### **Riduzione e gestione dei rifiuti**

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

### **Formazione del personale**

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense.

## **Articolo 29 – Metodologia del controllo di conformità**

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

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

Gli incaricati dell'Azienda DSU Toscana non dovranno effettuare nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Operatore economico aggiudicatario. Il personale dell'Operatore economico aggiudicatario non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

L'Operatore economico aggiudicatario deve mettere a disposizione degli incaricati dall'Azienda DSU Toscana per i controlli di conformità, il Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata e tutta la documentazione necessaria al controllo di quanto sopra riportato.

## **Articolo 30 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa**

Al momento della stipulazione del contratto l'Operatore economico aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, garanzia definitiva in favore dell'Azienda DSU Toscana, in una delle forme previste dalla legge, d'importo pari al 10 %

dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui a sopra citato art. 103, comma 1.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda DSU Toscana comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Operatore economico 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 economico aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 di cui dovrà fornire copia all'Azienda DSU Toscana entro i termini previsti per la stipulazione del contratto, il predetto contratto dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda DSU Toscana è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell' Operatore aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio.

### **Articolo 31 – Normativa Antimafia**

Nel caso in cui dall'accertamento risulti l'esistenza di cause ostative ai sensi del D. Lgs. 159/2011 e s.m., l'Azienda provvederà all'annullamento dell'aggiudicazione ed all'addebito degli eventuali maggiori oneri.

### **Articolo 32 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza**

L'Operatore economico aggiudicatario è tenuto al pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008. Al momento non sono stati previsti rischi da interferenze e non è stato redatto il DUVRI (Documento Valutazione Rischi da Interferenze).

### **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 con il rogito 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 risultato affidatario dell'appalto 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 inadempienze da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, saranno applicate dalla Stazione appaltante le seguenti penalità:

- € 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- € 500,00 per ogni mancato adempimento rispetto alle prescrizioni di Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica, salvo il caso in cui è prevista una specifica sanzione *ad hoc*;
- € 400,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo 13;
- € 260,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come specificato agli articoli 15 e segg.;
- € 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 o per mancato rispetto del minimo richiesto o di quanto dichiarato in sede di offerta relativamente ai Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- € 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;
- € 230,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo 8, oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto del menù;
- € 150,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 50,00 per ogni intervento di ripristino dell'*hardware* e/o del *software* messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

In caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali 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 garanzia 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 della struttura in cui viene svolto 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 della Ditta aggiudicataria;
- 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 necessarie per eseguire l'attività oggetto di appalto;
- p) 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;
- q) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- r) violazione del divieto di modifica della destinazione d'uso dei locali di cui all'articolo 5 ;
- s) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- t) in tutti i 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 la durata contrattuale. In caso di esercizio da parte dell'Azienda dell'opzione di prosecuzione del servizio per il periodo di ulteriori 12 mesi sarà ammessa la revisione dei prezzi contrattuali ai sensi dell'articolo 29, comma 1 del D.L. 27.1.2002, n.4. La revisione sarà disposta sulla base dell'andamento dei sulla base della maggiorazione del 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT intesa come la media matematica annua dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

L'Appaltatore deve avanzare richiesta scritta di revisione entro 30 (trenta) giorni dall'avvio della prosecuzione contrattuale. Il relativo procedimento si conclude entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta con l'adozione da parte dell'Azienda delle determinazioni del caso.

#### **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'Aggiudicatario 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 - 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 42 - 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, accessi 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 43 - 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 44 - Responsabile del Procedimento e Direttore dell'esecuzione**

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

#### **Articolo 45 - Gestione dell'esecuzione del contratto**

La verifica del regolare andamento dell'esecuzione del contratto è effettuata dal direttore dell'esecuzione del contratto, nominato contemporaneamente all'affidamento del servizio unitamente a uno o più assistenti.

Allegati:

Allegato n. 1 Planimetrie

Allegato n. 2 *Tabella A* (indicazioni per la formulazione del menù)