



**Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario
CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

SERVIZIO DI RISTORAZIONE, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/2023 E S.M.I. E DEL SERVIZIO BAR/CAFFETTERIA PRESSO I LOCALI POSTI ALL'INTERNO DEL POLO UNIVERSITARIO DI NOVOLI – FIRENZE PER LA DURATA DI 36 (TRENTASEI) MESI, CON OPZIONE DI PROSECUZIONE DI ULTERIORI 24 (VENTIQUATTRO) MESI.

N. GIG PRESENTE IN PIATTAFORMA START

Articolo 1 - Oggetto, durata e importo dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del Servizio di ristorazione e del bar/caffetteria per la durata di 36 (trentasei) mesi, con opzione di prosecuzione di ulteriori 24 (ventiquattro) mesi, dalla data di stipula del contratto o altra data stabilita dall'Azienda, da svolgersi presso il locale denominato "Edificio D14" posto all'interno del Polo Universitario di Novoli - Firenze.

Il servizio di ristorazione prevede l'erogazione di n. 24.000 pasti annui per un totale di n. 72.000 riferiti alla durata contrattuale di 36 (trentasei) mesi, e di ulteriori n. 48.000 qualora l'Azienda disponga di attivare l'opzione di prosecuzione per ulteriori 24 (ventiquattro) mesi. I pasti da erogare sono articolari secondo lo schema che segue:

STIMA PASTI	TIPOLOGIA	36 MESI	24 MESI
	RIDOTTI B	64.800	43.200
	RIDOTTI C	7.200	4.800
	TOTALI	72.000	48.000

Il numero dei pasti di cui sopra, elaborato sulla scorta del dato storico degli accessi alla struttura interessata dall'appalto, 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. Viste le caratteristiche dei locali produttivi e l'esigenza di un'erogazione veloce, è richiesto un servizio di ristorazione complementare al pasto tradizionale, composto prevalentemente da **pizza, piadine, panini o insalatone**, che corrisponde per gli utenti all'attuale composizione di "pasto ridotto con secondo" (RB). Per la composizione di tale pasto si rimanda al successivo art. 20. E' altresì prevista l'erogazione di un pasto ridotto, denominato "C" qualora l'utente scelga solo 1 panino o 1 pizza a tranci accompagnati da acqua + frutta o yogurt o dessert. L'incidenza della tipologia di pasto denominato "C" è stimata in misura pari al 10% del volume complessivo dei pasti erogati. L'importo dell'appalto calcolato ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. è stimato in **867.790,00 (euro ottocentosessantasettemilasettecentonovanta/00) IVA esclusa**, di cui:

- **Euro 464.400,00** (euro quattrocentosessantaquattromilaquattrocento/00) IVA esclusa, per la durata contrattuale di mesi 36 (trentasei), che costituisce l'importo a base d'asta;
- **Euro 990,00 (euro novecentonovanta/00) IVA esclusa** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

- **Euro 309.600,00** IVA esclusa (**euro trecentonovemilaseicento/00**) per l'eventuale opzione di prosecuzione di 24 (ventiquattro) mesi;
- **Euro 92.880,00**(**euro novantaduemilaottocentoottanta**) IVA esclusa per l'eventuale opzione di cui all'art. 120, co. 9 del D.Lga. 36/2023 e s.m.i.

L'importo complessivo dell'appalto posto a base di gara è determinato dal prodotto del numero di pasti stimato per ciascuna delle quattro tipologie sopra indicate per il prezzo a pasto stimato per le medesime tipologie, come riportato nella tabella seguente:

Tipologia	n. pasti all'anno	prezzo unitario (€) base asta	Importo (€) pasti all'anno
ridotti b	21.600	6,50 €	140.400,00 €
ridotti c	2.400	6,00 €	14.400,00 €
TOTALE ANNUO			154.800,00 €
TOTALE 36 MESI			464.400,00 €

Il contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., è il CCNL per i dipendenti del comparto "Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, alberghi" – codice univoco ID CNEL H05Y. **Il Codice ATECO identificativo del servizio è 56.22.02.**

L'importo dei costi della manodopera ricompresi nell'importo di appalto di mesi 36 (trentasei), risulta pari a **Euro 208.980,00** per una incidenza del **45%**.

Il calcolo del costo della manodopera deriva dalla moltiplicazione del costo orario delle diverse figure che si prevede debbano essere impiegate nell'esecuzione dell'appalto per il numero di ore presunto di servizio nel corso della durata dell'appalto, mediante utilizzo delle vigenti tabelle "Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" del CCNL Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, alberghi. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta un differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele giuridiche e economiche di quello indicato dalla Stazione Appaltante e ne sia accertata da questa l'equivalenza ai sensi del predetto art. 11 e dell'Allegato I.01 del Codice. Per quanto concerne il servizio di erogazione dei pasti il costo unitario di ciascun pasto sarà quello risultante dal ribasso offerto dall'Operatore aggiudicatario in sede di gara.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese, la percentuale sugli incassi ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

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

Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione - RSPP dell'Azienda ha rilevato la sussistenza di oneri per rischi da interferenze per un importo stimato in **Euro 990,00 (euro novecentonovanta/00)** oltre IVA di legge. Per il dettaglio si rinvia al Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.) allegato alla documentazione di gara.

E' inoltre posto a carico dell'Appaltatore l'esecuzione di interventi di rinnovamento e la riqualificazione dei locali, con particolare riguardo al ripristino funzionale ed estetico della zona pizzeria, includendo il restyling dei complementi d'arredo del locale, per garantire una maggior fruibilità degli spazi. E' altresì prescritta l'implementazione di sistemi tecnologicamente avanzati per l'erogazione automatica di acqua, sia naturale che gassata, volti ad ottimizzare il servizio e promuovere la sostenibilità ambientale. Per la realizzazione di quanto sopra l'importo degli investimenti a carico dell'aggiudicatario è stimato in **Euro 70.000,00** (euro settantamila/00) al netto di IVA e altri oneri di legge. A titolo di compensazione di tali oneri, l'Azienda riconosce all'Operatore economico aggiudicatario l'esenzione dal pagamento del canone di disponibilità dei locali oggetto dell'appalto per l'intera durata contrattuale di 36 mesi, nonché per l'eventuale opzione di prosecuzione di ulteriori 24 mesi. I lavori proposti devono intendersi come completamente remunerati dal

corrispettivo contrattuale e devono quindi essere proporzionati all'offerta di servizio nel quadro di sostenibilità economica dell'offerta dell'Aggiudicatario. Qualora a causa di sopraggiunti eventi imprevedibili e non imputabili a fatto dell'Appaltatore l'andamento del servizio non risultasse idoneo ad assicurare la completa remunerazione dell'investimento sostenuto entro il termine di scadenza contrattuale si procederà alla rideterminazione delle condizioni di equilibrio.

Articolo 2 - Tipologia d'utenza

L'utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti universitari, oltre ad eventuali altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda.

L'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 - Specifiche servizio ristorazione

Il servizio dovrà essere svolto presso i locali posti all'interno del Polo Universitario di Novoli in via delle Pandette - Edificio D14 - Firenze, come risultante dalla planimetria allegata al presente Capitolato (Allegato n.1).

Le attività costituenti il servizio di ristorazione sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti ridotti RB (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione);
- somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti, stoviglie e bicchieri monouso ed eventualmente mediante sacchetti adatti all'asporto;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, comprese le parti comuni del piano terra ed eventualmente 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 ridotti alternativi di mensa e dei prodotti del bar;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

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

L'Azienda si riserva, inoltre, qualora se ne presentasse la necessità di richiedere all'Aggiudicatario l'esecuzione di attività di catering connessa ad eventi organizzati presso il Polo suddetto o altri luoghi al momento non preventivabili.

Articolo 4 - Specifiche bar/caffetteria

Il servizio dovrà espletarsi nei locali di cui al precedente articolo 1.

L'attività di bar/caffetteria dovrà conformarsi agli standard qualitativi degli esercizi commerciali di settore. L'offerta dovrà comprendere prodotti di caffetteria, pasticceria dolce e salata, panini, schiacciate, prodotti da forno, bevande, gelati e generi di confetteria. Il servizio sarà gestito integralmente dall'Aggiudicatario, il quale dovrà garantire l'utilizzo di posateria in acciaio inox, piatti e piattini in ceramica, bicchieri in vetro e ogni altra dotazione necessaria alla corretta esecuzione delle prestazioni.

Sono a totale carico dell'Aggiudicatario le attività di sbarazzo dei tavoli e riassetto dei locali, nonché la pulizia ordinaria e straordinaria degli ambienti, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi presenti, oltre alla manutenzione del decoro di tutte le aree di pertinenza del servizio.

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

Articolo 5 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi

L'Azienda mette a disposizione dell' Aggiudicatario, per tutta la durata dell'appalto, previa **redazione di apposito inventario** di cui al successivo articolo 6 i locali ove espletare il servizio, quali risultano dalle planimetrie allegate al presente Capitolato unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti.

I locali e i beni sopra descritti verranno consegnati dall'Azienda all' Aggiudicatario nello stato di fatto in cui si troveranno previa sottoscrizione del verbale di consegna. Quanto preso in carico dall' Aggiudicatario s'intende funzionante, a norma ed in buono stato e, pertanto, l'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente mancati funzionamenti di attrezzature e macchinari a inizio appalto, manutenzioni ordinarie e straordinarie come definite al successivo articolo 13 e/o reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell' Aggiudicatario. L'Aggiudicatario, per ogni intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria riparativa eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata. La sostituzione di attrezzature o macchinari attualmente presenti e/o le migliorie aggiuntive, che l'Impresa aggiudicataria intende apportare a proprio carico e descritte nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, saranno valutate in sede di gara come proposte migliorative alle prescrizioni del presente Capitolato. Durante il periodo di esecuzione dell'appalto l'Aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali ad essa consegnati, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta dell'Azienda. 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.

L'Azienda si rende disponibile ad organizzare ed effettuare i sopralluoghi necessari alla valutazione dei locali e delle attrezzature presenti.

Gli Operatori economici interessati dovranno trasmettere la richiesta al sopralluogo al seguente indirizzo mail:

- ristorazione.fi@dsu.toscana.it

Articolo 6 – Verbali di consegna e di riconsegna

Il Responsabile Unico del Progetto (RU), dopo la sottoscrizione del contratto di appalto con l'Aggiudicatario autorizza il Direttore dell'esecuzione a dare avvio all'esecuzione della prestazione, previa sottoscrizione di apposito verbale in contraddittorio con il Referente del servizio della Ditta.

In caso ricorrano le ipotesi di cui all'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, il RUP può disporre l'esecuzione in via d'urgenza della prestazione.

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

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

A tal fine il Direttore dell'Esecuzione verifica, in contraddittorio con l'Aggiudicatario, la consistenza e lo stato di manutenzione dei beni consegnati o in restituzione, e ne accerta la corrispondenza all'inventario redatto in sede di verbale di consegna.

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

In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo 32, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento per gli eventuali maggiori danni.

Articolo 7 – Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Articolo 8 – Orario e calendario del servizio

Servizio Ristorazione

Il servizio di ristorazione dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, dalle ore 12:00 alle ore 14:30.

Dovrà esser prevista anche la tipologia di pasto da asporto.

Servizio Bar/Caffetteria

Il bar dovrà essere aperto per l'intero anno, dal lunedì al venerdì, dalle ore 07:30 alle ore 18:00.

Periodicamente può essere ridefinito il calendario di apertura nel quale potranno essere rimodulate le chiusure sulla base del numero di pasti ed a seguito di quanto disposto dall'Azienda in ordine alle necessità relative alle proprie mense a gestione diretta.

L'Azienda si riserva di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento il servizio ristorazione e gli orari sopra indicati dando all'Impresa aggiudicataria un preavviso di almeno 7 (sette) giorni.

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

Articolo 9 - Controllo accessi

L'utente accede al servizio di cui al presente Capitolato esclusivamente previo riconoscimento tramite QR code, generato dall'APP MyDSU e rilevato dal lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa. Il sistema informatico di accesso consente il riconoscimento dello status di avente diritto del titolare e della validità temporale di tale status, nonché l'applicazione della tariffa cui l'utente è associato.

Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati sarà fornito dall'Azienda attraverso una postazione di tipo touch-screen con lettore di QR code identificativo digitale o altro strumento di natura informatica.

La trasmissione al database centrale dell'Azienda dei dati informatici relativi alle abilitazioni per l'accesso al servizio di ristorazione e dei passaggi registrati nella postazione informatica avviene tramite connessione internet. Alla data di stesura del presente Capitolato, la registrazione pasti avviene tramite lettura di QR code, generato dall'APP MyDSU: 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.

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

Gli apparati hardware e i dispositivi software attualmente messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Appaltatore **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'Appaltatore. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Appaltatore sarà tenuto a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 100,00.= (cento/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

L'Azienda provvede a comunicare, al momento dell'aggiudicazione e successivamente ad ogni variazione, le tariffe da applicare in riferimento alla tipologia di pasto e di utente

nonché ad aggiornare il sistema informatico. L'Azienda provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati). Il QR code generato dall'APP MyDSU che consente l'accesso alla mensa può essere utilizzato anche per il pagamento del pasto da parte degli utenti che può essere effettuato tramite borsellino elettronico e/o in contanti tramite installazione di POS a carico dell'Appaltatore salvo diversa modalità autorizzata dall'Azienda anche in via transitoria. L'operatore aggiudicatario potrà mettere a disposizione un dispositivo POS che permetta di accettare pagamenti con bancomat, carta di credito, debito e prepagata attraverso la lettura di un chip per il pagamento del pasto. Solo in casi eccezionali per malfunzionamento o guasti dei sistemi di registrazione del pasto potrà essere prevista altra tipologia di pagamento alternativa che sarà comunicata dall'Azienda. 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'Appaltatore possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

Articolo 10 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 86 bis del Codice dei Contratti e dall'art. 1 bis della L.R. 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 le mense deve avvenire mediante sistemi automatizzati di distribuzione di acqua naturale e gassata e bevande naturali e/o gassate. L'Aggiudicatario dovrà produrre all'Azienda tutto quanto prescritto, in termini di certificazioni, attestazioni, ecc., 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.

I servizi di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei requisiti minimi ambientali recepiti dal Decreto Ministeriale 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti. (GU Serie Generale n.42 del 19-02-2021) come modificato dal Decreto del 24 settembre 2021.

.

Articolo 11 - Servizio di somministrazione assistita e inclusione

Il servizio di somministrazione dei pasti dovrà essere erogato garantendo condizioni di accessibilità, inclusione e pari opportunità per tutti gli utenti, con particolare riferimento agli studenti con disabilità.

A tal fine, l'Aggiudicatario dovrà assicurare che il personale in servizio svolga, qualora se ne presenti la necessità, funzioni di assistenza agli utenti con disabilità, per tutta la durata del servizio. In particolare il personale dovrà:

- supportare gli utenti nelle operazioni di accesso al locale;
- fornire assistenza durante le fasi di somministrazione del pasto;
- agevolare l'utilizzo degli spazi e delle attrezzature della mensa;
- garantire se necessario un servizio al tavolo dedicato;
- essere adeguatamente formato.

Il servizio dovrà essere organizzato in modo da garantire tempistiche adeguate e priorità di accesso se necessario, agli utenti con disabilità.

Articolo 12 - Oneri a carico dell'Aggiudicatario

Sin dall'inizio dell'appalto sono interamente a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio oggetto del presente Capitolato ed in particolare:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti da vendere presso il bar, nonché quelli necessari per l'espletamento del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto;
 - la pulizia e sanificazione dei locali interessati dal presente appalto;
 - l'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale di cui al successivo articolo _____ ;
 - l'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
 - la fornitura di tazzine, stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
 - la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Aggiudicatario ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
 - la raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;
 - l'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa autorizzazione da parte dell'Azienda, nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
 - le licenze, le autorizzazioni, le imposte e tasse, necessarie all'esecuzione del servizio, ove necessario;
 - i consumi di acqua ed energia elettrica, di cui l'Azienda provvederà periodicamente a richiederne il rimborso all'Aggiudicatario sulla base delle istanze debitamente rendicontate, che all'Azienda saranno comunicate dall'Università degli Studi di Firenze, soggetto intestatario dei contatori;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione all'Impresa aggiudicataria;
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e macchinari di proprietà dell'Azienda e concesse in uso all'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura delle attrezzature stesse (in particolare si precisa che al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Aggiudicatario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; lo stesso per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata);
 - la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dal presente appalto e di quant'altro affidato alla sua conduzione ;
 - la manutenzione degli estintori;
 - le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa;
 - l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Impresa aggiudicataria, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'Azienda;
 - le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
 - le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004;
- e quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato a carico dell'Azienda.

Articolo 13 - Oneri a carico dell'Azienda

Sono a carico dell'Azienda:

- le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti fino all'allaccio delle macchine concesse all'Aggiudicatario per l'espletamento del servizio; a tale fine eventuali guasti o mal funzionamenti devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Azienda la quale provvederà a far effettuare i necessari interventi. Ogni attività manutentiva dovrà essere effettuata previo accordo fra le parti allo scopo di evitare rischi interferenziali;
- la manutenzione e l'eventuale sostituzione dell'*hardware* e del *software* concessi in uso all'Aggiudicatario, nei casi di usura dei componenti dovuta al loro normale utilizzo. Ogni attività manutentiva dovrà essere effettuata previo accordo fra Azienda e Impresa allo scopo di evitare rischi interferenziali;
- la fornitura di apparecchiature informatiche per il riconoscimento degli accessi al servizio di erogazione di pasti.

Articolo 14 - Controllo manutenzioni

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

Qualora l'Aggiudicatario non provveda all'esecuzione della manutenzione ordinaria o straordinaria di sua competenza, l'Azienda potrà procedere direttamente all'intervento, addebitandone i relativi costi allo stesso.

Per quanto riguarda invece gli interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'Azienda, l'Aggiudicatario avrà l'obbligo di segnalarne tempestivamente e per iscritto la necessità, fornendo una dettagliata motivazione tecnica dell'intervento richiesto.

Articolo 15 - 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'Aggiudicatario. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Aggiudicatario, l'Azienda deve esserne informata con 48 ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l'Azienda 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'Aggiudicatario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Articolo 16 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre che ai "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), anche 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.

Le quantità indicate si intendono "a crudo", "a cotto" e a "porzione" effettivamente edibile e tutte al netto degli scarti di lavorazione.

Si precisa che, qualora i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti non dovessero soddisfare il gusto degli utenti, secondo il giudizio insindacabile dell'Azienda, l'aggiudicatario sarà obbligato a sostituirli con un'altri della stessa tipologia, da concordare tra le parti.

Articolo 17 – Igiene della produzione e conservazione delle derrate

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

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

Articolo 18 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene, al Regolamento CE 852 del 29/04/2004, al D. Lgs. 193/2007 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

Articolo 19 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

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

E' a suo carico la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di trasmettere all'Azienda, ad avvio di affidamento, l'elenco nominativo completo di tutto il personale impiegato, impegnandosi a comunicare tempestivamente ogni successiva variazione.

Durante l'esecuzione delle attività tale personale dovrà portare in modo ben visibile la tessera di riconoscimento, munita di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e indicazione del datore di lavoro, in conformità a quanto previsto dall'art. 26, comma 8, del D. Lgs. 81/2008.

Articolo 20 - Indicazioni per la formulazione del menù

Il pasto, che dovrà essere erogato secondo le grammature di seguito riportate, è composto a scelta dell'utente come di seguito specificato. Tali quantità, se non indicato diversamente, si intendono a cotto, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e ad eventuali sfridi di lavorazione.

Il pasto è composto come di seguito specificato:

PASTO PIZZA :		(esempi di pietanze)
PIZZA al piatto diam. almeno cm. 30 da circa gr. 400 minimo compreso farciture		▪ farciture varie
oppure 2 tranci di pizza (gr.200/cad. ca.compreso farciture)		▪ farciture varie
oppure 2 panini o focacce/piadine farcite (gr.200/cad. ca.compreso farciture)		▪ farciture varie
oppure 1 panini o focacce/piadine farcite (gr.200/cad. ca.compreso farciture) + trancio di pizza (gr.200/cad. ca.compreso farciture)		▪ farciture varie
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) o YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	Uno a scelta tra almeno	▪ due tipi diversi giornalieri

ACQUA	preferibilmente sfusa	▪ acqua gassata o acqua naturale a scelta dell'utente
--------------	-----------------------	---

Oppure:

PIATTO FREDDO:		(esempi di pietanze)
PIATTO/TAGLIERE di salumi e formaggi di almeno gr. 200 + 200 gr. di ingredienti a completamento del piatto		▪ misto salumi e formaggi accompagnati da verdure, crostini, sott'olio, sottaceti e altro
PANE		▪ gr. 100 ca. cad.
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) o YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	Uno a scelta tra almeno	▪ due tipi diversi giornalieri
ACQUA	preferibilmente sfusa	▪ acqua gassata o acqua naturale a scelta dell'utente

Oppure

PIATTO INSALATONA		(esempi di pietanze)
▪ INSALATONA COMPOSTA da almeno gr. 400: scelta tra almeno due tipologie di insalatone di cui una composta da pietanze vegetariane		▪ misto di verdure e ortaggi (verdure cotte, crude, legumi, sott'oli, sottaceti) e/o formaggi (es. stracchino, crescenza) o pesce (es. tonno) o carne (es. pollo, prosciutto cotto) oltre che vegetale (legumi)
PANE		▪ gr. 100 ca. cad.
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) o YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	Uno a scelta tra almeno	▪ due tipi diversi giornalieri
ACQUA	preferibilmente sfusa	▪ acqua gassata o acqua naturale a scelta dell'utente

L'Aggiudicatario può integrare le tipologie di pasto sopra elencate con una propria offerta, da sottoporre ad approvazione da parte dell'Azienda, che dovrà rispettare la grammatura di almeno 400 gr, oltre a pane, frutta o yogurt o dessert.

Annualmente devono essere predisposti quattro menù stagionali: primaverile, estivo, autunnale ed invernale; ogni menù deve essere articolato su quattro settimane.

I menù devono entrare in vigore il primo lunedì successivo alla data di inizio stagione, salvo situazioni di calendario particolari che si possono presentare.

Il menù dovrà essere inviato alla Stazione appaltante e validato da quest'ultima prima della stipula del contratto. **Nel menù dovranno essere evidenziati i prodotti da produzione biologica, DOP, IGP, STG, da acquacoltura biologica, etc. utilizzati.**

Ogni menù, che deve riportare le alternative componenti il pasto ridotto RB, deve prevedere la presenza di piatti idonei alla stagione e che risultino appetibili e graditi all'utenza nel periodo di riferimento.

La composizione del menù ridotto RB deve tenere conto della presenza, nello stesso turno di:

- pietanze vegetariane (latteo – ovo, vegetariane);
- pietanze senza carne di maiale;
- pietanze senza derivati del latte;
- pietanze "leggere" cioè preparate senza grassi cotti.

Per le tipologie di pasto sopra indicate deve essere prevista la possibilità da parte dell'utente di asportare le pietanze. Pertanto esse dovranno essere confezionate in idonee contenitori chiusi (con coperchio o con apposita pellicola) composti da materiale ad uso alimentare

come previsto dalla normativa vigente. E' ammessa per gli studenti borsisti fuori sede la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

Il pasto da asporto deve essere distribuito dalle ore 10:30 alle ore 17:30.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata non solo sul piano nutrizionale, ma il più possibile anche dal punto della variabilità effettiva all'interno del singolo pasto; della diversità dei menù tra i giorni della settimana per non far trovare le medesime portate a chi frequenta negli stessi giorni della settimana; della distribuzione all'interno del mese al fine di non produrre concentrazioni di piatti od ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

I menu giornalieri e mensili devono essere affissi in appositi spazi. Nel menu giornaliero devono sempre essere indicati gli alimenti surgelati, gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti e la presenza di allergeni, tutte queste informazioni devono essere raccolte e messe a disposizione degli studenti per eventuali consultazioni.

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

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

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

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione all'Azienda. I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere messi a disposizione dell'Azienda per la pubblicazione settimanale sull'App MyDSU e sul sito al link <https://www.dsu.toscana.it/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 per eventuale consultazione. Nei piatti da asporto pre-confezionati deve essere applicata apposita etichetta riportante 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.

Articolo 21 - Gluten free

In presenza di utenti intolleranti al glutine, l'Aggiudicatario è obbligato a garantire la somministrazione di appositi pasti anche previa prenotazione. Tali pasti dovranno presentare caratteristiche qualitative e merceologiche analoghe a quelle previste per i menù ordinari. L'Aggiudicatario dovrà inoltre assicurare che l'intera filiera di preparazione e somministrazione avvenga nel rigoroso rispetto delle linee guida per la prevenzione delle contaminazioni crociate, utilizzando prodotti certificati "senza glutine" e, dove necessario, ambienti o attrezzature dedicate.

Articolo 22 - Autorizzazioni e licenze

L'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.

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

Articolo 23 - Interventi di pulizia e modalità utilizzo detersivi

Tutti le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali interessati, comprese vetrate e spazi esterni, sono a totale carico dell'Aggiudicatario.

I prodotti detergenti e i disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti, corredati dalle schede di sicurezza e impiegati dal personale nel rigoroso rispetto delle indicazioni del produttore.

Tali prodotti dovranno essere conservati esclusivamente nelle confezioni originali integre, dotate di etichettatura leggibile e stoccati in luoghi idonei e dedicati. L'Aggiudicatario resta l'unico responsabile della corretta gestione e custodia di tali sostanze.

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

Il servizio di pulizia e sanificazione dei locali dovranno essere erogati garantendo il rispetto dei requisiti minimi ambientali recepiti dal Decreto Ministeriale 29 gennaio 2021 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti. (GU Serie Generale n.42 del 19-02-2021) come modificato dal Decreto del 24 settembre 2021.

Articolo 24 - Rifiuti

I rifiuti prodotti nei locali interessati dal servizio devono essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti nei contenitori della raccolta differenziata, in conformità alle disposizioni vigenti nel Comune di Firenze.

E' tassativamente vietato immettere qualsiasi tipologia di rifiuto, solido o liquido, nelle reti di scarico (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di ostruzione o danneggiamento della rete fognaria l'Aggiudicatario dovrà provvedere all'immediato ripristino a propria cura e spese.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario tutti gli oneri relativi al servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti prodotti nell'espletamento delle attività.

Articolo 25 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

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

Resta a carico dell'Aggiudicatario organizzare la riunione (almeno annuale) alla quale parteciperanno i Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza dell'Aggiudicatario e dell'Azienda, il Legale rappresentante dell'Aggiudicatario e il Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione dell'Aggiudicatario e della Stazione Appaltante.

Resta inoltre a carico dell'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario 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;
- Individuazione del preposto con obbligo di comunicazione del nominativo all'Azienda;
- Redazione del Documento di valutazione dei Rischi;
- Adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute.

L'Aggiudicatario è tenuto a:

- 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;

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

L'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.

Le eventuali attività manutentive relative all'hardware e al software concessi in uso dall'Azienda all'Aggiudicatario dovranno essere effettuate previo accordo fra Azienda e Aggiudicatario allo scopo di evitare rischi interferenziali.

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere alle dipendenze dell'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 e, in ogni caso, corrispondente a quanto al riguardo indicato in sede di offerta tecnica.

La Ditta 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'Aggiudicatario, 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'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'Aggiudicatario 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'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.

L'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

L'Azienda prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, in occasione della riunione di coordinamento con l'Appaltatore di cui al D.Lgs. 81/2008 fornisce le informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente ove questo dovrà eseguire la prestazione e sulle misure di prevenzione e di emergenza eventualmente da adottare in relazione alla prestazione da eseguire.

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

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

Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'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'Aggiudicatario, questa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

Articolo 26 - 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 cooperativa di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi. L'Appaltatore è tenuto altresì:

- a) all'osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- b) 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.

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

Articolo 27 - Clausola sociale

Ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. e dell'art. 3, co. 2 della L.R.T. n. 18/2019, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea ed in conformità alle norme comunitarie e nazionali in tema di valorizzazione e tutela delle esigenze sociali ivi richiamate, il presente appalto sarà sottoposto all'osservanza delle disposizioni in materia di cessazione/cambio di appalto e di salvaguardia e stabilità dell'occupazione. Pertanto, al fine di realizzare la stabilità occupazionale, l'Appaltatore è chiamato ad attuare le necessarie

azioni per il riassorbimento del personale attualmente impiegato nel servizio dell'Appaltatore uscente, come previsto dall'art. 102 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

Ai sensi degli artt. 11 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. e 3, co. 1, della L.R.T. n. 18/2019, l'Appaltatore applica al personale impiegato nell'esecuzione delle attività dell'appalto il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con le effettive attività da espletare nell'ambito dell'appalto, svolte dalla Ditta anche in maniera prevalente.

La Stazione Appaltante ha individuato quale contratto connesso alle effettive attività da espletare il **CCNL per il personale dipendente da imprese esercenti turismo, ristorazione collettiva e commerciale, alberghi", codice univoca ID CNEL H05Y.**

In caso di raggruppamento temporaneo di impresa o consorzio ordinario di concorrenti, gli obblighi di cui al presente articolo si estendono alle imprese mandanti per le relative prestazioni; l'impresa mandataria è comunque solidalmente responsabile in caso di mancata applicazione della disciplina di cui sopra da parte delle mandanti. In caso di consorzi, il consorzio è solidalmente responsabile in caso di mancata applicazione della disciplina di cui sopra da parte delle consorziate esecutrici.

Al fine del rispetto della presente clausola, vengono forniti, nell'allegato "*Elenco del personale attualmente impiegato*" i dati relativi alle unità lavorative attualmente impiegate nel servizio, ossia: nr. addetti, qualifica, livelli di anzianità, livello retributivo, sede di lavoro, monte ore settimanale, con specifica indicazione anche degli eventuali lavoratori svantaggiati ex L.381/91 ed il CCNL applicato.

Dovrà essere presentato un "**Progetto di assorbimento del personale**", da **allegare** alla documentazione amministrativa prodotta a corredo dell'offerta, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla presente clausola sociale.

Il progetto non comporta alcuna valutazione con riferimento all'assegnazione di punti nell'offerta.

La mancata presentazione del progetto di assorbimento, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio di cui all'art. 101 del Codice, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'**esclusione** dalla gara.

Il rispetto delle previsioni del progetto sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

Articolo 28 – Avvio dell'esecuzione del contratto

L'Aggiudicatario è tenuto a seguire le direttive che verranno impartite dall'Azienda attraverso il Direttore dell'esecuzione per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora non adempia l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Articolo 29 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato e/o da quanto indicato in sede di Offerta tecnica, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dello stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste dal successivo articolo 31.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto e ai suoi assistenti, al RUP e al personale da esso incaricato e ai rappresentanti del Consiglio Regionale degli Studenti 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;

- controlli documentali su fatture, acquisti e quant'altro necessario alla verifica di conformità del servizio;

per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato ed a quanto offerto dall'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 dal presente Capitolato;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico;
- la conformità dei prodotti dichiarati a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc.;
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione ed esecuzione del servizio; la verifica di conformità delle derrate farà riferimento a parametri merceologici, microbiologici, chimico-fisici;
- le modalità di presentazione delle portate;
- le condizioni dei locali di consumo durante il servizio;
- lo stato igienico delle toilettes;
- lo stato di manutenzione di locali, macchinari, attrezzature ed arredi in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
- il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- il grado di soddisfazione 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;
- la rilevazione dei tempi di attesa dall'ingresso al pagamento del pasto: il servizio sarà considerato conforme se i tempi di attesa sono <30 minuti; lievemente non conforme se compresi tra 30 e 45 minuti, gravemente non conforme se >45 minuti.

I controlli di cui sopra sono previsti nel Sistema di Gestione della Qualità Aziendale della Stazione Appaltante, certificato secondo gli standard ISO 9001:2015, che prevede per il Servizio Ristorazione apposita istruzione operativa e compilazione di check-list controfirmata sia dall'incaricato dell'aggiudicatario che dal personale incaricato dall'Azienda.

Le non conformità rilevate in fase di verifica del servizio ristorazione sono classificate in due tipologie:

1. lieve non conformità qualora un requisito non sia soddisfatto pienamente senza però incidere sulla conformità piena del prodotto/servizio;
2. grave non conformità qualora non siano rispettati i requisiti cogenti, di sicurezza alimentare, le prescrizioni del presente capitolato e quanto previsto dall'offerta tecnica in modo da pregiudicare la regolare esecuzione del servizio, la salute degli utenti e l'immagine dell'Azienda.

Alle NC di tipo lieve viene associato 1 punto, alle NC di tipo grave sono associati 5 punti. Viene considerato negativo l'esito di una verifica quando il punteggio associato alle non conformità riscontrate è ≥ 5 .

Il DEC e i soggetti da esso incaricati effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio.

All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Responsabile del servizio o altro incaricato dall'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 per le quantità di campioni prelevati.

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

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

Con riferimento all'esecuzione di cui all'articolo 1, comma 12 l'attività di controllo sarà effettuata dall'Azienda in conformità ai Capi II, III e IV del D.M. 7 marzo 2018, n. 49 recante "Regolamento recante Approvazione delle linee guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione".

Articolo 30 – Metodologia del controllo di conformità

La verifica del regolare andamento dell'esecuzione del contratto è effettuata dal RUP incaricato attraverso il Direttore dell'esecuzione.

La verifica di conformità è diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore.

Le attività 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 CSA.

La verifica di conformità delle prestazioni si realizza attraverso:

- Verifica di conformità in corso di esecuzione, trattandosi di servizio con prestazioni continuative;
- Verifica di conformità definitiva alla scadenza del contratto.

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

Articolo 31 - Penalità

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, l'Azienda ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle tipologie di non conformità enunciate all'articolo 29, in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al funzionamento del servizio ristorazione:

PUNTI RILEVATI IN FASE DI VERIFICA	PENALITA'
da 0 a 4 punti	Nessuna penale
Da 5 a 9 punti	Da 0,8 a 1,2 per mille dell'ammontare netto contrattuale
Da 10 a 19 punti	Da 1,6 a 2,4 per mille dell'ammontare netto contrattuale
≥ 20 punti	3 per mille dell'ammontare netto contrattuale

La stazione appaltante si riserva inoltre di applicare, inoltre, le seguenti penalità:

- a) € 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- b) € 500,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo 15;
- c) € 500,00 per ogni singola violazione o mancata attuazione delle migliorie, delle metodologie operative e dei livelli prestazionali dichiarati nell'offerta tecnica;
- d) € 300,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo 9 oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procuratole;
- e) € 200,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- f) Euro 150,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto;
- g) Euro 130,00 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 relativamente ai Criteri Ambientali Minimi (CAM);
- h) Euro 100,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- i) € 100,00 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.
- j) Euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto del menù comunicato.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare l'avvio del procedimento all'Aggiudicatario tramite PEC, questo entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni, qualora queste ultime non vengano accolte l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'aggiudicatario operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta. Se i crediti di questo mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla garanzia di cui all'articolo 32. In tal caso l'importo della garanzia dovrà essere reintegrato entro 10 (dieci) gg. dalla decurtazione della stessa senza necessità di richiesta da parte dell'Azienda.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il 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.

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 della struttura interessata 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.

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.

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 32 – Garanzia definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Appaltatore dovrà presentare, ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., **garanzia definitiva** in favore dell'Azienda, in una delle

forme previste dalla legge, d'importo pari al **10%** dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa.

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

Esso s'intende espressamente obbligato a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente Capitolato.

A tale scopo l'Appaltatore 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 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) per anno assicurativo di cui dovrà fornire copia all'Azienda prima della stipulazione del contratto. La predetta polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

La polizza deve essere specifica per il servizio oggetto del presente appalto; in caso di polizze generali dell'Appaltatore già attive dovrà essere sottoscritta specifica appendice in cui sia data evidenza della copertura del rischio specifico connesso all'appalto.

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

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

Articolo 33 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 119 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. con le limitazioni di seguito indicate.

Non possono costituire oggetto di subappalto e devono pertanto essere eseguite direttamente dall'Appaltatore le prestazioni di seguito elencate:

- a) Attività di preparazione e distribuzione dei pasti
- b) Attività di vendita bar/caffetteria

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

Con riferimento ai lavori indicati all'articolo 1 l'esecuzione dovrà essere affidata ad operatore economico in possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. in rapporto alla tipologia e importo delle opere da realizzare.

Qualora l'Aggiudicatario non sia in possesso dei sopradetti requisiti dovrà indicare in sede di offerta il ricorso al subappalto ad operatore economico qualificato (cd. subappalto obbligatorio).

L'Appaltatore è tenuto 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. I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite nella raccomandazione n. 2003/361/CE della Commissione europea, del 6 maggio 2003, ferma restando la possibilità di indicare in sede di offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si

intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Il subappalto deve essere autorizzato dall'Azienda a seguito di apposita istanza dell'Appaltatore, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 119, commi 5 e 16, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. Il termine previsto dal comma 16 del citato art. 119 decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza. L'Azienda a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. 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 in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza, tenuto conto della natura o della complessità delle prestazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività sui luoghi di lavoro interessati dall'appalto o di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio.

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.

Nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla stazione appaltante è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dall'articolo 20 dello Schema di contratto che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2 del medesimo D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

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

Il subappalto non autorizzato, oltre alla risoluzione di diritto del contratto, comporta la segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria per l'eventuale applicazione delle sanzioni penali previste dal primo comma dell'art. 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646, come modificato da ultimo dal decreto-legge 29 aprile 1995, n. 139, convertito dalla legge 28 giugno 1995, n. 246 (art. 21 della L. 646/1982 a seguito delle modifiche prevede che: *"Chiunque, avendo in appalto opere riguardanti la pubblica amministrazione, concede anche di fatto, in subappalto o a cottimo, in tutto o in parte le opere stesse, senza l'autorizzazione dell'autorità competente, è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa non inferiore ad un terzo del valore dell'opera concessa in subappalto o a cottimo e non superiore ad un terzo del valore complessivo dell'opera ricevuta in appalto. Nei confronti del subappaltatore e dell'affidatario del cottimo si applica la pena della reclusione da uno a cinque anni e della multa pari ad un terzo del valore dell'opera ricevuta in subappalto o in cottimo. È data all'amministrazione appaltante la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto"*).

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità ai sensi del comma 1 dell'art. 119 del decreto citato. È altresì nullo l'accordo con cui l'Appaltatore affida a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate.

Articolo 34 - Stipulazione del contratto

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 18 del Codice in forma pubblico-amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante dell'Azienda in modalità elettronica, di norma entro 60 (sessanta) giorni dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva diventa efficace e in ogni caso decorso il termine di cui al predetto art. 18, comma 3 del Codice.

L'incaricato dell'Appaltatore o 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'Appaltatore.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare all'Appaltatore cui ha deciso di aggiudicare la gara, l'aggiudicazione della stessa, 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'Appaltatore della suddetta documentazione si applicherà ai sensi dell'art. 126 del Codice 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. 17, comma 9 del Codice.

Articolo 35 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 32. 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 36 - 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 20 (venti) 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'Aggiudicatario di recedere dal contratto.

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 erogato il servizio per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dall'Appaltatore;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica presentata dall'Appaltatore 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) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni;
- p) transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al contratto di appalto 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) subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- r) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- s) in tutti i casi previsti dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

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'Appaltatore incorre nella perdita della garanzia di cui all'articolo 32 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 - 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 alla presente procedura.

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:

- Fatturazione Elettronica sede di 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. 125 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. e dell'art. 17 della L.R.T. 38/2007, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) dell'Appaltatore, 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'Appaltatore 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.

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 D.U.R.C. è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi i.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'Appaltatore impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il Responsabile unico del progetto procede all'intervento sostitutivo di cui al D.Lgs. 276/2003.

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 39 - Invariabilità dei prezzi contrattuali

Ai sensi dell'art. 60 e Allegato II.2-bis del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. è ammessa la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo della fornitura, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai sensi dell'Allegato II.2-bis del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., ai fini della determinazione della variazione si farà riferimento alla ponderazione tra i seguenti indici di costo di cui alla Tabella D3 del predetto Allegato II-bis:

- Indice prezzi al consumo (PC) associato al codice ECOIPOP [01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche per una quota corrispondente al 30 %
- Indice prezzi al consumo (PC) associato al codice ECOIPOP [00ST] Indice generale senza tabacchi per una quota corrispondente al 25 %
- Indice delle retribuzioni contrattuali orarie (IR) associato al codice ATECO [562] Fornitura di pasti preparati e altri servizi ristorazione per una quota corrispondente al 45 %.

Il RUP verifica l'andamento dei prezzi contrattuali con cadenza trimestrale, in coerenza con la frequenza di aggiornamento dell'indice di cui al punto 3 del comma precedente.

La verifica viene condotta mediante utilizzo della seguente formula:

$$Pp1*var1+Pp2*var2+Pp3*var3$$

1

in cui:

Pp = peso ponderale assegnato a ciascuno degli indici di riferimento

var = variazione rilevata da ciascuno degli indici di riferimento.

La variazione è calcolata come differenza tra il valore che scaturisce dalla ponderazione degli indici sopradetti e il corrispondente valore del mese di adozione della Determinazione di aggiudicazione dell'appalto. Nel caso in cui siano adottate proroghe o sospensioni del termine massimo per l'aggiudicazione stabilito dall'articolo 1 commi 1 e 2 dell'Allegato I.3

del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., il valore di riferimento per il calcolo della variazione sarà quello corrispondente al mese in cui cade il suddetto termine massimo.
Qualora in esito a tale verifica emerga il sussistere delle condizioni che, a norma del comma 1, legittimano l'attivazione della revisione prezzi, il RUP promuove, nei successivi 30 (trenta) giorni, l'adozione degli adempimenti necessari a formalizzare i prezzi revisionati, da applicare alle prestazioni da eseguire, dandone formale comunicazione all'Appaltatore.

Articolo 40 - Modifica del contratto

Secondo quanto previsto al comma 9 dell'articolo 120 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., 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'Appaltatore 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 41 - Cessione del contratto e cessione dei crediti

E' vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto. E' ammessa la cessione dei crediti, ai sensi del combinato disposto dell'articolo 120, comma 12, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. 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 42 – Attestazione di regolare esecuzione – verifica di conformità

Il presente appalto è soggetto, ai sensi dell'art. 50, co. 7 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., a verifica di regolare esecuzione, mediante rilascio di apposito certificato, al fine di accertare che l'oggetto del servizio, in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative, sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

Il certificato di regolare esecuzione è emesso dal RUP sulla scorta delle verifiche eseguite dal Direttore esecuzione in conformità a quanto previsto dal Codice dei contratti entro 3 (tre) mesi dalla conclusione del contratto.

Articolo 43 – Insolvenza dell'Appaltatore

In caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, oppure di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, oppure in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'art. 124 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.. 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 dell'art. 68 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

Articolo 44 - Trattamento dati personali

I dati forniti dall'Appaltatore saranno utilizzati dall'Azienda per l'istruttoria della gara d'appalto in oggetto e per le finalità strettamente connesse alla relativa esecuzione; il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici.

I dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara d'appalto, sia all'interno

degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente.

L'Azienda garantisce all'interessato i diritti di cui al Regolamento UE 2016/679 e pertanto gli interessati hanno il diritto di:

- 1) ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano;
- 2) ottenere indicazioni circa l'origine dei dati personali, finalità e modalità di trattamento, logica applicata per il trattamento con strumenti elettronici, estremi identificativi del Titolare e responsabili, soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza;
- 3) ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e, quando vi ha interesse, di integrazione dei dati e, inoltre, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati, l'attestazione che le operazioni che precedono sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
- 4) di opporsi, in tutto o in parte e per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta.

Il Titolare del trattamento è l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, con sede in Viale Antonio Gramsci, 36 – 50132 Firenze – Italia, contattabile all'indirizzo PEC dsutoscana@postacert.toscana.it, mail protocollo@dsu.toscana.it

Il Titolare ha nominato un Responsabile della protezione dei dati che è contattabile all'indirizzo mail di posta elettronica dpo@dsu.toscana.it.

Articolo 45 – Nomina a Responsabile del trattamento

L'Appaltatore è tenuto ad osservare, nell'espletamento della prestazione affidata, nonché di quelle eventualmente aggiuntive realizzabili ai sensi del capitolato d'appalto o della legge, il Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (d'ora in avanti GDPR), e il D.lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" così come modificato dal D.lgs. del 10 agosto 2018 n. 101, nonché tutte le altre disposizioni connesse emanate anche dall'Autorità Garante per la privacy.

Ai sensi dell'art. 28 del GDPR l'Azienda nominerà l'Appaltatore Responsabile del trattamento dei dati personali (d'ora in poi Responsabile).

Il Responsabile, in conformità alle istruzioni impartite dall'Azienda tratterà esclusivamente i dati necessari all'espletamento della prestazione affidata e si obbliga ad osservare gli adempimenti derivanti da tale funzione. Manterrà riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, e si obbliga altresì a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e a non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione della prestazione affidata.

Il Responsabile dovrà adottare tutte le misure adeguate di sicurezza ai sensi dell'art. 32 del GDPR secondo le istruzioni del Titolare il quale, in funzione di evoluzioni tecnologiche e/o normative, può richiedere ulteriori misure di sicurezza rispetto a quelle inizialmente previste senza che ciò comporti oneri aggiuntivi a carico del Titolare stesso.

Il Responsabile, nell'ambito della propria organizzazione, autorizzerà le persone a trattare i dati in funzione delle finalità e nei limiti delle attività e prestazioni previste nel presente capitolato speciale d'appalto impegnandoli alla riservatezza e ad attuare le disposizioni in materia di Amministratore di sistema dettate dal provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali del 28/08/2008 e s.m.i.

Il Responsabile risponde ai sensi degli artt. 2043 e 2049 C.C. per qualsiasi danno cagionato al Titolare o a terzi da atti, fatti o omissioni posti in essere in violazione delle disposizioni del GDPR e delle altre disposizioni in materia di protezione dei dati personali anche da parte dei propri incaricati del trattamento e dagli amministratori di sistema.

Il Responsabile del trattamento non ricorre a un altro responsabile senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del Titolare del trattamento. Nel caso il Responsabile ricorra ad altro responsabile (Sub Responsabile) per l'esecuzione di specifiche

attività di trattamento per conto del titolare del trattamento, sul Sub Responsabile sono imposti, mediante contratto o altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati di cui al contratto tra il Titolare e il Responsabile del trattamento.

Per la disciplina di dettaglio in particolare riferita alla funzione di Responsabile del trattamento e ai rapporti negoziali con il Titolare si rinvia al contratto e al suo allegato denominato "Atto per la disciplina del Responsabile del Trattamento dei dati personali."

Articolo 46 – Norma di rinvio

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

Articolo 47 - Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente all'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 48 – Responsabile unico del progetto (RUP) e Direttore dell'esecuzione (DEC)

Ai sensi dell'art. 15 e dell'Allegato I.2 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. si comunica che il Responsabile Unico del progetto (RUP), è il Dott. Luigi Vella dell'Azienda.

E' nominata come Direttrice dell'Esecuzione del Contratto (DEC) la Sig.ra Mafalda Viviano dell'Azienda che svolge le funzioni indicate nell'art. 114 e allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Allegati:

Allegato n. 1 Planimetrie

Allegato n. 2 Elenco personale

Allegato n. 3 Elenco attrezzature presenti