



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE E CONSEGNA PASTI CONFEZIONATI (CD
MODALITA’ DELIVERY) PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI FREQUENTANTI IL POLO
UNIVERSITARIO DEI SISTEMI LOGISTICI CON SEDE LIVORNO – DURATA 24 MESI**

N. GIG IN PIATTAFORMA START

Articolo 1- Oggetto, durata e importo dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di produzione e consegna di pasti confezionati in legume refrigerato (modalità delivery) per gli studenti frequentanti il Polo Universitario dei Sistemi Logistici, da erogarsi a pranzo dal lunedì al venerdì dei giorni feriali.

I pasti dovranno essere prodotti in locali in disponibilità dell'Appaltatore con proprie modalità organizzative della prestazione e consegnati in Via dei Pensieri, 60 Livorno, sede accademica del corso suddetto.

L'appalto ha durata di **24 (ventiquattro) mesi**, decorrenti dal **1 dicembre 2026**, o altra data indicata dall'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (di seguito denominata "Azienda"). Il servizio sarà attivo solo nel periodo di svolgimento delle lezioni (da ottobre a dicembre e da marzo a maggio).

Per la durata contrattuale di cui al comma precedente è prevista l'erogazione di n. 2.950 pasti complessivi.

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 d'asta.

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.

L'importo complessivo dell'appalto posto a base d'asta, per il servizio di produzione e consegna pasti confezionati, è stimato in di **Euro 20.207,50 oltre IVA 4%**, al quale va aggiunto un canone fisso mensile di **Euro 400,00** che verrà corrisposto per n.12 (dodici) mesi e per una totale pari ad **Euro 4.800,00 oltre IVA 22%**.

L'importo complessivo dell'appalto posto a base di gara è determinato dal prodotto del numero di pasti stimato per il prezzo a pasto stimato, come riportato nella tabella seguente:

TIPOLOGIA	N° PASTI PER LA DURATA DI 24 MESI	PREZZO UNITARIO PASTO	IMPORTO COMPLESSIVO PER LA DURATA DI 24 MESI
PASTO TIPOLOGIA A	2.950	6,85	Euro 20.207,50
PASTO TIPOLOGIA B			
PASTO COMPLETO VEGETARIANO			
TOTALI	2.950		Euro 20.207,50

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. l'importo dei costi della manodopera ricompresi nell'importo massimo di appalto di cui sopra risulta pari a **Euro 7.500,00** per una incidenza del **30%**.

Il contratto collettivo di riferimento ai sensi dell'art. 11, comma 2 del Codice è il CCNL per i dipendenti delle aziende del comparto "Turismo, Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e commerciale, alberghi" – codice univoco ID CNEL H05Y

Il Codice ATECO identificativo del servizio è 56.29.10.

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 e Pubblici Esercizi.

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 del pasto sarà quello risultante dal ribasso offerto dalla Società Aggiudicataria in sede di procedura di affidamento diretto.

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.

La Società Aggiudicataria, partecipando alla procedura, 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.

Articolo 2 – Tipologia d'utenza

L'utenza cui è rivolto il servizio è prioritariamente composta da studenti universitari frequentanti gli istituti universitari con sede a Livorno, oltre che da studenti di altri Atenei, dal personale dipendente dell'Azienda o dal personale che presta servizio presso la medesima, dal personale docente e non docente dell'Università degli Studi di Pisa, da eventuali utenti esterni autorizzati e disciplinati dall'Azienda.

Articolo 3 – Specifiche del servizio

Le attività costituenti il servizio sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione) in locali in disponibilità della Società Aggiudicataria con proprie modalità organizzative della prestazione;
- consegna dei pasti in legume refrigerato presso il palazzo "Villa Letizia" via dei Pensieri n.60 - Livorno, previa prenotazione attraverso l'utilizzo della piattaforma "Ricarichiamoci" dell'Azienda DSU Toscana (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>).

Articolo 4 – Orario del servizio

Il servizio dovrà essere fornito con il seguente orario:

- a pranzo dal lunedì al venerdì, con consegna entro le ore 12.00.

Il servizio può essere sospeso, previa comunicazione da parte dell'Azienda, in occasione delle festività natalizie, pasquali e del periodo estivo, nonché altri periodi di sospensione del calendario accademico da concordare con l'Azienda.

E' ammessa per gli studenti borsisti *fuori sede* la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena.

Articolo 5 - Controllo accessi

L'utente accederà al servizio di cui al presente documento esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dagli Atenei Universitari Toscani o dall'Azienda, da utilizzare per la prenotazione del pasto attraverso la piattaforma Ricarichiamoci dell'Azienda (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>).

La registrazione dei pasti è a cura dell'Azienda, attraverso l'applicativo in uso presso l'Azienda stessa (SIR).

Ogni pasto registrato in maniera difforme non sarà ammesso al pagamento.

Articolo 6 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente Capitolato recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dagli artt. 57 e 130 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

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

In ottemperanza al suddetto Piano d'Azione l'erogazione di bevande presso le mense deve avvenire mediante sistemi automatizzati di distribuzione di acqua naturale e gassata e bevande naturali e/o gassate. La Società Aggiudicataria 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, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che la Società Aggiudicataria 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 7 – Oneri a carico della Società Aggiudicataria e dell'Azienda DSU Toscana

Sono a totale carico della Società Aggiudicataria tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di produzione e consegna di cui al presente documento.

La Società Aggiudicataria al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente documento.

L'assenza o la perdita di quanto suddetto costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno della Società Aggiudicataria.

È a carico dell'Azienda la registrazione attraverso l'applicativo in uso presso l'Azienda (SIR).

Articolo 8 – 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 della Società Aggiudicataria. In caso di sciopero dei dipendenti della Società Aggiudicataria, 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 della Società Aggiudicataria, che quest'ultima

non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato i sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 9 – 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 documento.

Le quantità indicate si intendono sia a crudo che "a cotto" e a "porzione" effettivamente edibile, escluso quanto prescritto per le insalate crude, e tutte al netto degli scarti di lavorazione.

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

Articolo 10 – 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 della Società Aggiudicataria.

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

Articolo 11 – 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 12 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità

La Società Aggiudicataria 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.

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 13 - Indicazioni per la formulazione del menù e struttura del pasto

Il menù deve essere articolato su almeno 4 settimane, deve essere declinato sulle 4 varianti stagionali autunno-inverno-primavera-estate, impiegando ricette adeguate al clima e utilizzando ortaggi e frutta di stagione.

Deve, inoltre, essere redatto nell'ottica della Sostenibilità secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio di oliva extra vergine, uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno. L'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc. in percentuale superiore alle quote minime stabilite dai CAM sarà positivamente valutato nell'analisi dei menù offerti; non è previsto l'utilizzo di pre-assemblati di carne e pesce ricomposti, pre-panati, pre-fritti e pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc. e deve essere fortemente limitato il ricorso a prodotti surgelati/refrigerati pronti all'uso.

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

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

- almeno una pietanza senza derivati animali per ciascuna tipologia di portata (primo, secondo, contorno), considerando i legumi secchi come possibile alternativa di secondo;
- eliminazione di burro e parmigiano dalla mantecatura della maggior parte dei risotti ed eliminazione della panna dalle creme di verdura;
- presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne di maiale non più di due volte alla settimana;
- presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
- presenza di prodotti della pesca almeno due volte alla settimana;
- presenza di secondi piatti a base di uovo almeno una volta alla settimana;
- presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;
- assenza di derivati animali nei contorni;
- presenza di pasti senza glutine.

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

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

- ✓ denominazione della singola portata;
- ✓ denominazione dei singoli ingredienti;
- ✓ relativi allergeni;
- ✓ ulteriori attribuiti alimentari (es. piatto vegetale, vegetariano ecc.);

secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

Il file dovrà essere trasmesso settimanalmente o mensilmente via mail all'indirizzo ristorazione.pi@dsu.toscana.it.

Sui piatti d'asporto pre-confezionati deve essere apposta etichetta con data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato; dovranno essere impiegati idonei contenitori mono-porzione usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) riciclabili e compostabili, refrigerati ed etichettati, oppure nel caso di panini, focacce e/o pizze, idoneo pre-incarto.

E' ammessa per gli studenti borsisti *fuori sede* la possibilità di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena, fatte salve diverse disposizioni, anche per determinati periodi, del Dirigente Responsabile del Servizio.

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.

Struttura del pasto

Il pasto oggetto del servizio si articola nelle seguenti tipologie di menù:

PASTO TIPOLOGIA A
un primo, un secondo e un contorno in legame refrigerato
PASTO TIPOLOGIA B
<i>nr. 2 focaccia farcita / nr. 2 tranci pizza / nr.2 panini farciti / Piatto fretto / insalatona</i>
PASTO COMPLETO VEGETARIANO
un primo, un secondo e un contorno <i>vegetariano</i> in legame refrigerato

Sono da ritenersi compresi nel pasto completo acqua in bottiglia da 500 ml, pane, posate, tovagliolo, condimenti, frutta/dessert

Articolo 14 – Introduzione di nuove ricette

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

Articolo 15 – Gluten free

In presenza di utenti intolleranti al glutine, la Società Aggiudicataria è obbligata 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. La Società Aggiudicataria 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 16 – Autorizzazioni e licenze

La Società Aggiudicataria al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato.

L'assenza o la perdita di quanto suddetto costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno della Società Aggiudicataria.

Articolo 17 - 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.

Articolo 18 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

La Società Aggiudicataria 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.

La Società Aggiudicataria è tenuta 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.

La Società Aggiudicataria è tenuta altresì:

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

La Società Aggiudicataria 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 della Società Aggiudicataria.

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.

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

Articolo 19 – 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 dalla Società Aggiudicataria alle prescrizioni del presente documento.

Qualora i prodotti utilizzati dalla Società Aggiudicataria non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente documento, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico della stessa, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali di cui al successivo articolo 22.

La Società Aggiudicataria dovrà garantire l'accesso al RUP e al personale da esso incaricato in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

I controlli potranno essere articolati in:

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

Per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente documento ed a quanto offerto dalla Società Aggiudicataria in sede di gara.

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

- ✓ la corretta applicazione delle prescrizioni derivate dalla normativa in materia di Criteri Ambientali Minimi
- ✓ l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro;
- ✓ le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- ✓ il rispetto dei menù e delle grammature previste dal presente documento;
- ✓ 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;
- ✓ il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni);
- ✓ il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- ✓ il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza.

I controlli di cui sopra sono previsti nel Sistema di Gestione della Qualità Aziendale dell'Azienda, 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 della Società Aggiudicataria che dal personale incaricato dall'Azienda.

Articolo 20 – Metodologia del controllo di conformità

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

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.

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

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

Articolo 21 – Revisione dei prezzi

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 22 - Penalità

Ove si verificano inadempienze da parte della Società Aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, l'Azienda ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle tipologie di non conformità enunciate al precedente articolo 19 in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al regolare funzionamento del servizio ristorazione rilevate sede di verifica attraverso la compilazione di apposita *check-list*:

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

L'Azienda si riserva, inoltre, di applicare le seguenti penalità:

- a) Euro 100,00 per ogni mancato giorno di consegna dei pasti;
- b) Euro 100,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui al precedente articolo 8;
- c) da Euro 50,00 a Euro 100,00 a per ogni mancato adempimento rispetto alle prescrizioni dell'Appalto e che costituisce oggetto contrattuale, salvo il caso in cui è prevista una specifica sanzione *ad hoc*;
- d) da Euro 200,00 a Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come specificato all'articolo 19;
- e) da Euro 200,00 a Euro 500,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione.

Qualora l'importo complessivo delle penali da applicare superi il 10% (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale, l'Azienda procede alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali relative alla fase di esecuzione dei lavori non pregiudica il risarcimento di eventuali danni o ulteriori oneri sostenuti dall'Azienda a causa dei ritardi.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare l'avvio del procedimento alla Società Aggiudicataria tramite PEC; questa 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 della Società Aggiudicataria, operando detrazioni sulle fatture emesse dalla Società Aggiudicataria.

Articolo 23 – Garanzia definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto la Società Aggiudicataria dovrà presentare, ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 36/2023, **garanzia definitiva** in favore dell'Azienda, in una delle forme previste dalla legge, d'importo pari al 5 % 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 della Società Aggiudicataria.

Articolo 24 - Stipulazione del contratto

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi degli artt. 18 e 55, co. 1 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. 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 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. **non** si applica il **termine dilatorio (32 gg.)** di cui all'art. 18, comma 3 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

L'incaricato della Società Aggiudicataria 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 della Società Aggiudicataria.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare alla Società Aggiudicataria 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 della Società Aggiudicataria della suddetta documentazione si applicherà ai sensi dell'art. 126 del D.Lgs. 36/2023 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 degli artt. 17, comma 8 e 50, comma 6 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

Articolo 25 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora la Società Aggiudicataria rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui al precedente articolo 23. 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 26 - 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 Società 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 alla Società Aggiudicataria di recedere dal contratto.

Articolo 27 - 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 della Società Aggiudicataria, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività della Società Aggiudicataria;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente della Società Aggiudicataria;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dalla Società Aggiudicataria;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato;
- 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 al precedente articolo 23 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 28– 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 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 29 - 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 30 – 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 ARDSU 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 31 – Responsabile unico del progetto (RUP)

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, è la Dott.ssa Daniela Ruscica, dipendente dell'Azienda assegnata al Servizio Ristorazione della sede di Pisa.