



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

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

#### **FORNITURA DI PASTI PRONTI SURGELATI SENZA GLUTINE PER LE MENSE UNIVERSITARIE DELL'AZIENDA REGIONALE D.S.U. TOSCANA SEDI DI FIRENZE, PISA E SIENA – DURATA 12 MESI.**

##### **Articolo 1 – Definizioni**

Per "Aggiudicatario" o "Impresa" s'intende l'operatore economico risultato aggiudicatario della fornitura di cui al presente Capitolato speciale d'appalto (in seguito denominato Capitolato).

Per "Stazione Appaltante" o "Azienda" s'intende l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana che affida all'Impresa la fornitura oggetto del presente Capitolato.

##### **Articolo 2 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la fornitura di n° 11.400 pasti pronti surgelati senza glutine presunti annui per le Mense Universitarie del Servizio Ristorazione dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana delle tre sedi di Firenze, Pisa e Siena, così suddivisi:

| TIPOLOGIA                    | FIRENZE | PISA  | SIENA | QUANTITA' PER 12 MESI |
|------------------------------|---------|-------|-------|-----------------------|
| Primi Piatti senza glutine   | 1.200   | 2.300 | 300   | 3.800                 |
| Secondi Piatti senza glutine | 1.200   | 2.300 | 300   | 3.800                 |
| Contorni senza glutine       | 1.200   | 2.300 | 300   | 3.800                 |

Le quantità sono indicative e possono essere soggette a variazioni sulla base del gradimento riscontrato tra gli utenti del servizio ristorazione e del reale fabbisogno dell'Azienda.

La fornitura avverrà a seguito di ordinativi parziali che verranno effettuati durante il periodo di vigenza contrattuale.

L'Azienda pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata in base ai propri fabbisogni, senza che l'Aggiudicatario abbia nient'altro da pretendere.

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

##### **Articolo 3 – Importo dell'appalto**

L'importo a base di gara stabilito in complessivi Euro 41.026,00 = (Euro quarantunomilaventisei,00) oltre I.V.A. di legge.

L'importo complessivo massimo dell'appalto è quello risultante dall'offerta economica dell'Aggiudicatario.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente alla fornitura di cui trattasi.

Sono a completo carico dell'Aggiudicatario le spese di imballo, facchinaggio, carico, scarico del materiale fornito e collocazione nei locali che saranno specificati dal Servizio Ristorazione per ciascuna sede, al momento dei singoli ordinativi.

Sono altresì compresi gli oneri derivanti da sinistro riconducibile casualmente allo svolgimento delle sopra citate fasi, oltre a quanto indicato al successivo articolo 6.

Non sono ammesse offerte in aumento parziali, condizionate, incomplete e plurime rispetto all'importo a base di gara come sopra indicato.

I prezzi applicati ai singoli prodotti sono quelli che risultano dal dettaglio economico presentato in sede di offerta.

Per il presente appalto non è stato redatto il Documento di Valutazione Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), non sussistendo rischi da interferenza, atteso che la consegna dei beni oggetto di

fornitura avverrà presso le sedi indicate dal presente documento con modalità organizzative tali da non determinare l'insorgere di interferenze.

#### **Articolo 4 – Durata dell'appalto**

L'appalto avrà la durata di 12 (dodici) mesi a decorrere dalla data di stipula del contratto o altra data stabilita dalla Stazione Appaltante.

L'esecuzione della fornitura potrà essere pertanto richiesta entro tale termine.

Qualora l'importo massimo contrattualizzato sia raggiunto prima del termine di durata di cui sopra, il contratto si intenderà concluso alla data del raggiungimento di tale limite, fatta salva l'eventuale attivazione da parte dell'Azienda dell'incremento del quinto ai sensi dell'art. 120, comma 9 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. (di seguito denominato Codice).

#### **Articolo 5 - Caratteristiche della fornitura**

Si richiede la fornitura di pasti confezionati in vaschette monoporzioni sigillate di:

- un primo piatto da 200 g circa di pasta cotta più 70 g circa di condimento;
- un secondo piatto cotto a base di carne da 120 g circa, a base di pesce da 150 g circa;
- un contorno cotto da 200 g circa,

scelti fra una lista di pietanze proposte dall'operatore aggiudicatario in numero non inferiore a 20 (venti) per ciascuna tipologia di prodotto, secondo i quantitativi presunti indicati nel modello "Dettaglio Offerta Economica" allegato alla documentazione della procedura.

Per ciascuna tipologia di portata (primi, secondi, contorni) dovrà essere indicata una lista di almeno 20 ricette diverse, sulla base della quale, nel corso della durata contrattuale, verranno effettuati gli ordini. Il primo piatto dovrà essere composto da 200 g circa di pasta cotta più 70 g circa di condimento. I secondi piatti dovranno essere composti da prodotti a base di carne (contenuto minimo di carne 100-120 g a cotto), a base di pesce (contenuto minimo di pesce 100 g a cotto) e vegetariani (contenuto minimo di uova e/o latticino 100 g a cotto). Dovrà essere altresì compresa una scelta di primo in bianco (pasta e/o riso).

I prodotti devono essere GLUTEN FREE e dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- preparati in centro cottura, mediante legame freddo (surgelato);
- confezionati in vaschette monoporzione termo sigillate e idonee all'utilizzo in microonde con etichetta a norma di legge (nome del piatto, dichiarazione di "pasto senza glutine", ingredienti con evidenziazione degli allergeni, peso netto, data di scadenza, dicitura "prodotto congelato", temperatura di conservazione, temperatura e tempi di rigenerazione) e identificazione mediante codice a barre;
- valore massimo di glutine presente in fase di controllo analitico: 20 ppm (20 mg/kg). I Servizi Ristorazione dell'Azienda potranno commissionare a laboratori esterni opportune analisi per accertare tale rispetto durante tutta la durata del contratto;
- data di scadenza del prodotto: 120 gg. dalla produzione;
- durabilità residua dalla data di consegna: almeno 100 gg.

L'alimento deve essere sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura e congelato, così da potere essere rigenerato prima del consumo.

I prodotti devono essere confezionati e trasportati nel rispetto della normativa HACCP e secondo le linee guida della Regione Toscana pubblicate con bollettino n. 46 del 16/11/2005 e le normative e i Regolamenti: Legge 123/2005, delibera GRT 1036 del 24/10/2005, Regolamento UE n. 1169/2011, Regolamento CE n. 828/2014.

#### **Articolo 6 – Modalità di consegna della fornitura**

La fornitura dovrà essere consegnata direttamente presso le sedi delle Mense Universitarie dell'Azienda di seguito indicate:

- FIRENZE - Mensa Calamandrei V.le Morgagni n.51 - 50134 Firenze;
- PISA - Mensa Martiri V. Martiri n.7 - 56126 - Pisa (zona ZTL);
- SIENA - Mensa San Miniato, Via E. De Nicola n. 9 - 53100 Siena;

entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi consecutivi dalla data di comunicazione dell'ordinativo di fornitura, effettuato dai Responsabili del Servizio Ristorazione dell'Azienda di ciascuna sede, nei giorni e gli orari indicati e con cadenza bimestrale, salvo esigenze diverse dell'Azienda.

I prodotti dovranno essere consegnati con mezzi idonei al trasporto di prodotti congelati.

I prodotti dovranno essere confezionati con imballi differenziati per piatto.

Nel caso di produzione non continuativa l'Impresa dovrà comunicare all'Azienda il calendario della produzione stessa.

L'Impresa, dietro richiesta, ha l'obbligo di esibire all'Azienda le fatture e i documenti atti a comprovare la provenienza dei vari materiali ed è sempre ed unicamente responsabile della loro conservazione fino alla consegna dello stesso.

L'Impresa dietro richiesta della Stazione Appaltante dovrà fornire le schede tecniche dei prodotti utilizzati.

L'Impresa è pienamente responsabile degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti, alle sedi o alle attrezzature di proprietà dell'Azienda.

Sono a carico dell'Aggiudicatario i rischi di perdite e danni verificatisi durante il trasporto e la sosta nei locali dell'Azienda, fino al momento della consegna, fatta salva la responsabilità dell'Azienda per perdite e danni ad essa imputabili.

#### **Articolo 7 - Controlli in accettazione**

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a tutta la normativa vigente sull'igiene degli alimenti (in particolare il cosiddetto Pacchetto Igiene) e sulla etichettatura dei prodotti ivi compresa la normativa vigente sugli allergeni (D.Lgs. 114/2006) e a quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato.

I controlli in accettazione sono previsti nel Sistema di Gestione della Qualità Aziendale, certificato secondo gli standard ISO 9001:2008, che prevede per il Servizio Ristorazione un'apposita istruzione operativa.

Si riportano in sintesi nella tabella seguente, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti.

Tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo, che l'Azienda effettuerà durante l'intera durata del contratto.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Conformità rispetto all'ordine | La conformità deve riguardare:<br>♦ Genere (tipologia di prodotto consegnato)<br>♦ Peso per ogni rispettiva tipologia   |
| Documenti accompagnatori       | Documento di trasporto valorizzato corrispondente alla merce consegnata per genere, peso e ingredienti  |
| Etichettatura                  | Etichettatura secondo la normativa vigente in particolare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e dal D. Lgs 114/2006, Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e successive modifiche e integrazioni   |
| Controllo visivo               | Integrità delle confezioni e segnali di alterazioni<br>Data di scadenza e T.M.C.  |
| Modalità di trasporto          | I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra |
| Controlli analitici            | Analisi chimico/fisiche, merceologiche e microbiologiche<br>Temperatura dei prodotti alla consegna  |

Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione effettuata dal personale, l'Azienda si avvarrà di propri esperti e degli Organi Sanitari competenti per la verifica igienico - merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di rilevazione che mediante analisi di laboratorio.

L'Azienda potrà effettuare visite ispettive presso la sede dell'Impresa.

#### **Articolo 8 – Gestione delle irregolarità nelle consegne**

Nel caso che una consegna sia dichiarata non accettabile dal personale incaricato dall'Azienda, per motivi di non conformità igienico sanitaria e/o difformità rispetto al presente Capitolato o all'ordine, l'Impresa dovrà provvedere al ritiro dei prodotti contestati, previa annotazione sul documento di trasporto della causale "Non Conformità" controfirmata sia dall'incaricato dell'Impresa che dal personale incaricato dall'Azienda. L'Azienda si riserva di contestare all'Impresa la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

## **Articolo 9 - Oneri a carico dell'Impresa**

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

Dovrà, inoltre, fornire indicazioni sulle modalità di riattivazione (tempi/temperature) delle varie tipologie di piatto in monoporzione.

Per ciascuna tipologia di portata (primi, secondi, contorni) dovrà essere indicata una lista di almeno 20 (venti) ricette diverse, all'interno della quale, nel corso della durata contrattuale, verranno effettuati gli ordini. Per ogni tipologia di pietanza dovranno essere presenti prodotti a base di carne, a base di pesce, vegetariani e 100% vegetali.

Dovrà essere altresì compresa una scelta di primo in bianco (pasta e/o riso).

## **Articolo 10 – Verifiche di qualità**

Il mantenimento del rapporto contrattuale è in funzione del buon esito delle verifiche di qualità effettuate nel corso della fornitura.

Le non conformità rilevate in fase di accettazione o nelle successive fasi sono classificate in tre tipologie:

- a) **Tipo 1** (creano problemi logistici) nel quale rientra la seguente classificazione:
  - Ritardi di consegna che non interferiscono con il regolare svolgimento del servizio ristorazione;
- b) **Tipo 2** (creano problemi logistici e interferiscono con la produzione):
  - Mancata consegna o ritardi di consegna che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio ristorazione;
  - Giorno di consegna non rispettato;
  - Confezioni danneggiate;
  - Etichettatura non leggibile;
  - Mezzi di trasporto non idonei ai prodotti;
  - Non corrispondenza del prodotto alle caratteristiche indicate nelle schede di prodotto o a quanto offerto dall'Impresa in sede di gara;
  - Presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva) che non recano danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine dell'Azienda nei confronti degli utenti del servizio ristorazione;
- c) **Tipo 3** (oltre ai problemi dei tipi 1 e 2 che possono creare danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine dell'Azienda nei confronti degli utenti del servizio ristorazione):
  - Prodotto scaduto;
  - Prodotto visibilmente deteriorato;
  - Presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva);
  - Valore di glutine nell'alimento maggiore ai 20 ppm.

Altre casistiche di NC saranno valutate al momento in cui si verificano secondo i criteri stabiliti per le tre tipologie sopra descritte.

## **Articolo 11 - Verifica esecuzione del contratto**

Ai sensi dell'art. 116 del Codice il presente contratto è soggetto a verifica di conformità per certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle condizioni offerte dall'Impresa in sede di gara.

Eseguita da parte dell'Impresa la fornitura, nei termini e nel rispetto delle modalità indicate nei precedenti articoli, il Responsabile Unico del Progetto (RUP), o suo incaricato, provvederà alla verifica di conformità del materiale fornito, controllandone la quantità, la qualità e la corrispondenza ai requisiti indicati nel presente Capitolato, nell'offerta presentata e nel singolo ordinativo.

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 Capitolato.

Qualora venissero constatate delle irregolarità l'Azienda ne darà comunicazione all'Impresa la quale entro 7=(sette) giorni lavorativi dalla comunicazione dovrà sostituire il materiale fornito, pena l'applicazione delle penali di cui al successivo articolo 12.

## **Articolo 12 - Penali**

L'Azienda si riserva di applicare le seguenti penalità:

L'Azienda ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle tipologie di NC enunciate al precedente articolo 9, in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al funzionamento del servizio ristorazione:

| <b>PENALE</b>                  | <b>NON CONFORMITA'</b>   |
|--------------------------------|--------------------------|
| Da Euro 100,00 a Euro 200,00   | Non conformità di tipo 1 |
| Da Euro 200,00 a Euro 500,00   | Non conformità di tipo 2 |
| Da Euro 500,00 a Euro 2.000,00 | Non conformità di tipo 3 |

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

La Stazione Appaltante si riserva inoltre di applicare le seguenti penalità:

- ✓ Qualora non venissero rispettate le tempistiche di consegna dei prodotti rispetto al termine indicato all'art. 6 del presente Capitolato verrà applicata – per ogni giorno di ritardo - una penalità giornaliera pari all'uno per mille dell'ammontare netto contrattuale;
- ✓ Qualora non venissero rispettate le tempistiche di cui all'art. 11 del presente Capitolato verrà applicata – per ogni giorno di ritardo - una penalità giornaliera pari all'uno per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare l'avvio del procedimento all'Aggiudicatario tramite PEC; questo entro 5 (cinque) giorni lavorativi dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni e qualora queste non siano accolte l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'aggiudicatario operando detrazioni sulle fatture emesse dall'Impresa. Se i crediti dell'Impresa mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla cauzione di cui al successivo articolo 16. In tal caso l'importo della cauzione dovrà essere reintegrato dall'Aggiudicatario entro 10 (dieci) gg. dalla decurtazione della stessa.

Qualora le penali applicate superino il 10 (dieci) per cento dell'importo contrattuale il RUP propone all'organo competente dell'Azienda 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.

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

### **Articolo 13 - 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) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Aggiudicatario, nei casi previsti dalla legge;
- b) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Aggiudicatario;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- d) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato;
- e) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) cessione del contratto a terzi;
- g) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro;
- h) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni;
- i) 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;
- j) subappalto;
- k) comminazione di penali per un importo pari al 10 (dieci) per cento dell'importo dell'appalto;
- l) in tutti i casi previsti dall'art. 122 del Codice.

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

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Azienda, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

A seguito della risoluzione del contratto l'Aggiudicatario incorre nella perdita della garanzia di cui al successivo articolo 16 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 14 - Responsabilità**

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale conseguente ai sensi di legge, all'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. L'Azienda è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

#### **Articolo 15 – Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Impresa rinunci all'aggiudicazione la Stazione Appaltante provvederà ad escutere la cauzione di cui al successivo articolo 16, a darne comunicazione all'ANAC (Autorità nazionale Anticorruzione) e richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

#### **Articolo 16 - Deposito cauzionale**

Al momento della stipulazione del contratto l'Impresa dovrà presentare, ai sensi degli artt. 53, comma 4 e 117 del D.Lgs. 36/2023 garanzia definitiva in favore dell'Azienda, in una delle forme previste dalla suddetta disposizione normativa, d'importo pari al 5% dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla suddetta disposizione normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui all'art. 106, comma 8 del D.Lgs. 36/2023.

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

#### **Articolo 17 – Subappalto**

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 cui espressamente si rinvia.

Il concorrente deve indicare le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale o la prevalente esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

L'Aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

#### **Articolo 18 - Modifica del contratto**

Secondo quanto previsto al comma 9 dell'articolo 120 del Codice, 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, l'Azienda può imporre all'Aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Aggiudicatario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

#### **Articolo 19 - 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 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 l'Aggiudicatario avrà diritto al pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate ed accettate dalla Stazione Appaltante, 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 20 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui al precedente articolo 16. L'Azienda in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

### **. Articolo 21 - 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 Codice 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 22 - Stipulazione del contratto**

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi degli artt. 18 e 55, co. 1 del Codice mediante Lettera d'ordine-contratto sottoscritta in modalità elettronica, entro 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 55, co. 2 del Codice non si applica al presente appalto il termine dilatorio (32 gg.) di cui all'art. 18, comma 3 Codice.

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, con la sola esclusione dell'IVA, sono ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare all'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario 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 della prestazione ai sensi dell'art. 50, comma 6 del Codice.

### **Articolo 23 - Insolvenza dell'Aggiudicatario**

In caso di insolvenza dell'Aggiudicatario (liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo), l'Azienda si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 124 del Codice.

Se l'Aggiudicatario è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione rispettivamente i commi 17 dell'articolo 68 del Codice.

### **Articolo 24 - Foro competente**

Per qualsiasi controversia inerente l'appalto ove l'Azienda fosse attore o convenuto, resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Firenze, con espressa rinuncia a qualsiasi altro.

### **Articolo 25 – Responsabile Unico del Progetto**

Ai sensi dell'art. 15 e dell'Allegato I.2 del Codice si comunica che il Responsabile Unico del Progetto (RUP), è il Dott. Danilo Landolfi dipendente dell'Azienda assegnato al Servizio Ristorazione della sede di Pisa, e-mail: dlandolfi@dsu.toscana.it.