

RACC.

**CONTRATTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI
MINIMI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/2023 PER GLI
STUDENTI FREQUENTANTI L'ACADEMIA DI BELLE ARTI DI
CARRARA – DURATA 24 MESI**

CIG B55CAC51D9

L'anno 2025 (duemilaventicinque) il giorno 01 (uno) del mese di
Settembre

fra

- Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario (di seguito
denominata "Azienda", "Amministrazione" o "Stazione Appaltante"), codice
fiscale n. 94164020482, con sede legale in Firenze, Viale Gramsci 36,
rappresentata dal Dr. Enrico Carpitelli, nato a _____ il e
domiciliato per la carica presso la sede dell'Azienda stessa, il quale interviene
in qualità di Dirigente ad interim dell'Area Servizi agli Studenti dell'Azienda
competente per materia, giusta attribuzione con Provvedimento del
Direttore n. 14/25 del 28/02/2025, autorizzato ad impegnare legalmente e
formalmente l'Azienda medesima per il presente atto, in virtù del
Regolamento organizzativo aziendale approvato dalla Giunta Regionale con
delibera n. 244 del 4/03/2019;

e

- la Società Cirfood s.c. (in seguito per brevità indicata come "Società",
"Appaltatore" o "Aggiudicatario"), con sede in Reggio Emilia, via Nobel
n.19, P.IVA e C.F. 00464110352, iscritta nel Registro delle Imprese

presso la C.C.I.A.A. di Reggio Emilia, rappresentata dal Sig. Giorgio

Olivieri, nato a , in qualità di Procuratore speciale, domiciliato per il presente atto presso la sede della Società, giusta procura speciale conferita con atto, a rogito del notaio Dott. Antonio Caranci, Repertorio n. 49959 Raccolta n. 17864 del 13/01/2020, conservata in atti.

PREMESSO

- che con Determinazione a contrarre n. 829/24 del 30/12/2024, è stata avviata, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) del D.lgs. 36/2023 e s.m.i. (di seguito denominato Codice), una procedura negoziata, previa consultazione degli operatori economici individuati sulla base di indagine di mercato mediante avviso per acquisire le manifestazioni di interesse, per l'affidamento del "SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/2023 PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI L'ACADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA," da aggiudicarsi ai sensi dell'art. 50, comma 4 del Codice secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, miglior rapporto qualità-prezzo;

- che con la suddetta Determinazione sono stati approvati: l'Avviso per l'individuazione degli operatori economici, il Capitolato speciale, la Lettera di invito/Disciplinare di gara, lo schema di contratto e tutti gli atti della procedura;

- che con Determinazione n. 134/25 del 17/03/2025 è stato approvato l'elenco degli ammessi e degli esclusi alla procedura di gara;

- che con Provvedimento del Direttore dell'Azienda n. 20/25 del

19/03/2025 è stata nominata la Commissione di gara;

- che con Determinazione n. 323/25 del 26/06/2025 si è provveduto ad

approvare i seguenti Verbali delle operazioni di gara:

- 4/03/2025, rep. n.820, racc. n.2093;
- 6/03/2025, rep. n.822, racc. n.2095;
- 8/04/2025, rep. n.828, racc. n.2102;
- 8/04/2025, racc. n.2103;
- 15/04/2025, rep. n.830, racc. n.2105;

e ad aggiudicare, in conformità alla proposta di aggiudicazione comunicata dal RUP, alla Società Cirfood s.c., con sede in Reggio Emilia, via Nobel n.19, P.IVA e C.F. 00464110352 la procedura di cui trattasi;

- che è stata verificata la permanenza della regolarità contributiva e assicurativa dell'Aggiudicatario ai fini della stipula del presente contratto;

- che non sussistono alla data odierna motivi ostativi alla stipula del presente contratto ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e degli articoli 16 e 17 L.R.T. 38/2007 e delle altre disposizioni vigenti in materia, nonché ai sensi dell'art. 26 della L. 488/1999 e s.m.i. l'assenza di Convenzioni Consip

attive o convenzioni/contratti di altre centrali di committenza regionale o contratti aperti regionali aventi ad oggetto il servizio di cui trattasi come risulta dall'attestazione del RUP prot. n.6061/25 del 21/05/2025;

- che l'aggiudicazione predetta risulta efficace;

- che ai fini delle verifiche antimafia con richiesta inoltrata alla Banca Dati

Nazionale Unica della Documentazione Antimafia prot.

REUTG_Ingresso_0033007_20250519 del 19/05/2025 si è proceduto ai

sensi dell'art. 84, co. 2 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 a richiedere il rilascio della Comunicazione antimafia;

- che alla data odierna non è ancora intervenuto il rilascio della predetta Comunicazione e, poiché è decorso il termine di cui all'art. 88 del citato D.Lgs. 159/2011, si procede previa acquisizione dall'Aggiudicatario dell'autocertificazione di cui all'art.89 del medesimo D.Lgs.;

- che il presente contratto, in caso di sopravvenienza di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del p Libro II del Codice, è soggetto alla risoluzione *ipso iure* di cui all'art. 122, c. 2 Codice contratti pubblici;

- che la Società ha costituito cauzione definitiva a garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto;

- che si è stabilito di addivenire oggi alla stipula del presente contratto in forma di scrittura privata in modalità elettronica.

TUTTO CIO' PREMESSO

I comparenti, come sopra costituiti, in possesso di certificato di firma digitale in corso di validità, mentre confermano e ratificano a tutti gli effetti la precedente narrativa, che si dichiara parte integrante e sostanziale del presente contratto, in proposito convengono e stipulano quanto segue:

ART. 1 OGGETTO

L'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, nella persona

del Dirigente Dr. Enrico Carpitelli, affida alla Società Cirfood s.c., con sede in Reggio Emilia, via Nobel n.19, P.IVA e C.F. 00464110352, che, nella persona del Sig. Giorgio Olivieri accetta e si obbliga a realizzare il "SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/2023 PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI L'ACADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA".

La Società si obbliga ad eseguire le attività contrattuali nel rispetto di quanto previsto:

- nel Capitolato speciale di appalto (di seguito indicato Capitolato) che firmato digitalmente dalle parti si allega in formato elettronico al presente contratto quale "Allegato A", facendone parte integrante e sostanziale;
- nell'Offerta tecnica così come presentata dalla Società in sede di gara sul Sistema telematico START che si considera parte integrante e sostanziale del presente contratto, anorché non materialmente allegata allo stesso;
- nell'Offerta economica e Dettaglio economico così come presentati dalla Società in sede di gara sul Sistema telematico START che si considerano parte integrante e sostanziale del presente contratto, anorché non materialmente allegati alla stesso.

ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO

Il presente contratto decorre dalla data odierna di sottoscrizione e ha durata di 24 (ventiquattro) mesi salvo quanto previsto, in caso di raggiungimento dell'importo massimo del corrispettivo contrattuale, dal successivo art. 3.

ART. 3 CORRISPETTIVO CONTRATTUALE

Il corrispettivo contrattuale massimo è fissato in Euro 223.721,81 (Euro duecentoventitremilasettecentoventuno/81), oltre IVA nei termini di legge. L'Amministrazione non garantisce il raggiungimento dell'importo massimo sopra indicato in quanto corrisponderà alla Società l'importo relativo agli effettivi pasti fruiti dagli utenti aventi diritto in base al prezzo di Euro 6,36 per il pasto intero, di Euro 5,31 per il pasto Ridotto con Primo-R1, di Euro 5,60 per il pasto Ridotto con Secondo-R2, tutti IVA esclusa, così come risultante dal Dettaglio economico presentato in sede di gara e conservato in atti. Qualora il corrispettivo massimo venga raggiunto anticipatamente rispetto alla scadenza contrattuale, il contratto avrà termine anticipato al raggiungimento di tale importo.

Le parti devono costantemente monitorare l'andamento dei pasti erogati e del corrispettivo raggiunto, al fine dell'effettiva conoscenza dei termini finali del contratto stesso e consentire all'Azienda di programmare per tempo eventuali procedure di gara per il nuovo affidamento del servizio di cui trattasi.

Il corrispettivo contrattuale è comprensivo di tutte le spese connesse alle prestazioni richieste nel Capitolato e descritte nell'Offerta tecnica dell'Aggiudicatario. Non è stato redatto il D.U.V.R.I. (Documento di valutazione rischi da interferenza) non essendo presenti in ragione della tipologia del servizio rischi da interferenze (servizio eseguito in luoghi non nella disponibilità della Stazione Appaltante). Non sono, quindi, previsti oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

ART. 4 MODIFICA DI CONTRATTO

In relazione alle modifiche di contratto durante il periodo di efficacia si applica

la disciplina di cui all'art. 120 del Codice.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del corrispettivo contrattuale, la Società è obbligata all'esecuzione alle stesse condizioni previste dal presente contratto ai sensi dell'art. 120 del Codice.

ART. 5 GESTIONE DIGITALE DEL CONTRATTO

Ogni comunicazione, inerente la gestione del contratto dovrà essere trasmessa tramite PEC.

Di seguito vengono indicate rispettivamente la PEC aziendale:
dsutoscana@postacert.toscana.it e quella dell'aggiudicatario:
presidenza@cert.cirfood.com.

La modalità di comunicazione sopra indicata dovrà essere mantenuta per l'intera durata contrattuale.

ART. 6 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione dovrà essere effettuata con cadenza mensile, dopo che il Responsabile unico di progetto (RUP), con il supporto del Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) abbia accertato che la relativa prestazione (servizio) è stata effettuata, in termini di quantità e qualità, nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente contratto e negli altri documenti ivi richiamati e rispetto all'ultima fattura, dopo il rilascio del Certificato di regolare esecuzione di cui al successivo art. 8.

Nell'ambito della fattura dovranno essere espressamente e separatamente menzionati: il riferimento al contratto in oggetto; il CIG n. B55CAC51D9,

I'indicazione del punto mensa, il periodo a cui la fattura stessa si riferisce,

I'indicazione del numero dei pasti comunicati dal Servizio Ristorazione dell'Azienda.

Le fatture elettroniche, intestate all'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana – Viale Gramsci, n. 36 Firenze, dovranno pervenire esclusivamente tramite Sistema di Interscambio (SDI) con indicazione dei seguenti dati:

- fatturazione elettronica sede di Pisa: Codice univoco ufficio: LUB6UB; Nome ufficio: FatturaPA_DSU_PI;
- codice CIG: B55CAC51D9;
- servizio destinatario della prestazione: ristorazione Carrara;

e secondo le prescrizioni contenute nel D.M. 55 del 3 aprile 2013 "Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica".

La Stazione Appaltante è soggetta all'applicazione dello "split payment" ai sensi del comma 1 dell'art. 1 del D.L. 50 del 24 aprile 2017, convertito con modifiche nella Legge 23 giugno 2017, n. 96 e le fatture trasmesse esclusivamente con il sistema di interscambio dovranno recare la dicitura IVA "Scissione dei pagamenti".

Ai fini del rispetto delle prescrizioni contenute all'art. 11, comma 6, del Codice, la Società nelle fatture emesse nel periodo di validità contrattuale nelle modalità sopra indicate, dovranno operare, sull'importo relativo alle prestazioni svolte, una decurtazione dello 0,50% e dare atto di tale decurtazione nel campo descrittivo del medesimo documento. Tale decurtazione comporterà una riduzione della base imponibile a tutti gli

effetti di legge, determinando l'effettivo importo oggetto di liquidazione.

Nella fattura emessa a saldo della prestazione la Società dovrà riportare nel campo descrittivo l'importo a saldo riferito all'ultima parte di prestazione svolta e la somma delle decurtazioni dello 0,50% fino ad allora operate nelle precedenti fatture emesse. Il totale degli importi descritti nel campo descrittivo della fattura a saldo costituirà la base imponibile oggetto di liquidazione finale.

I pagamenti saranno disposti secondo quanto previsto dall'art. 4, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 231/2002 e ss.mm. e ii., a seguito di emissione di fattura redatta secondo le norme in vigore e nel rispetto di quanto sopra, dopo l'accertamento con esito positivo del RUP così come sopra previsto per le modalità di fatturazione, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della stessa.

Ai fini del pagamento del corrispettivo, l'Azienda procederà ad acquisire, ai sensi dell'art. 11, comma 6 del Codice, il documento unico di regolarità contributiva (DURC) della Società 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 DURC, ove l'Amministrazione non sia già in possesso di tale documento in corso di validità, precedentemente acquisito per i pagamenti relativi al presente contratto, ai sensi della vigente normativa in materia, verrà richiesto all'autorità competente entro i due giorni lavorativi successivi alla data di ricevimento della fattura, il termine di 30 (trenta) giorni per il pagamento è sospeso dal momento della richiesta del DURC alla sua emissione, pertanto nessuna produzione di interessi moratori potrà essere vantata

dalla Società per detto periodo di sospensione dei termini.

Qualora dalle risultanze del DURC risulti una inadempienza contributiva, l'Amministrazione segnala alla Direzione provinciale del lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate.

Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del Codice, in caso di ottenimento da parte del RUP del DURC che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il RUP trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il RUP applica quanto previsto all'art. 11, comma 6, del Codice.

La fattura relativa all'ultima parte del corrispettivo contrattuale deve essere emessa dopo il rilascio del Certificato di regolare esecuzione e il relativo pagamento viene disposto secondo quanto previsto dall'art. 4, comma 2, lettera a) del D. Lgs. 231/2002 e ss.mm.ii, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della stessa alle medesime condizioni, compresa la sospensione dei termini di pagamento per la verifica della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa della società previste nel presente contratto per i pagamenti delle fatture emesse in corso di esecuzione.

Qualora le fatture pervengano in modalità diversa da quella riportata al

presente articolo, le stesse non verranno accettate. L'Azienda, ai sensi dell'art. 48-bis del DPR n. 602/1973 così come modificato dalla Legge 27 dicembre 2017, n. 205, art. 1, commi 986-989, prima di effettuare il pagamento per un importo superiore ad Euro 5.000,00 procede alla verifica che il destinatario non sia inadempiente all'obbligo derivante dalla notifica delle cartelle esattoriali. Il termine di 30 (trenta) giorni per il pagamento delle fatture, come sopra disciplinato, è ulteriormente sospeso nel periodo di effettuazione della verifica suddetta.

I pagamenti, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 da effettuarsi in conformità dei comma precedenti, saranno eseguiti con ordinativi a favore della Società mediante accreditamento sul c/c bancario dedicato presso il

Banco BPM , Agenzia di Reggio Emilia, con codice IBAN

o su un diverso conto corrente, bancario o postale che potrà essere comunicato con lettera successiva entro 7 (sette) giorni dalla sua accensione o, se già esistente, entro 7 (sette) giorni dalla sua prima utilizzazione.

Il Sig. Giorgio Olivieri esonera l'Azienda da ogni e qualsiasi responsabilità per i pagamenti che saranno in tal modo effettuati.

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

ART. 7 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Società si impegna a rispettare, a pena di nullità del presente contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13/8/2010 n. 136.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari inerenti il presente appalto,

l'esecutore prende atto dei seguenti codici: CIG B55CAC51D9. Nel documento "Tracciabilità dei flussi finanziari", conservato in atti sono riportati i numeri di conto corrente bancari/postali dedicati anche in via esclusiva alla presente commessa pubblica unitamente alle generalità delle persone delegate ad effettuarvi operazioni così come comunicati dalla Società. La Società è tenuta a comunicare all'Azienda eventuali variazioni relative ai conti corrente sopra indicati ed ai soggetti delegati ad operare sugli stessi.

ART. 8 ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE – VERIFICA DI CONFORMITÀ

Il Sig. Pietro Polato, dipendente aziendale, è nominato Direttore dell'Esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 114 del Codice.

Per la verifica di conformità si applica quanto stabilito all'articolo 26 del Capitolato.

Il presente appalto è soggetto, ai sensi dell'art. 50, co. 7 del Codice, 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 dell'esecuzione in conformità a quanto previsto dal Codice dei contratti entro 3 (tre) mesi dalla conclusione del contratto.

ART. 9 SUBAPPALTO, SUBCONTRATTI E CESSIONE DEL**CONTRATTO**

Non è ammesso il subappalto in quanto la Società non ne ha fatto richiesta in sede di offerta.

Il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità della cessione medesima, ai sensi dell'art. 119 del Codice.

ART. 10 CESSIONE DEL CREDITO

La cessione del credito è disciplinata ai sensi dell'art. 120, comma 12 del Codice, dell'allegato II.14 al Codice e dalla Legge 21.02.1991, n. 52.

La Società dovrà fornire al cessionario il numero di conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva al presente appalto, sul quale ricevere, dal medesimo cessionario, gli anticipi dei pagamenti. Tali pagamenti dovranno essere effettuati mediante bonifici bancari o postali o con altri strumenti idonei a consentire la tracciabilità delle operazioni con l'indicazione del seguente codice identificativo gara CIG: B55CAC51D9.

L'Azienda provvederà al pagamento delle prestazioni di cui al presente contratto al cessionario esclusivamente sul/sui conti correnti bancari o postali dedicati come da questo comunicati. Il contratto di cessione deve essere stipulato mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e notificato all'Azienda. La notifica all'Azienda dell'eventuale cessione del credito deve avvenire in modalità telematica secondo quanto indicato al precedente articolo 5.

Non sono ammesse forme di delegazione dei pagamenti dei corrispettivi contrattuali diverse dalla cessione di credito.

ART. 11 OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

La Società è tenuta ad eseguire quanto prevede l'oggetto dell'appalto con la migliore diligenza e attenzione ed è responsabile verso l'Azienda del buon andamento dello stesso e della disciplina dei propri dipendenti.

La Società è obbligata al rispetto delle norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di sicurezza sul lavoro e prevenzione degli infortuni previste dalla vigente normativa ed assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Società è obbligata ad attuare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro della categoria e dagli accordi integrativi, territoriali ed aziendali, per il settore di attività e per la località in cui viene eseguita la prestazione. In caso di violazione dei predetti obblighi, il DEC, in base alla normativa vigente, può sospendere il pagamento del corrispettivo dovuto alla Società, fino a quando non sia accertato l'integrale adempimento degli obblighi predetti.

Per la sospensione dei pagamenti, la Società non può opporre eccezioni né ha titolo per il risarcimento danni. Nell'esecuzione del presente contratto, la Società è responsabile per infortuni e danni arrecati a persone o cose, tanto dell'Azienda che di terzi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori, con conseguente esonero dell'Azienda da qualsiasi eventuale responsabilità al riguardo.

La Società esonera l'Amministrazione da ogni responsabilità ed onere derivante da pretese di terzi in ordine a diritti di proprietà intellettuale sull'oggetto della prestazione.

ART. 12 ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DEL CODICE DI

COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

La Società, in ottemperanza dell'articolo 2 del Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario approvato con Deliberazione di Consiglio del Amministrazione n. 10 del 4/03/2014, quale parte integrante del contratto, sebbene non allegato, e reso disponibile sul sito aziendale, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo, gli obblighi di condotta previsti dal suddetto Codice in quanto compatibili ed avuto riguardo al ruolo ed all'attività svolta.

La Società ai fini della completa e piena conoscenza del Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Azienda si impegna a trasmetterne copia ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo e ad inviare all'Amministrazione comunicazione dell'avvenuta trasmissione.

ART. 13 DOCUMENTO VALUTAZIONE RISCHI

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 e ss.mm. non sussistono costi per rischi da interferenze e non è necessario procedere con la redazione del D.U.V.R.I..

La Società è comunque tenuta al pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm..

ART. 14 PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ove si verifichino inadempienze da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, saranno applicate dalla Stazione Appaltante le penalità indicate all'art.27 del Capitolato.

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.

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, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Aggiudicatario;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dall'Aggiudicatario;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente contratto, al Capitolato o a quanto indicato nell'Offerta tecnica presentata dall'Aggiudicatario in sede di gara;
- i) casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- j) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente dell'Aggiudicatario e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- k) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;

- I) 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 necessarie per l'espletamento del servizio;
- p) in caso di transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al presente contratto non effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica indicati;
- q) in caso di subappalto;
- r) in caso di comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- s) in tutti 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 cauzione di cui all'articolo seguente 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.

ART. 15 GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto la Società ha costituito garanzia definitiva mediante polizza n. 7529801 del 17/07/2025, con la quale la Banca Monte dei Paschi di Siena S.p.A. si costituisce fideiussore a favore dell'Azienda nell'interesse della Società stessa, fino alla concorrenza della somma di Euro 14.094,47.

L'atto suddetto di cauzione è conservato in originale agli atti dell'Ufficio.

La garanzia fideiussoria valida per tutto il periodo contrattuale è progressivamente svincolata, secondo quanto previsto dall'art. 106, del Codice, a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 80% dell'iniziale importo garantito.

L'ammontare residuo, pari al 20% dell'iniziale importo garantito, è svincolato a seguito di rilascio del Certificato di regolare esecuzione di tutti gli adempimenti e obblighi contrattuali.

ART. 16 COPERTURA ASSICURATIVA

L'Appaltatore è obbligato a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti infortuni o altro che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente contratto.

In osservanza a quanto previsto dall'art. 28 del Capitolato, la Società ha presentato polizza di assicurazione n. 585044 del 27/12/2024 rilasciata

dalla UnipolSai Assicurazioni S.p.A. con un massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 per anno assicurativo e per sinistro a copertura del rischio derivante dall'esecuzione del presente appalto.

La Società è tenuta a dimostrare, entro il giorno 1 del mese di settembre di ogni anno di vigenza contrattuale, la permanenza della copertura assicurativa. Qualora intervenissero modifiche in ordine alle coperture assicurative sopraindicate, la Società è tenuta a darne immediata comunicazione all'Azienda.

L'esistenza di tale polizza non libera comunque la Società dalle proprie responsabilità.

ART. 17 PERSONALE INCARICATO DELLO SVOLGIMENTO

DELL'APPALTO

L'Appaltatore deve provvedere alla conduzione del servizio con personale ad essa dipendente, idoneo ed adeguato quantitativamente alle necessità connesse con la gestione e l'esercizio mensa dello stesso, secondo quanto esplicitamente previsto all'art. 20 del Capitolato e secondo quanto indicato nell'offerta tecnica.

ART. 18 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

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

ART. 19 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le parti dichiarano di aver provveduto, ciascuna per la propria parte, a fornire l'informativa di cui agli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 per

protezione dei dati personali (di seguito anche il "Regolamento UE" o "GDPR")

ai propri rappresentanti, i cui dati personali vengono trattati nell'ambito del presente procedimento, o in ulteriori documenti ad esso collegati, esclusivamente ai fini della conclusione del presente contratto e per gli adempimenti strettamente connessi alla gestione dello stesso.

Con la sottoscrizione del presente contratto l'Appaltatore, accertata la sua capacità di assicurare ed essere in grado di dimostrare l'adozione ed il rispetto di misure tecniche organizzative adeguate ad adempiere a quanto previsto dalla normativa e dalla regolamentazione in vigore sul trattamento dei dati personali, è altresì designato quale Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR con apposito atto di nomina. Il Responsabile del trattamento dovrà attenersi agli obblighi e alle istruzioni impartite dall'Azienda e alle eventuali ulteriori direttive che il Titolare dovesse ragionevolmente impartire per garantire la protezione e la sicurezza dei dati personali.

L'Appaltatore è autorizzato al trattamento dei dati personali di cui al presente contratto esclusivamente per le finalità ivi indicate, pertanto eventuali trattamenti, comunicazioni, cessioni di dati personali per finalità diverse da quelle indicate nel contratto dovranno essere espressamente e specificatamente autorizzate dal Titolare. La durata della nomina avrà validità per il tempo necessario per eseguire le operazioni affidate dal Titolare e si considererà revocata a completamento dell'appalto. Resta inteso che, in caso di inosservanza da parte del Prestatore di Servizio di uno qualunque degli obblighi e delle istruzioni previsti nel presente articolo e nell'Allegato, l'Azienda potrà dichiarare risolto automaticamente

di diritto il contratto ed escludere la garanzia definitiva, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivarne all'Azienda e/o a terzi.

ART. 20 RECESSO

L'Azienda si riserva il diritto di recedere dal contratto in qualunque tempo ai sensi dell'art. 123 del Codice, previa formale comunicazione all'Appaltatore con preavviso via PEC di almeno 20 (venti) giorni, previo pagamento delle prestazioni eseguite, nonché delle somme previste ai sensi del medesimo articolo di cui sopra. L'Aggiudicatario rinuncia espressamente ora per allora, a qualsiasi ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del codice civile. E' fatto divieto all'Appaltatore di recedere dal contratto.

L'Amministrazione ha diritto di recedere dal contratto nei casi di cui all'art. 92 comma 3 del D.Lgs. 159/2011 (Codice Antimafia) e con le modalità ivi previste.

L'Amministrazione ha diritto, altresì, di recedere dal presente contratto qualora, a norma dell'art. 1, comma 13, del D. L. 95/2012 convertito in L. 7/8/2012 n. 135, accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip o accordi quadro di centrali di committenza che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'Appaltatore, fatta salva la facoltà di una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative da parte dell'Appaltatore medesimo.

ART. 21 REVISIONE PREZZI

A norma dell'art. 60 del Codice a partire dalla seconda annualità

contrattuale è ammessa la possibilità di procedere a revisione del prezzo

al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano

una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore

al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per

cento della variazione stessa, in relazione 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:

1. Indice prezzi al consumo (PC) associato al codice ECOIPOP [01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche per una quota corrispondente al 30 %.

2. Indice prezzi al consumo (PC) associato al codice ECOIPOP [00ST] Indice generale senza tabacchi per una quota corrispondente al 30 %

3. Indice delle retribuzioni contrattuali orarie (IR) associato al codice ATECO [562] Fornitura di pasti preparati e altri servizi ristorazione per una quota corrispondente al 40 %.

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:

$Pp1*var1+Pp2*var2+Pp3*var3/100$

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.

ART. 22 AFFIDAMENTO IN CASO DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo pronunciata a carico dell'Appaltatore, oppure di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, oppure in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto l'Azienda si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 124 Codice a cui si rinvia.

ART. 23 SPESE CONTRATTUALI

Il presente contratto sarà registrato solo in caso d'uso, secondo quanto disposto dal D.P.R. 26/04/1986 n. 131 e ss.mm.ii. Le spese di

registrazione saranno a carico della parte che ne avrà fatto richiesta.

Il presente contratto è sottoscritto con firma digitale, ai sensi dell'art. 18, comma 1 del Codice.

L'imposta di bollo ai sensi della Tabella A dell'Allegato I.4 al Codice è pari ad Euro 120,00 ed è assolta direttamente dall'Appaltatore mediante versamento tramite modello F24 Elide.

ART. 24 NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto in questo contratto si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia ed in particolare le norme contenute:

- nel D.Lgs. 36/2023 Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici e s.m.i.;
- nella L.R.T. 38/2007 "Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro" e successive modifiche e integrazioni, per le parti compatibili;
- nel "Regolamento di attuazione" della L.R. 38/2007 approvato con decreto del Presidente della Giunta Regionale 30/R del 27/05/2008 e successive modifiche e integrazioni, per le parti compatibili;

ART. 25 FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia insorta tra le parti derivante o connessa al presente contratto, ove l'Azienda sia attore o convenuto è competente il Foro di Firenze con espressa rinuncia di qualsiasi altro.

ART. 26 ACCETTAZIONE CLAUSOLE CONTRATTUALI

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1341, II comma, Codice Civile il Sig.

Giorgio Olivieri dichiara di accettare specificatamente le clausole di cui agli articoli: - 3 Corrispettivo contrattuale; - 4 Modifica di contratto; - 6 Fatturazione e pagamenti; - 11 Obblighi e responsabilità dell'appaltatore; - 14 Penali e Risoluzione del contratto; - 20 Recesso; - 25 Foro competente.

Letto, firmato e sottoscritto



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI MINIMI AMBIENTALI AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/2023 E S.M.I. PER GLI STUDENTI DELL'ACADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA, PER UN PERIODO DI 24 (VENTIQUATTRO) MESI.

Articolo 1 – Definizioni

Per "Ditta", "Aggiudicatario" o "Impresa" s'intende l'Operatore Economico risultato aggiudicatario del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto, di seguito denominato "CSA".

Per "Stazione Appaltante" o "Azienda" s'intende l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario che affida alla Ditta il servizio oggetto del presente CSA.

Articolo 2 – Oggetto, durata e importi

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di somministrazione pasti destinato agli studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Carrara, come definito nel dettaglio al successivo art. 4, da erogare presso i locali di proprietà dell'Azienda posti a Carrara, in Via Cavour n.49.

I locali cucina presenti presso la suddetta struttura potrebbero non essere sufficienti per la produzione completa dei pasti; pertanto è richiesto il supporto di un centro cottura esterno in particolare per le preparazioni di sughi, salse, secondi piatti e contorni.

Il trasporto dal centro cottura alla sede di ristorazione sita in via Cavour n.49 dovrà essere effettuato con automezzi idonei alla veicolazione di alimenti in regime di temperature controllate (coibentati), in numero sufficiente a garantire che i tempi di percorrenza siano ridotti al minimo, al fine di consentire il rispetto del mantenimento delle temperature come previsto dalla normativa vigente e che i pasti conservino le caratteristiche di appetibilità richieste.

Il servizio oggetto del presente appalto prevede l'erogazione delle seguenti tipologie di pasti:

- **Pasto intero o equivalente;**
- **Pasto ridotto con primo (R1);**
- **Pasto ridotto con secondo (R2);**

nelle composizioni indicate nel successivo art.17.

Il numero complessivo dei pasti stimato per l'affidamento di cui trattasi è pari a **n. 36.000**, di cui:

- **n. 30.000 pasti interi o equivalenti;**
- **n. 2.500 pasti ridotti con primo (R1);**

- **n. 3.500 pasti ridotti con secondo (R2).**

Il suddetto numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara, che è determinato in **Euro 233.165,00** oltre IVA di legge.

Di conseguenza non può essere fatta valere alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

L'appalto ha durata di **ventiquattro (24) mesi** a decorrere dall'avvio dell'esecuzione del servizio o dalla diversa data che verrà prevista dalla Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. i costi della manodopera ricompresi nell'importo a base d'asta sono determinati in **Euro 93.266,00** per una incidenza pari al **40%**.

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 durante il periodo di 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 che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

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 in riferimento all'art. 11, c.3 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

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

Si rimanda al successivo art. 20 per la disciplina della sicurezza sul luogo del lavoro, da cui si evince che non sussistono costi per rischi da interferenza.

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

L'Aggiudicatario, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s'impegna ad effettuare la prestazione in conformità al presente CSA, allo schema di contratto e all'offerta presentata in sede di gara.

Qualora il corrispettivo massimo, corrispondente con l'importo complessivo di aggiudicazione, venga raggiunto anticipatamente rispetto alla scadenza contrattuale, il contratto avrà termine anticipato al raggiungimento di tale importo, fatti salvi i casi in cui vengano espressamente autorizzate dall'Azienda variazioni dell'importo contrattuale rientranti nelle ipotesi di cui all'art. 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. Nel suddetto caso la Stazione Appaltante può imporre all'Aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario senza che l'Aggiudicatario possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Le parti devono costantemente monitorare l'andamento dei pasti erogati e del corrispettivo raggiunto, al fine di una effettiva conoscenza dei termini finali del contratto stesso e consentire all'Azienda di programmare per tempo eventuali procedure di gara per il nuovo affidamento del servizio di cui trattasi. La Stazione Appaltante dovrà dare comunicazione all'Aggiudicatario del recesso a causa del raggiungimento dell'importo massimo con un preavviso di 15 (quindici) giorni mediante pec senza che l'Aggiudicatario possa avanzare richiesta di compenso e/o indennizzo e/o risarcimento a qualsivoglia titolo. L'Aggiudicatario è comunque tenuto a garantire la prestazione agli stessi patti e condizioni fino all'individuazione del nuovo contraente o fintanto che il servizio non verrà preso in carico direttamente dall'Azienda, in ogni caso per un periodo massimo di 6 (sei) mesi.

Articolo 3 – Tipologia d’utenza

L’utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti universitari e da altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall’Azienda.

La Ditta, purché ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare il servizio ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore dei primari beneficiari.

Articolo 4 – Specifiche erogazione pasti

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da espletarsi nei locali di cui al precedente art.2, sono così sintetizzabili:

- Produzione e somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti, stoviglie e bicchieri in materiale lavabile (porcellana, policarbonato) ed eventualmente mediante contenitori 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, dei locali e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

- Fornitura di gastronom, utensileria di cucina e quant’altro necessario allo svolgimento del servizio;
- Obbligo di reintegro, in caso di usura e/o rottura dell’utensileria, delle stoviglie e della tegameria.

Articolo 5 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi

L’Azienda mette a disposizione della Ditta, per tutta la durata dell’appalto, previa redazione di apposito verbale di consegna con relativo inventario, i locali ove espletare il servizio, quali risultano dalle planimetrie indicate al presente CSA (Allegato n.1) unitamente ai macchinari, agli impianti, alle attrezzature e agli arredi ivi presenti.

Quanto preso in consegna dalla Ditta s’intende funzionante, a norma ed in buono stato, e pertanto la Stazione Appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie e straordinarie o dai reintegri che si dovesse rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell’Aggiudicatario.

Durante il periodo di esecuzione dell’appalto l’Aggiudicatario si impegna a mantenere in buono stato i locali ad essa consegnati, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione scritta dell’Azienda.

Qualora nel corso del contratto vengano sostituiti o aggiunti dei beni, si procederà all’aggiornamento dell’inventario. Quanto sostituito o aggiunto, al termine della scadenza contrattuale, resterà di proprietà dell’Azienda.

Articolo 6 – 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 7 – Inventari di riconsegna

Alla scadenza del contratto la Ditta 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 consegnato all'Azienda in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura derivante dall'utilizzo durante la gestione.

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

In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della cauzione di cui al successivo art. 28

Articolo 8 – Orario e calendario del servizio

Il servizio di cui al presente CSA dovrà rispettare il seguente orario minimo come di seguito specificato:

- Pranzo dal lunedì al sabato dalle ore 12:00 alle ore 14:30.

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

Il servizio può essere sospeso, previa comunicazione da parte dell'Azienda, in occasione delle festività natalizie, pasquali e nel periodo estivo.

Articolo 9 – Controllo accessi e custode satisfaction

L'utente potrà accedere al servizio di cui al presente CSA esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dagli Atenei Universitari Toscani o dall'Azienda, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dalla Stazione Appaltante stessa. Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati, consistente in una postazione di tipo "POS touch-screen" con lettore di carte magnetiche, sarà fornito dall'Azienda.

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 dovrà avvenire tramite connessione internet.

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

Gli apparati hardware e i dispositivi software messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi dovranno essere utilizzati dal personale addetto dell'Aggiudicatario **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'Aggiudicatario.

In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Aggiudicatario sarà tenuto a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 50,00 (Euro cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

L'Azienda provvederà 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 provvederà direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati).

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

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

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

Per monitorare la 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 10 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente CSA recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 130 D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

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

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

L'Aggiudicatario dovrà produrre all'Azienda tutto quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato all'Azienda, 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.

Nel dettaglio il servizio dovrà essere erogato utilizzando piatti e piattini in ceramica, bicchieri in vetro o policarbonato, posate in acciaio inox e quant'altro necessario all'espletamento del servizio stesso. La somministrazione dell'acqua dovrà avvenire tramite impianti di erogazione.

Laddove per esigenze logistiche ed organizzative la somministrazione dei pasti agli utenti avviene mediante piatti, stoviglie e bicchieri monouso, o in caso di quasi alla macchina lavastoviglie, si richiede di ottemperare alla Direttiva del Parlamento Europeo n. 5133/19 sulla riduzione dell'impatto di determinati prodotti plastici sull'ambiente, recepita ed anticipata dalla Delibera regionale n. 715 del 3 giugno 2019.

Articolo 11 – Oneri a carico dell'Aggiudicatario

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

- L'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per l'espletamento del servizio di erogazione pasti;
- La pulizia e sanificazione dei locali interessati dal presente appalto;
- L'acquisto, lavaggio e mantenimento in buone condizioni delle divise del personale;
- L'acquisto dei materiali di consumo monouso necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente CSA;

- La fornitura di stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente CSA;
- La fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che la Ditta 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, che l'Azienda provvederà periodicamente a richiedere alla Ditta;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione all'Aggiudicatario;
- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, impianti 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 (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; l'Aggiudicatario, 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 conduzione della Ditta;
- Le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa;
- Le spese per la sostituzione di hardware e software per il controllo accessi dovuta 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 CSA non espressamente indicato dal successivo art. 12 a carico della Stazione Appaltante.

Articolo 12 - Oneri a carico dell'Azienda

Sono a carico dell'Azienda:

- 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 Aggiudicatario allo scopo di evitare rischi interferenziali;
- La fornitura delle apparecchiature informatiche per il riconoscimento dei tesserini magnetici abilitati all'accesso al servizio di erogazione di pasti alternativi. Tali apparecchiature messe a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzate dal personale addetto della Ditta solo ed esclusivamente per la gestione di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi vietato, cosicché tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo della Ditta.

Articolo 13 – Manutenzioni

L’Azienda si riserva, in ogni momento, di controllare l’effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi concessi in uso all’Aggiudicatario.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero essere eseguite, l’Azienda si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione, addebitando all’Aggiudicatario l’importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

Articolo 14 – Interruzione del servizio

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

- Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale della Ditta.

In caso di sciopero dei dipendenti della Ditta, l’Azienda deve esserne informata con 48 (quarantotto) ore di anticipo. Nel caso in cui tale termine non venisse rispettato l’Azienda si riserva di richiedere il risarcimento dei danni derivati;

- 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 Ditta, che quest’ultima non possa evitare con l’esercizio della diligenza richiesta dal presente CSA ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 15 – Caratteristiche delle derrate alimentari

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

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

Gli ingredienti per la preparazione delle ricette devono essere conformi alle indicazioni contenute nel presente CSA.

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’Aggiudicatario.

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

Articolo 16 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d’igiene e dal regolamento CE 852 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

Articolo 17 – Indicazioni per la formulazione del menù

Nella composizione del vassoio, ove previsto, lo studente potrà scegliere tra le seguenti composizioni del pasto:

- PASTO COMPLETO: primo, secondo, contorno, pane, frutta o yogurt, bibita;

- PASTO RIDOTTO (R1): primo, contorno, pane, frutta o yogurt, bibita;
- PASTO RIDOTTO (R2): secondo, contorno, pane, frutta o yogurt, bibita.

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

- Primo piatto = 1 contorno o 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert;
- Secondo piatto = 2 contorni o 2 frutti o 2 yogurt o 2 dessert;
- Contorno = 1 frutta o 1 yogurt o 1 dessert.

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

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

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

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

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

- Pietanze **latto-ovo vegetarie o prive di derivati animali;**
- Pietanze **senza derivati del latte;**
- Pietanze **senza carne suina;**
- Pietanze idonee per una **dieta ipocalorica;**
- Pasti **senza glutine**, idonei al consumo di soggetti celiaci.

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

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

- La denominazione della singola portata;
- La denominazione dei singoli ingredienti;
- I relativi allergeni;
- Ulteriori attribuiti alimentari;

secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

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 e raccolte in appositi registri ben identificabili e raggiungibili dall'utenza, riportanti le schede tecniche a disposizione per eventuale consultazione.

Nei piatti d'asporto pre-confezionati deve essere apposta etichetta con data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato.

Nel menù dovranno essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc.

Il pranzo e la cena devono presentare un **menù tradizionale** costituito da una pietanza calda o fredda a scelta tra almeno due primi piatti asciutti e/o minestre, una pietanza tra almeno due secondi piatti rappresentati da carne, pesce, uova, accompagnati da una pietanza tra almeno due contorni a base di verdura cruda o verdura cotta o legumi o patate, pane, frutta, yogurt o dessert.

Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche sott'olio e/o sott'aceto, ecc.

E' altresì possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza** o **piadina** o **panini** corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno.

Come alternativa al secondo e contorno è, inoltre, possibile proporre **insalatone** con una base di verdura o cereali o patate e proteine di origine animale (pollo, tacchino, uova lessate, tonno in scatola, formaggio di pasta filata) o vegetale (legumi).

In aggiunta alle portate di menù tradizionale è possibile presentare i **piatti unici** in cui sono associate, in una sola portata, le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi (ad es. riso e piselli, pasta o farro e fagioli, polenta e lenticchie ecc.), oppure cereali o patate e proteine di origine animale (riso e carne o pesce grigliato, polenta e spezzatino, pizza farcita ecc.), sempre accompagnati da verdure crude o cotte.

Le grammature delle pietanze utilizzate per confezionare un piatto unico devono essere le stesse delle pietanze presentate separatamente.

Analogamente devono essere presentate **pietanze da asporto** rappresentate da primi, secondi, contorni o insalatone confezionati in idonei contenitori usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) mono-porzione refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 12:00 alle ore 15:00.

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

Le caratteristiche delle portate suddette e le possibilità di combinazione da parte delle utenza sono elencate nell'Allegato n.1 Tabella. Le grammature sono indicate come peso degli ingredienti principali di una porzione a crudo e al netto degli scarti di lavorazione, eventuali cali peso dovuti allo scongelamento e agli sfridi di lavorazione e come peso di una porzione a cotto.

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

L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù presentato fino a 15 (quindici) 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;

tal variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante.

Qualora la Ditta, 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.

In caso di utenti intolleranti al glutine, la Ditta ha l'obbligo di garantire appositi pasti privi di glutine anche previa ordinazione secondo le modalità organizzative ritenute più opportune.

Articolo 18 – Autorizzazioni e licenze

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

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

Articolo 19 – Interventi di pulizia e modalità utilizzo detergivi

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

Sono a carico dell'Aggiudicatario anche tutte le operazioni di pulizia delle vetrate e degli eventuali spazi esterni.

I detergivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia, devono essere corredati dalle schede di sicurezza e utilizzati dal personale dell'Aggiudicatario secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

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

Articolo 20 – 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.

Non sussistono rischi esistenti nel luogo di lavoro della Stazione Appaltante, ove è previsto che debba operare l’Aggiudicatario, ulteriori rispetto a quelli specifici dell’attività propria dell’Aggiudicatario; non sussistono rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi per conto della committenza.

In ragione delle caratteristiche dell’appalto non sussistono costi per rischi da interferenze e non è necessario procedere con la redazione del D.U.V.R.I., 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'Aggiudicatario 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 21 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

A norma dell'art. 57, co.1 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. l'Aggiudicatario deve favorire la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato, e attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL di settore assunto quale riferimento per il presente appalto (CCNL Comparto Turismo e Pubblici Esercizi - settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo) vigente 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 del comparto sopraccitato successivamente stipulato.

Esso 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, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'Aggiudicatario è tenuto altresì a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto. 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 e europea; tale formazione dovrà essere adeguatamente documentata.

Articolo 22 – Clausola sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale di cui all'art. 57 del D.Lgs. 36/2003 e s.m.i., nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'Operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione del CCNL di settore, indicato all'art. 26, come previsto dall'art. 11, 57 e 102 del Codice o quello diverso applicato dall'Aggiudicatario, purché recante per i dipendenti condizioni giuridiche ed economiche identiche di tutela di quello di riferimento.

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.

L'elenco del personale attualmente impiegato sarà allegato alla documentazione di gara in sede di pubblicazione sulla piattaforma START su cui si svolgerà la procedura di gara.

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 23 – Referente del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente CSA deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione di Direttore.

Tale responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Azienda al controllo del buon andamento del servizio.

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

Articolo 24 – Avvio dell'esecuzione del contratto

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP), 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 ricorrono le ipotesi di cui all'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., il RUP può disporre l'esecuzione in via d'urgenza della prestazione.

Articolo 25 – 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 CSA.

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 CSA e/o da quanto indicato dall'Aggiudicatario in sede di gara, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Aggiudicatario stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste all'articolo 27 del presente CSA.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto o 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 CSA 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'Aggiudicatario in sede di offerta;
- Le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- Il rispetto dei menù e delle grammature previste dal CSA;
- 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 CSA;
- Il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni);
- Il comportamento degli addetti verso gli utenti;
- Il grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utenza;
- I controlli sugli accessi, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, per verificare la corretta ammissione degli aventi diritto al servizio di ristorazione.

Articolo 26 – Metodologia del controllo di conformità

La verifica del regolare andamento dell'esecuzione del contratto è effettuata dal RUP o suo incaricato.

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 27 - Penalità

L'Azienda si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Euro 500,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- Euro 100,00 per ogni mancato adempimento rispetto alle prescrizioni del presente Appalto;
- Euro 200,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui al precedente art.14;
- Euro 150,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto;
- Euro 100,00 per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;
- 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);
- Euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto del menù comunicato;
- Euro 100,00 per accertato utilizzo improprio dell'hardware e software messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- Euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto del tariffario previsto dall'Azienda;
- Euro 50,00 per ogni intervento di ripristino dell'hardware e/o del software messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare tramite PEC l'avvio del procedimento. La Ditta, 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.

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

Articolo 28 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 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 suddetta disposizione normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui all'art. 106, comma 8 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda comporta **la revoca** dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Aggiudicatario e l'escusione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

I prestatori del servizio si intendono espressamente obbligati 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'Operatore aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone

o cose con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00 di cui dovrà fornire copia all'Azienda entro i termini previsti per la stipulazione del contratto, il predetto contratto dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti.

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

Articolo 29 - 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'Impresa aggiudicataria le prestazioni di seguito elencate:

- a) Attività di preparazione e distribuzione dei pasti.

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'Aggiudicatario, in quanto soggetto rispetto al quale è stato accertato in sede di gara il possesso dei necessari requisiti di capacità economico-finanziaria e 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.

La Ditta è tenuta ad indicare nell'offerta le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare, con la corrispondente quota percentuale rispetto all'importo complessivo dell'appalto. 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'Aggiudicatario, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 117, commi 5 e 16, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.. Il termine previsto dall'art. 119, comma 16, del Codice 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.

L'Aggiudicatario 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.

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 dal successivo articolo 31 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..

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

Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena nullità ai sensi del comma 1 dell'art. 119 del decreto citato.

Articolo 30 – Risoluzione e recesso

Per la disciplina della risoluzione e del recesso si rimanda rispettivamente all'articolo 22 e all'articolo 20 dello schema di contratto allegato agli atti di gara.

Articolo 31 – Revisione dei prezzi contrattuali

E' ammessa la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, 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 per cento 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.2-bis:

1. Indice prezzi al consumo (PC) associato al codice ECOIPOP [01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche per una quota corrispondente al 30%;
2. Indice prezzi al consumo (PC) associato al codice ECOIPOP [00ST] Indice generale senza tabacchi per una quota corrispondente al 30%;
3. Indice delle retribuzioni mensili orarie (IR) associato al codice ATECO [562] Fornitura di pasti preparati e altri servizi ristorazione per una quota corrispondente al 40%.

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:

$$\frac{Pp1*var1+Pp2*var2+Pp3*var3}{100}$$

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 dirigenziale di aggiudicazione dell'appalto.

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 trenta giorni l'adozione degli adempimenti necessari a formalizzare i prezzi revisionati da applicare, dandone formale comunicazione all'Aggiudicatario.

Articolo 32 – Insolvenza dell'Aggiudicatario

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'Aggiudicatario 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 me s.m.i..

Articolo 33 – Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 28. 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 34 – Responsabile Unico del Progetto e Direttore dell'esecuzione

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. il Responsabile Unico del Progetto, è il Dott. Danilo Landolfi dipendente dell'Azienda DSU Toscana.

Ai sensi dell'articolo 114 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. è nominata come Direttore dell'Esecuzione del Contratto il Sig. Pietro Polato dipendente dell'Azienda DSU Toscana che svolge le funzioni indicate nella parte VI e nell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

Articolo 35 – Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente CSA si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia di ristorazione collettiva, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili, nonché allo schema di contratto allegato agli atti di gara.

Allegati:

- Allegato n.1 Planimetrie;
- Allegato n.2 Tabella.