

**RACC.**

**CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO**

**RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

**ART. 57 D.LGS. 36/2023 E S.M.I. PER GLI STUDENTI**

**FREQUENTANTI LA SCUOLA DI ARCHITETTURA DI SANTA**

**VERDIANA – FIRENZE DURATA 4 MESI**

**CIG B85A4F4DB0**

L’anno 2025 (duemilaventicinque) il giorno 1 ( primo ) del mese di dicembre

**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 [redacted] 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 marzo 2019;

**e**

- CIRFOOD S.c. (in seguito per brevità indicata come “Società”, “Appaltatore” o “Aggiudicatario”), con sede legale in Reggio Emilia, Via

Nobel 19, C.F. e P.IVA. 00464110352, iscritta nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. dell'Emilia rappresentata dal Dott. Francesco D'Elia nato a [REDACTED] nella sua qualità di Procuratore speciale, domiciliato per il presente atto presso la sede della Società giusta procura speciale conferita con atto ai rogiti del Notaio Dott. Avv. Antonio Caranci, Notaio iscritto al Collegio del Distretto Notarile di Reggio Emilia n. 54043 di repertorio e n. 20745 di raccolta del 5/02/2024 che, in copia conforme digitale all'originale analogico rilasciata dal suddetto Notaio, si allega al presente atto sotto la lettera "A".

#### **PREMESSO**

- che con Determinazione dirigenziale unica n. 524/25 del 06/11/2025, è stata avviata, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., una procedura di affidamento diretto del Servizio ristorazione con applicazione criteri ambientali minimi art. 57 d.lgs. 36/2023 e s.m.i. per gli studenti frequentanti la Scuola di Architettura di Santa Verdiana - Firenze - durata 4 (quattro) mesi, da aggiudicarsi ai sensi dell'art. 50, comma 4 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., secondo il criterio dell'offerta al minor prezzo;
- che è stata verificata la permanenza della regolarità contributiva dell'aggiudicatario ai fini della stipula del presente contratto;
- che sono state espletate le verifiche sui requisiti artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. mediante la Piattaforma ANAC-FVOE.2 e mediante le ulteriori banche dati e piattaforme telematiche ufficiali delle amministrazioni competenti;
- che non sussistono alla data odierna motivi ostativi alla stipula del

presente contratto ai sensi degli articoli 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. 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. az. n. 36125/25;

- che al presente appalto non si applica il termine di cui all'articolo 18, comma 3 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., stante il disposto di cui alla lettera a) della suddetta disposizione normativa;
- che l'aggiudicazione predetta risulta efficace;
- che la Società ha costituito cauzione definitiva a garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto;
- che si è stabilito di addvenire oggi 1/12/2025 alla stipula del presente contratto in forma di scrittura privata in modalità elettronica.

#### **TUTTO CIO' PREMESSO**

I componenti, 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 CIR FOOD S.C., che, nella persona del Dott. Francesco D'Elia accetta e si obbliga a realizzare il

Servizio ristorazione con applicazione criteri ambientali minimi art. 57

d.lgs. 36/2023 e s.m.i. per gli studenti frequentanti la Scuola di

Architettura di Santa Verdiana – Firenze – durata 4 (quattro) mesi.

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

- nella Relazione tecnico illustrativa del RUP prot. az. n. 36125/25 del 12/09/25 contenente le Condizioni generali di appalto che si allega in formato elettronico al presente contratto quale "Allegato B", integrata dalla Relazione RUP prot. az. n. 36265/25 del 18/09/25 che si allega in formato elettronico al presente contratto quale "Allegato C", facenti ambedue parte integrante e sostanziale del presente contratto.

- 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, ancorchè non materialmente allegati alla stesso.

## **ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO**

Il presente contratto decorre dal 1/11/2025 e ha durata di 4 (quattro) mesi salvo quanto previsto, in caso di raggiungimento dell'importo massimo, dal successivo art. 3.

Al riguardo le Parti danno atto che l'Azienda, per il tramite del RUP, si è avvalsa della facoltà di disporre l'avvio anticipato dell'esecuzione dell'appalto, nelle more della stipulazione del presente contratto, ai sensi dell'articolo 50, comma 6, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

## **ART. 3 CORRISPETTIVO CONTRATTUALE**

Il corrispettivo contrattuale massimo è fissato in Euro 91.020,00 (Euro

(euro novantunomilazeroventi/00) oltre I.V.A. 4%.

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 6,068 (euro sei/068 ) per il pasto intero, di Euro 6,068 (euro sei/068 ) per il pasto ridotto A, di Euro 6,068 (euro sei/068 ) per il pasto ridotto B, di Euro 6,068 (euro sei/068 ) per il pasto ridotto C, prezzi 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 nelle condizioni generali di appalto di cui alla relazione tecnico illustrativa del RUP sopra citata.

Non è stato redatto il DUVRI (Documento di valutazione rischi da interferenza) non avendo l'RSPP ritenuto presenti in ragione della tipologia del servizio rischi da interferenze.

#### **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 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

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 medesimo decreto legislativo di cui al primo capoverso.

#### **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 (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. B85A4F4DB0, l'indicazione del punto mensa, il periodo a cui la fattura stessa si riferisce, l'indicazione del numero dei pasti comunicati dal Servizio Ristorazione dell'Azienda.

Le fatture elettroniche, intestate all'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario - Viale Gramsci, n. 36 Firenze, dovranno pervenire esclusivamente tramite Sistema di Interscambio (SDI) secondo le relative specifiche tecniche:

- Fatturazione Elettronica sede di Firenze: Codice univoco ufficio: PVBWDD; Nome ufficio: FatturaPA\_DSU\_FI

secondo le prescrizioni contenute nel D.M. 55 del 3 aprile 2013 "Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica", con l'indicazione del codice CIG B85A4F4DB0.

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 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., la Società nelle fatture emesse nel periodo di vigenza contrattuale nelle modalità sopra indicate, dovrà 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 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., 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 2 (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 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., 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 DURC è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore o dei soggetti titolari di cottimi di cui all'articolo 119 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., impiegato nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il RUP applica quanto previsto all'art. 11, comma 6, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

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 ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., 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 accredito sul c/c bancario dedicato presso BANCO BPM Agenzia/Filiale: Filiale di REGGIO EMILIA codice IBAN: [REDACTED] 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 Dott. Francesco D'Elia 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.

La Società si obbliga ad inserire nei contratti con i propri subcontraenti, a pena di nullità assoluta del subcontratto, un'apposita clausola con la quale

ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010.

La Società si impegna a dare immediata comunicazione all'Azienda e alla Prefettura di Firenze della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari inerenti il presente appalto, l'esecutore prende atto dei seguenti codici: CIG B85A4F4DB0. 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 effettuare 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 Dott. Luigi Vella, dipendente aziendale, è nominato Direttore dell'Esecuzione ai sensi dell'art. 114 e allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

Per la verifica di conformità si applica quanto stabilito all'articolo 32 delle Condizioni generale di appalto.

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

qualitative, sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali. Il certificato di regolare esecuzione è emesso dal RUP sulla scorta delle verifiche eseguite dal Direttore 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.

La Società, per tutti i sub-contratti dalla stessa stipulati per l'esecuzione delle prestazioni di cui al presente contratto, è obbligata, ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., a comunicare all'Azienda il nome del sub-contraente, l'importo del contratto e l'oggetto del servizio affidato, nonché ad attestare il rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e ss. mm. ii.

Il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità della cessione medesima, ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

#### **ART. 10 CESSIONE DEL CREDITO**

La cessione del credito è disciplinata ai sensi dell'art. 120, comma 12 e dell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., e della 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: B85A4F4DB0.

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 dirigente

responsabile del contratto, 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**

#### **COMPORAMENTO 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 dell'Amministrazione n. 10 del 4/3/2014, 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, compreso a quelli del Subappaltatore e ad inviare all'Amministrazione comunicazione

dell'avvenuta trasmissione.

### **ART. 13 PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, saranno applicate dalla Stazione Appaltante le penalità indicate all'art. 22 delle Condizioni generali di appalto che qui si intendono integralmente richiamate e considerate parti integranti e sostanziali del presente atto.

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/e struttura/e in cui viene erogato il servizio per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Aggiudicatario, 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 del presente contratto;

i) casi accertati di tossinfezione 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;

l) interruzione non motivata del servizio;

m) cessione del contratto a terzi;

n) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e

prevenzione;

o) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative

legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e

autorizzazioni 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 caso di violazione del divieto di modifica della destinazione d'uso dei

locali consegnati per l'esecuzione del servizio;

t) in tutti casi previsti dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

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

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

A seguito della risoluzione del contratto l'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. 14 GARANZIA DEFINITIVA**

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto la Società ha costituito garanzia definitiva mediante fideiussione bancaria munita di firme digitali n. 7533001 del 11/11/2025 con la quale BANCA MONTE DEI PASCHI DI SIENA SPA si costituisce fideiussore a favore dell'Azienda nell'interesse della Società stessa, fino alla concorrenza della somma di Euro 4.551,00 (euro quattromilacinquecentocinquantuno/00).

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 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., 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. 15 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. 19 delle Condizioni generali di appalto di cui alla relazione del RUP sopra citata la Società ha presentato polizza di assicurazione n. 585004 del 19/12/2017 rilasciata da UnipolSai Assicurazioni S.p.A. con un massimale unico non inferiore a Euro 500.000,00 per anno assicurativo e per sinistro a copertura del rischio derivante dall'esecuzione del presente appalto unitamente alla produzione delle quietanze comprovanti l'avvenuto pagamento dei relativi premi e conservate in atti.

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. 16 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. 5 delle Condizioni generali di appalto di cui alla relazione del RUP avanti citata.

#### **Art. 17 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. 18 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) 016/679 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.

#### **ART. 19 RECESSO**

L'Azienda si riserva il diritto di recedere dal contratto in qualunque tempo ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., previa formale comunicazione all'Appaltatore con preavviso via PEC di almeno 20 (venti) giorni, previo pagamento delle prestazioni relative alle forniture eseguite, nonché delle somme previste ai sensi del medesimo articolo di cui sopra.

L'Operatore Economico 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 20 REVISIONE PREZZI**

Ai sensi dell'art. 60 e Allegato II.2-bis del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. è ammessa la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo 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% applicata alle prestazioni da eseguire. La stazione appaltante provvede all'adeguamento del corrispettivo contrattuale in conformità alle variazioni accertate, senza necessità di istanza da parte dell'appaltatore in base agli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi, e sugli indici delle retribuzioni contrattuali orarie pubblicati dall'ISTAT.

Le modalità di applicazione sono definite dall'art. 25 delle Condizioni

generali di appalto di cui alla relazione del RUP avanti meglio citata.

**ART. 21 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 ai sensi dell'articolo 23 delle Condizioni generali di appalto 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 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. cui si rinvia.

**ART. 22 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 in modalità elettronica, ai sensi dell'art.18 del D.Lgd. 36/2023 e s.m.i.

L'imposta di bollo ai sensi della Tabella A dell'Allegato I.4 al D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. è pari ad Euro 40,00 (euro quaranta/00) ed è assolta direttamente dalla Società mediante modello F24 Elide giusta Risoluzione Agenzia delle entrate n. 37/E del 28 giugno 2023.

**ART. 23 NORMA 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 così come modificato dal D.Lgs. 209/24 Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36”;

- 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. 24 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. 25 ACCETTAZIONE CLAUSOLE CONTRATTUALI**

Ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1341, II comma, Codice Civile il Dott. Francesco D'Elia 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; - 13 Penali e Risoluzione del contratto; - 19 Recesso ; - 24 Foro competente.

Letto, firmato e sottoscritto



Avv. Antonio Caranci  
Notaio

Repertorio N. 54043

Raccolta N. 20745

PROCURA

REPUBBLICA ITALIANA

Il giorno cinque febbraio duemilaventiquattro, in Reggio Emilia, via Nobel n. 19.

5=2=2024

Innanzi a me, Dr. ANTONIO CARANCI, Notaio iscritto al Collegio del Distretto Notarile di Reggio Emilia, residente in Reggio Emilia, con studio alla via della Racchetta n. 1,

R E G I S T R A T O  
Agenzia Entrate  
di Reggio Emilia  
il 05/02/2024  
al n. 1801  
Serie 1T  
€. 200,00

E' PRESENTE

il dottor **DAVIDE MAUTA**, nato a Reggio nell'Emilia il 18 aprile 1977, nella sua qualità di Vice Presidente del Consiglio di Amministrazione e Legale Rappresentante della Società "**COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA**", con sede in Reggio nell'Emilia (RE), via Nobel N. 19, iscritta nella sezione ordinaria del Registro Imprese presso la C.C.I.A.A. di REGGIO EMILIA al N. 00464110352, corrispondente al codice fiscale della Società stessa, nonché al N. 132738 del R.E.A., domiciliato per la carica presso la sede sociale, in forza dei poteri allo stesso attribuiti con delibera del Consiglio d'Amministrazione in data 25 Giugno 2021.

Dell'identità personale e poteri del costituito, io Notaio sono certo.

Il dottor **DAVIDE MAUTA**, nella indicata qualità,

NOMINA

procuratore della Società il Signor **Francesco D'Elia**, nato a Vietri sul mare (SA) il 3 luglio 1965, domiciliato per la carica in Reggio nell'Emilia (RE), Via Nobel N. 19, affinché in rappresentanza della Società, anche mediante sottoscrizione digitale a distanza, nei confronti di Enti pubblici o privati aventi sede nel territorio nazionale stipuli contratti d'appalto, concessione o convenzioni senza limiti di valore (comprese procedure di project financing o global service), con facoltà di seguire tutto l'iter della procedura di gara (con ciò intendendosi ed ivi comprese procedure aperte, procedure ristrette, dialogo competitivo, procedura competitiva con negoziazione, accordi quadro, sistema dinamico di acquisizione ed ogni altra procedura di affidamento di contratti di appalti e/o concessioni e/o convenzioni anche di sola costruzione e/o delle operazioni di finanza di progetto, previsti dalla normativa nazionale e comunitaria di riferimento tempo per tempo vigente) ed in particolare presentare offerte e/o proposte ai sensi dell'art. 193 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., presenziare all'apertura delle offerte stesse, sottoscrivere cauzioni provvisorie e definitive ex artt. 106 e 117 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., sottoscrivere ogni specie di documento necessario o connesso comprese le offerte, la documentazione e le dichiarazioni di gara anche relativamente all'attestazione del possesso dei requisiti di capacità tecnica, economica e di moralità sia della società che dei

procuratori, dei membri del collegio sindacale e dei componenti dell'Organismo di Vigilanza ex D.Lgs. 231/2001, ai sensi di quanto previsto dagli artt. 94, 95 e 98 e seguenti D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., e comunque di qualunque soggetto destinatario degli obblighi dichiarativi previsti, compreso la facoltà di delegare terzi di sua fiducia per presenziare alle sedute pubbliche dei seggi di gara o ai sopralluoghi prescritti dalla stazione appaltante, nonché sottoscrivere contratti con le Amministrazioni aggiudicatrici e/o gli Enti aggiudicatari che direttamente ed indirettamente possono essere afferenti alle gare, incluso ogni specie di documento necessario o connesso al contratto, compresa la negoziazione e la stipulazione di rinnovi, estensioni e proroghe del contratto sottoscritto. \_\_\_\_\_

Il nominato Procuratore è, inoltre, autorizzato a costituire raggruppamenti d'impresa con facoltà di intervenire ai relativi atti ed in particolare sottoscrivere atti e regolamenti di Raggruppamenti Temporaneo di Imprese sia con le imprese mandanti che con le imprese mandatarie con ogni necessaria facoltà e potere affinché la Società rappresentata possa rivestire anche la qualifica di Capo gruppo mandataria, formalizzare richieste di annullamento di provvedimenti in via di autotutela e sottoscrivere contratti di subappalto, compresa la facoltà di recedere dai Raggruppamenti Temporanei di Imprese o modificarne la quota di partecipazione. \_\_\_\_\_

Il nominato Procuratore è inoltre autorizzato a sottoscrivere contratti e/o dichiarazioni sostitutive in qualità di impresa ausiliaria o di concorrente, in virtù dei quali la società si assume l'obbligo di fornire i requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico o organizzativo o di avvalersi dei medesimi da altro soggetto, ai sensi dell'art. 104 D.Lgs., 36/2023 e s.m.i., con conseguente assunzione di responsabilità solidale tra impresa concorrente ed impresa ausiliaria. \_\_\_\_\_

Il nominato Procuratore è inoltre autorizzato a sottoscrivere contratti di locazione, comodato d'uso, deposito e/o concessione in uso ad altro titolo di immobili (o di porzione degli stessi) e beni mobili necessari o comunque connessi all'espletamento dei servizi affidati con i contratti di appalto, concessione o convenzione. \_\_\_\_\_

Pertanto, conferisce al nominato procuratore tutte le facoltà utili o necessarie per l'espletamento di quanto sopra autorizzato. \_\_\_\_\_

La procura si intende in essere fino ad eventuale revoca attuabile in qualsiasi momento e senza necessità di alcuna giustificazione. Di questo atto, scritto con sistema elettronico da persona di mia fiducia e completato da me Notaio su fogli uno per facciate quattro, ho dato lettura alla Parte, che lo approva. \_\_\_\_\_

Atto sottoscritto alle ore undici e minuti cinquanta. \_\_\_\_\_

Firmato:

MAUTA DAVIDE.

ANTONIO CARANCI Notaio (Sigillo)

**Certificazione di conformità di copia digitale ad originale**

**analogico (art. 22, comma 1, D.Lgs 7 marzo 2005, n. 82 - art.**

**68-ter, legge 16 febbraio 1913 n. 89)**

Certifico io sottoscritto, Avv. Antonio Caranci, Notaio in

Reggio Emilia, iscritto al Collegio Notarile del Distretto di

Reggio Emilia, mediante apposizione al presente file della mia

firma digitale rilasciata dal Consiglio Nazionale del Nota-

riato, che la presente copia informatica, composta di numero

cinque pagine, è conforme al documento originale analogico nei

miei rogiti, firmato a norma di legge.

La presente copia si rilascia per uso consentito dalla legge.

Reggio Emilia, 7 febbraio 2024

**Al Coordinatore del Servizio  
Approvvigionamenti, Contratti e  
Patrimonio**

**E, p.c. Alla Dirigente Area Servizi  
Amministrativi**

**Al Dirigente Area Servizi agli  
Studenti**

**RELAZIONE DI DETERMINA A CONTRARRE PER L’AFFIDAMENTO DIRETTO AI  
SENSI DELL’ARTICOLO 50, COMMA 1, LETT. B) DEL D.LGS. 36/2023 E S.M.I.  
DELL’APPALTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI  
FREQUENTANTI LA SCUOLA DI ARCHITETTURA DI SANTA VERDIANA –  
FIRENZE PER LA DURATA DI (CINQUE) MESI**

La sottoscritta Elisa Salvadori, dipendente dell’Azienda assegnata al Servizio Ristorazione, nella sua qualità di Responsabile Unico del Progetto:

**X** designato nel Programma annuale dell’attività contrattuale di cui alla Deliberazione del CDA n. 1 del 19/02/2025

**PREMESSO CHE:**

- vi è la necessità di procedere all’acquisizione del servizio di ristorazione per gli studenti universitari frequentanti la Scuola di Architettura “Santa Verdiana” – Firenze al fine di assicurare continuità nell’erogazione di un servizio che costituisce una delle finalità istituzionali a cui l’Azienda è chiamata per legge a provvedere;
- l’attuale affidamento, assegnato alla Ditta CIR FOOD S.c. con Determinazione n. 351/23 del 26/05/2023 e formalizzato con contratto di appalto n. Raccolta 1929 del 13 giugno 2023, con scadenza 31 ottobre 2025, è svolto presso la struttura in proprietà dell’Azienda Pubblica Servizi alla Persona (A.S.P.) Montedomini di Firenze ubicata in via dei Malcontenti n. 6, di cui il suddetto operatore economico è in disponibilità in ragione del suo status di aggiudicatario del servizio ristorazione affidato in appalto dalla medesima A.S.P. Firenze Montedomini sono in corso interlocuzioni tra l’Azienda DSU Toscana e l’A.S.P. Firenze Montedomini per attivare una convenzione tra le parti al fine di garantire, tramite accordo tra Enti pubblici ai sensi dell’art. 15 della legge 241/1990, l’accesso alla predetta struttura di via dei Malcontenti n. 6 per gli studenti universitari frequentanti la vicina Scuola di Architettura di Santa Verdiana, Firenze, in quanto le caratteristiche tecnico-funzionali di questa, oltreché la sua ubicazione, la rendono compiutamente adeguata ad assicurare

all'utenza interessata un livello di erogazione del servizio in linea con le specifiche a cui l'Azienda uniforma lo stesso a livello regionale, garantendo al contempo all'Azienda il contenimento del costo del servizio entro parametri di sostenibilità di bilancio senza che questo vada a discapito della qualità della prestazione erogata agli studenti;

- una tale soluzione trova ulteriore giustificazione nella circostanza rappresentata dal fatto che la struttura in parola costituisce oramai da diversi anni la sede del servizio ristorazione destinato agli studenti che frequentano la Scuola di Architettura di Santa Verdiana, in quanto l'esito delle procedure di gara ad evidenza pubblica esperite dall'Azienda ha sempre visto la partecipazione del solo operatore economico di volta in volta aggiudicatario del servizio da parte dell'A.S.P. Firenze Montedomini, evidenziando una sostanziale ed effettiva assenza di alternative sul mercato di riferimento, condizione questa confermata anche da indagini informali condotte nell'ambito cittadino che qui rileva (zona S.Ambrogio/S.Croce) che hanno mostrato un quadro con un numero rilevante di esercizi commerciali dediti all'attività di somministrazione pasti, le cui caratteristiche tecnico-organizzative non appaiono tuttavia idonee a garantire l'adeguatezza del servizio nei termini sopra espressi anche con riferimento all'obbligo di applicazione dei CAM, oltreché per quanto concerne il necessario contenimento entro parametri di sostenibilità economica;
- la scelta sopra prospettata si pone inoltre in linea con la politica seguita dall'Azienda di sottoscrivere accordi ai sensi della citata Legge 241/1990 con le Aziende Sanitarie presenti nel territorio regionale per assicurare l'accesso degli studenti frequentanti le varie sedi degli Atenei alle mense ospedaliere che vengono gestite con la medesima modalità operativa presente nel caso in esame (ricorso ad operatore economico specializzato individuato mediante procedura di gara ad evidenza pubblica svolta secondo le disposizioni vigenti in materia);
- con l'invio della Determinazione del Direttore Generale n. 148 del 14/08/2025, ns. protocollo n. 21253 del 14 agosto 2025, A.S.P. Firenze Montedomini informa l'Azienda che l'affidamento in essere del servizio di ristorazione affidato da ASP Firenze Montedomini alla Ditta CIRFOOD s.c. è stato prorogato al 28/02/2026 e che la stessa ASP sta predisponendo gli atti per la nuova procedura di gara, includendo in essa anche la previsione dei pasti presunti da destinare agli studenti UNIFI - Scuola di Santa Verdiana;
- nelle more della formalizzazione dell'accordo di cui trattasi si rende necessario assicurare continuità nell'erogazione del servizio ristorazione secondo la modalità attualmente in essere e per il tempo stimato come strettamente necessario ad ASP Firenze . Montedomini di espletare la sopra richiamata procedura di affidamento a cui farà seguito la sottoscrizione del relativo accordo con l'Azienda nei termini sinora illustrati;
- alla luce dell'istruttoria svolta l'importo stimato di acquisizione del servizio in oggetto, comprensivo degli importi stimati di tutte le eventuali opzioni di cui agli artt. 14, 76 e 120 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., è inferiore a € 140.000,00 al netto di IVA;
- il presente appalto non ha un interesse transfrontaliero certo a norma dell'art. 48, comma 2 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i, avuto riguardo:

all'importo contenuto dell'affidamento inferiore alla soglia di rilevanza comunitaria fissata per la tipologia di appalto di cui trattasi

alle caratteristiche tecniche dell'appalto

al suo luogo di esecuzione ubicato in luoghi non posti al confine con altri Stati membri

dell'Unione europea né in prossimità degli stessi

X alla considerazione che procedure di gara per la stessa tipologia di servizio esperite dall'Azienda negli anni precedenti anche di rilevanza comunitaria non hanno mai visto la partecipazione di operatori economici di altri stati,

cosicché è possibile ricorrere alla procedura di affidamento definita dalla Parte I del Libro II del citato D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.;

- il servizio deve svolgersi nel rispetto dei criteri ambientali minimi di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020, adottato nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione;
- l'art. 50, co. 1, lett.b) del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "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" come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209 "Disposizioni integrative e correttive al Codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36" dispone che le stazioni appaltanti procedono all'affidamento diretto di forniture e servizi, compresi i servizi tecnici afferenti all'architettura e all'ingegneria di importo inferiore a Euro 140.000,00 al netto di IVA anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;
- ai sensi dell'art. 58 del D.lgs. n.36/2023 e s.m.i., l'appalto, peraltro già accessibile, dato l'importo non rilevante, per le microimprese, le piccole e le medie imprese, non è suddivisibile in lotti aggiudicabili separatamente in quanto ciò comporterebbe una notevole dilatazione dei tempi e duplicazione di attività amministrativa e di costi con evidente violazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.;
- per quanto l'oggetto del presente affidamento ricada tra le categorie merceologiche per le quali sussiste l'obbligo di utilizzo delle convenzioni CONSIP o degli altri soggetti aggregatori regionali ai sensi dell'art. 9, comma 3, del d.l. 66/2014 convertito con modificazioni dalla l. 89/2014, come individuate dai d.P.C.M. 24/12/2015 e 11/07/2018, è stata accertata l'assenza di convenzioni stipulate da CONSIP o da soggetti aggregatori regionali relative al servizio di cui trattasi;
- in considerazione dell'importo complessivo stimato per la presente acquisizione contenuto entro il limite di € 140.000,00 al netto di IVA la sottoscritta RUP ha effettuato una istruttoria informale finalizzata all'individuazione dell'operatore economico in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, a cui affidare l'appalto:
- nello svolgimento della predetta attività istruttoria si è tenuto conto delle considerazioni sopra riportate in ordine alla consolidata modalità con cui viene erogato il servizio e alla assenza di valide alternative ad essa, associata alla prevista prossima attivazione di un accordo con ASP Firenze Montedomini che farà venire meno l'esigenza stessa di procedere con una specifica procedura di appalto, per privilegiare la continuità dell'attuale modalità di svolgimento della prestazione, ricorrendo all'operatore economico che, sulla scorta delle determinazioni assunte dalla predetta ASP, ha in carico la gestione dello stesso presso la sede di via dei Malcontenti n. 6, Firenze fino al prossimo 28/02/2026, al quale si è quindi proceduto ad inviare richiesta di preventivo a mezzo mail (protocollo aziendale n. 26285 e n. 26286 del 26 agosto 2025);
- l'esito dell'istruttoria di cui sopra, ritenuta adeguata e sufficiente in relazione al principio del risultato di cui all'art.1 del D.lgs. n.36/2023 e s.m.i., ha condotto ad individuare, quale soggetto a cui affidare il presente appalto, il seguente operatore economico: CIR FOOD S.c., con sede legale in Reggio Emilia, Via Nobel 19, C.F. e P.IVA. 00464110352, che si è dichiarato disponibile ad eseguire il servizio oggetto di affidamento e ha presentato a mezzo mail in data 26 agosto 2025, acquisite al protocollo aziendale in data 26/08/2025, nr. 26.285 e nr 26.286 e allegate alla presente (All. n. 1), un preventivo a pasto di euro 6,068 oltre

IVA 4 % che, a seguito di specifica analisi, si ritiene congruo e conveniente per l'Azienda in relazione alle attuali condizioni del mercato rispetto alla tipologia della prestazione oggetto di acquisizione;

- il preventivo di cui sopra risulta altresì congruo ai sensi dell'art. 108, comma 9 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. rispetto al costo della manodopera in esso indicato dall'operatore economico, per un importo di € 35.042,70 pari ad una incidenza del 38,50%;
- ai sensi dell'art. 11, co. 2 e dell'Allegato I.01 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. il Contratto collettivo nazionale di riferimento per il presente affidamento è quello del Commercio, del Terziario, della Distribuzione, dei Trasporti e dei Servizi, Codice alfanumerico CNEL 56.29.2;
- ai fini di motivare la deroga dall'applicazione del principio di rotazione di cui all'articolo 49 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., si richiamano ai sensi del comma 4 della predetta disposizione le considerazioni esposte ai punti precedenti in ordine alla opportunità di confermare l'attuale modalità operativa di erogazione del servizio mediante utilizzo della sede di via dei Malcontenti n. 6 - Firenze, quale struttura, le cui caratteristiche la rendono compiutamente adeguata ad assicurare all'utenza interessata un livello di erogazione del servizio in linea con le specifiche a cui l'Azienda uniforma lo stesso a livello regionale, garantendo al tempo stesso il contenimento del costo del servizio entro parametri di sostenibilità di bilancio senza che questo vada a discapito della qualità della prestazione erogata agli studenti, oltre al fatto che la suddetta Società CIR FOOD S.c. che è affidataria della gestione del suddetto punto mensa ha sempre operato in completa aderenza alle prescrizioni stabilite dal contratto di appalto e con perseguimento degli obiettivi con esso perseguiti dalla Stazione Appaltante;
- l'Operatore economico a cui si propone l'affidamento ha attestato di essere in possesso dei requisiti di ordine generale e speciale minimi richiesti per essere affidatario dell'appalto in parola mediante produzione, contestualmente al preventivo di cui sopra, di apposita dichiarazione sostitutiva di certificazioni e atto notorio resa mediante presentazione del Documento di gara unico europeo (DGUE);
- ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n.36/2023 e s.m.i., l'Operatore è tenuto a costituire garanzia definitiva nella misura del 5% dell'importo di affidamento
- per l'espletamento del presente appalto non sono rilevabili rischi interferenti per i quali è necessario adottare specifiche misure di sicurezza, e non sussistono costi della sicurezza;
- ai fini dell'incentivazione delle funzioni tecniche di cui all'art. 45 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. si rileva la sussistenza dei presupposti per l'accantonamento della relativa somma a ciò destinata nell'apposita voce del Quadro economico di appalto e al riguardo si è proceduto alla designazione del gruppo di lavoro di cui al documento allegato alla presente (All. n. 2);
- la copertura economica dell'onere derivante dalla presente acquisizione, come definita nel relativo Quadro economico di seguito riportato, è prevista nel budget previsionale approvato con Deliberazione del CdA n.1 del 19 febbraio 2025 e sarà imputata sui seguenti conti e centri di costo:
  - ✓ Conto di generale 70660 "Mense in Appalto e Convenzione" ;
  - ✓ Centro di costo FI6056 "Mensa Montedomini"
- per l'acquisizione in oggetto è stata predisposta sul gestionale workflow la RDAS n. 283 del 10/09/2025 e la stessa è stata autorizzata dal Dirigente competente per materia;

### **Tanto premesso**

Il sottoscritto RUP propone l'affidamento, ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera b) del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 "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" come modificato dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209 "Disposizioni integrative e correttive al Codice dei contratti pubblici di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36" dell'appalto del servizio di ristorazione per gli studenti universitari frequentanti la Scuola di Architettura "Santa Verdiana" – Firenze per

una durata di 5 (cinque) mesi, a favore dell'operatore economico CIR FOOD S.c., alle condizioni economiche di cui a preventivo del 26 agosto 2025 allegato alla presente Relazione, previo esperimento a cura della competente struttura aziendale di tutti gli adempimenti prescritti dal D.lgs. 36/2023 e s.m.i. e conseguente adozione degli atti conseguenti.

L'importo di affidamento è di **€ 91.020,00** al netto di IVA 4 %.

### **Disposizioni - Condizioni generali di appalto**

L'appalto ha durata di **cinque (5) mesi** a decorrere dall'avvio dell'esecuzione del servizio o dalla diversa data che verrà prevista dalla Stazione Appaltante. Il servizio di ristorazione prevede l'erogazione di n. 14.200 pasti completi, 160 pasti ridotti con secondo (B), 560 pasti ridotti con primo (A), 80 pasti ridotti (C) per un importo complessivo stimato di Euro 91.020,00 IVA esclusa per un **totale di n. 15.000 pasti**.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di affidamento. Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

#### **Articolo 1 – Tipologia d'utenza**

L'utenza cui sono rivolti i servizi è prioritariamente composta da studenti universitari, oltre ad eventuali altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda DSU Toscana. L'Operatore economico, a patto che ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare i servizi ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore dei primari beneficiari.

#### **Articolo 2 - Orario del servizio**

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

- Pranzo dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 14:30;
- Pasto da asporto dalle ore 10:30 fino alle ore 15:00.

L'Azienda si riserva altresì di modificare per ragioni organizzative ed in qualsiasi momento l'orario sopra indicato dando all'Impresa un preavviso di almeno 7 (sette) giorni. Il servizio può essere sospeso, previa comunicazione da parte dell'Azienda DSU Toscana, in occasione delle festività natalizie, pasquali e del periodo estivo.

#### **Articolo 3 - Controllo accessi**

L'utente accede al servizio di cui alle presenti condizioni generali esclusivamente presentando la tessera identificativa digitale o altro strumento di natura informatica rilasciata dalle Università e/o dall'Azienda stabilito dal Regolamento della Ristorazione Universitaria in vigore. Il sistema informatico di accesso consente il riconoscimento dello status di avente diritto del titolare e della validità temporale di tale status, nonché l'applicazione della tariffa cui l'utente è associato.

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

La trasmissione al database centrale dell'Azienda DSU Toscana dei dati informatici relativi alle abilitazioni per l'accesso al servizio di ristorazione e dei passaggi registrati nella postazione informatica avviene tramite connessione internet. Alla data di stesura del presente documento, la registrazione pasti avviene solo tramite badge magnetico: le uniche eccezioni di registrazione manuale sono comunicate dall'Azienda DSU Toscana con le relative modalità di esecuzione; ogni

pasto registrato in maniera difforme non sarà ammesso al pagamento. Nel corso dell'anno 2025 è prevista la dematerializzazione dei badge magnetici, attraverso l'introduzione di un'applicazione che diventerà l'unico strumento di identificazione e accesso ai punti ristoro. I punti cassa saranno pertanto aggiornati (a carico della stazione appaltante) con la tecnologia necessaria a leggere i QR code generati dall'applicazione in questione. Al fine di garantire l'avvio e il corretto funzionamento della postazione informatica di rilevazione degli accessi l'operatore dovrà rendere disponibile dal primo giorno di inizio del servizio e per tutto la durata dell'appalto una linea ADSL 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio. Gli apparati hardware e i dispositivi software attualmente messi a disposizione dall'Azienda DSU Toscana per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Impresa aggiudicataria **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Operatore economico. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato del DSU, l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 100,00.= (cento/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti. L'Azienda provvede a comunicare, al momento dell'affidamento e successivamente ad ogni variazione, le tariffe da applicare in riferimento alla tipologia di pasto e di utenze nonché ad aggiornare il sistema informatico. L'Azienda provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati).

L'Operatore economico si impegna a restituire tempestivamente al DSU toscana i badge magnetici per l'accesso al servizio ristorativo rinvenuti nei locali nella propria disponibilità. La tessera identificativa digitale o l'altro strumento di natura informatica che consentono l'accesso alla mensa può essere utilizzata anche per il pagamento del pasto da parte degli utenti che può essere effettuato tramite borsellino elettronico e/o in contanti tramite installazione di POS a carico dell'Operatore economico, salvo diversa modalità autorizzata dall'Azienda anche in via transitoria. L'Operatore economico potrà mettere a disposizione un dispositivo POS che permetta di accettare pagamenti con bancomat, carta di credito, debito e prepagata attraverso la lettura di un chip per il pagamento del pasto. Solo in casi eccezionali per malfunzionamento o guasti dei sistemi di registrazione del pasto potrà essere prevista altra tipologia di pagamento alternativa che sarà comunicata dall'Azienda. L'Azienda DSU Toscana si riserva la facoltà di apportare al sistema degli accessi quelle modifiche che dovessero rendersi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio, senza che l'Impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

#### **Articolo 4 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi**

Le presenti Condizioni generali di esecuzione dell'Appalto recepiscono i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 130 D. Lgs. 36/2023 e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007 e s.m.i., 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'Operatore economico dovrà produrre all'Azienda DSU Toscana tutto quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che esso intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

Nel dettaglio il servizio dovrà essere erogato utilizzando piatti e piattini in ceramica, bicchieri in

vetro o polycarbonato, 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 guasti 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 5 – Oneri a carico dell' Operatore economico**

Sono a totale carico dell'Operatore economico tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di ristorazione di cui alle presenti Condizioni generali di appalto ad eccezione delle apparecchiature per la gestione degli accessi come meglio specificato nell'art. 6.

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

L'Operatore economico al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui alle presenti Condizioni generali di contratto.

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

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

#### **Articolo 6 - Oneri a carico dell'Azienda DSU Toscana**

Sono a carico dell'Azienda DSU Toscana:

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

#### **Articolo 7 – Interruzione del servizio**

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

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

#### **Articolo 8 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre a quanto previsto dal precedente art. 4 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

nelle presenti condizioni generali di contratto.

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

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

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

### **Articolo 9 – 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 853 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

### **Articolo 10- Indicazioni per la formulazione del menù**

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

Il menù deve essere articolato su almeno 4 settimane, declinato sulle quattro stagioni autunno-inverno-primavera-estate, impiegando ricette adeguate al clima e utilizzando ortaggi e frutta di stagione. Deve inoltre essere redatto nell'ottica della Sostenibilità secondo il modello alimentare della Dieta Mediterranea, favorendo l'uso di prodotti vegetali quali frutta fresca, ortaggi, verdure, legumi, cereali, olio di oliva extra vergine, uniti a quote di prodotti animali necessarie, senza eccedere, a garantire l'adeguato apporto energetico e di nutrienti rispetto al fabbisogno. L'uso di frutta e verdura di stagione a filiera corta, prodotti biologici e di origine geografica certificata (DOP, IGP), locali o nazionali, altri prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) o da pesca sostenibile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale etc., in percentuale superiore alle quote minime stabilite dai CAM, sarà positivamente valutato nell'analisi dei menù offerti; non è previsto l'utilizzo di preassemblati di carne e pesce ricomposti, prepanati, prefritti e pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc. e deve essere fortemente limitato il ricorso a prodotti surgelati/refrigerati pronti all'uso.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata dal punto di vista nutrizionale secondo il modello della dieta mediterranea, garantendo la massima qualità organolettica delle pietanze con la proposta di piatti che risultino gradibili all'utenza e assicurando una variabilità delle portate agli utenti che frequentano la mensa negli stessi giorni della settimana. I menù devono presentare piatti che rispondono alle esigenze degli utenti che per motivi di salute, religione o scelta personale richiedono un'alimentazione particolare, in particolare, ad ogni turno di distribuzione, deve essere garantita la presenza di:

- pietanze **latto-ovo vegetariane 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.dsu.toscana.it/i-menu>.

Nei menù giornalieri, per rispondere alla normativa vigente in termini di informazione ai consumatori sugli alimenti, devono sempre essere indicati gli ingredienti utilizzati per la realizzazione dei singoli piatti evidenziando la presenza degli allergeni, ovvero le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Deve essere, inoltre, indicata la presenza di

prodotti surgelati ed i semilavorati utilizzati. Le suddette indicazioni devono essere a disposizione dell'utenza al momento della consumazione del pasto per eventuale consultazione. Nei piatti da asporto pre-confezionati deve essere applicata apposita etichetta riportante data di scadenza e composizione ingredientistica, come sopra indicato. Nel menù dovranno essere evidenziati anche gli ingredienti provenienti da filiera corta, km zero, produzione biologica, DOP, IGP, tradizionali, da pesca responsabile (MSC), prodotti del commercio equo e solidale, etc.

Il pasto deve 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 o legumi, 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 e bevanda. Come alternativa al secondo piatto devono essere sempre proposti **piatti freddi** a base di salumi e/o formaggi guarniti con verdure fresche, sott'olio e/o sott'aceto, ecc.
- E' altresì possibile proporre un'opzione pizzeria composta da **pizza** o **piadina** o **panini** corrispondenti ad un secondo piatto, sempre da accompagnare a contorno (RB).
- Come alternativa al secondo e contorno devono essere disponibili **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) oltre che vegetale (legumi).
- In aggiunta alle portate di menù tradizionale, è possibile presentare **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 confezionate in idonei contenitori mono-porzione usa e getta chiusi (con coperchio o apposita pellicola) riciclabili e compostabili, refrigerati ed etichettati, oppure da panini, focacce e/o pizze preincartati. La distribuzione del pasto da asporto deve avvenire dalle ore 10:30 alle ore 15:00. Per gli studenti alloggiati presso l'attigua residenza devono essere messi a disposizione per il pasto da asporto confezioni monodose di affettati, legumi, verdure, formaggi, tonno, latte UHT.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese, oltre che essere equilibrata sul piano nutrizionale come descritto, deve presentare variabilità effettiva all'interno del singolo pasto, diversità dei menù tra giorni della settimana, in modo da non far trovare le medesime portate a chi frequenta a giorni fissi (causa organizzazione didattica e/o personale) negli stessi giorni della settimana, distribuzione all'interno del mese, in modo che non si producano ripetizioni di particolari tipologie di piatti o ingredienti in parti del mese e rarefazione o assenza in altre.

Le linee guida elencate costruiscono lo scheletro di un'offerta alimentare che si completa con l'esperienza dell'Operatore nel rapporto con la propria utenza e nel contesto gastronomico territoriale, componendo un'offerta di servizio che viene revisionata costantemente in modo coordinato e condiviso con la stazione appaltante.

Nell'allegata TABELLA A sono riportate le grammature secondo la composizione del vassoio acquistabile dall'utenza, redatte nel rispetto dei LARN e delle Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica, secondo le porzioni previste per la scuola secondaria superiore con una lieve maggiorazione su alcune portate.

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'impresa aggiudicataria può integrare le tipologie di pasto sopraindicate con una propria

offerta aggiuntiva, da sottoporre ad approvazione dell'Azienda DSU Toscana, rispettando la grammatura complessiva di almeno 400g a cotto, oltre a pane, frutta, yogurt o dessert e 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.

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

Pertanto per quanto sopra indicato, le pietanze possono essere asportate in aggiunta al pranzo per lo studente vincitore di borsa di studio fuori sede, o, in sostituzione del pranzo, per la totalità degli studenti.

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

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

guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del prodotto previsto;

interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;

avaria delle celle di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione al DSU.

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

### **Articolo 11 – Introduzione di nuove ricette**

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

### **Articolo 12 – Gluten free**

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Operatore economico ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa ordinazione che abbiano caratteristiche simili a quanto prescritto per i menù ordinari.

### **Articolo 13 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro**

E' fatto obbligo all'Appaltatore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

In particolare l'Appaltatore entro 30 (trenta) giorni dall'inizio del servizio, deve redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Il documento deve essere trasmesso all'Azienda la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Appaltatore dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta)

giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione appaltante e l'Operatore economico.

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

Resta inoltre a carico dell'Appaltatore la dotazione dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e dispositivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Prima di procedere all'aggiudicazione l'Azienda procede in capo all'Operatore economico risultato aggiudicatario dell'appalto alla verifica di idoneità tecnico-professionale prevista dall'articolo 16 della Legge Regionale 13 luglio 2007, n. 38 e ss.mm., provvedendo a controllare il rispetto da parte di questa dei seguenti adempimenti:

- nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- nomina del medico competente;
- nomina del/i preposto/i;
- presenza del Documento di valutazione dei rischi;
- adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute.

L'Operatore economico è tenuto:

- ad impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale avente capacità professionale adeguata al lavoro da svolgere ed in regola con gli obblighi datoriali dell'informazione e della formazione sui rischi specifici propri, sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali;
- ad utilizzare nell'esecuzione dell'appalto attrezzature, macchine e utensili conformi alle vigenti norme di legge e di buona tecnica;
- ad osservare nei confronti del personale impiegato nell'appalto gli obblighi propri del datore di lavoro e quindi tutte le disposizioni vigenti, con particolare riferimento alle assicurazioni obbligatorie, assumendo a proprio carico tutte le spese relative e l'integrale ed esclusiva responsabilità per illeciti derivanti da eventuali inosservanze, nonché per gli infortuni occorsi sul lavoro al proprio personale;
- a provvedere a portare a conoscenza dei propri dipendenti il contenuto delle presenti disposizioni e ad esigerne dagli stessi il completo rispetto.

L'Operatore economico 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.

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere alle dipendenze dell'Operatore economico.

Il personale addetto al servizio deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso.

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

L'Appaltatore, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Inoltre 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'Operatore economico è tenuto a detenere presso il luogo di esecuzione dell'appalto la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

Entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio l'Appaltatore dovrà trasmettere all'Azienda copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D. Lgs. 26 maggio 1994, n. 152 sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro. Analogamente l'Operatore economico dovrà provvedere nel caso di nuovi inserimenti di personale nella forza lavoro utilizzata per l'esecuzione del servizio.

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

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

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

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

Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'Operatore economico in ordine al regolare pagamento delle retribuzioni ai dipendenti dell'impresa subappaltatrice.

Per le sospensioni o i ritardi di pagamento imputabili a fatto dell'Operatore economico, questo non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a corresponsione di interessi o risarcimento dei danni.

#### **Articolo 14 - Referente del servizio**

La direzione del servizio oggetto delle presenti condizioni generali di appalto 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 DSU Toscana al controllo del buon andamento del servizio.

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

#### **Articolo 15 – Avvio dell'esecuzione del contratto**

L'Operatore economico è tenuto a seguire le direttive che verranno impartite dall'Azienda DSU Toscana per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora non adempia l'Azienda DSU Toscana potrà procedere alla risoluzione del contratto.

#### **Articolo 16 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli**

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Operatore economico non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente documento le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Operatore stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda DSU Toscana di applicare le penali previste al successivo articolo 22.

L'Operatore economico 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 nei presenti Condizioni generali d'Appalto.

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

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

### **Articolo 17 – Metodologia del controllo di conformità**

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

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

Il personale dell'Operatore economico non dovrà interferire sulle procedure di controllo.

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

### **Articolo 18 – Contestazioni e rilievi all'Appaltatore**

L'Azienda provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e, compatibilmente ai tempi necessari per l'ottenimento dei relativi risultati, a darne comunicazione all'Impresa aggiudicataria; qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese relative alle analisi effettuate e l'Azienda farà pervenire alla stessa verbalmente o per iscritto le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate in tale sede. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricezione della comunicazione scritta, l'Impresa non fornirà nessuna controdeduzione probante, l'Azienda si riserva di applicare le penali previste dall'articolo 22.

## **Articolo 19 – Garanzia definitiva e polizza assicurativa**

Al momento della stipulazione del contratto l'Appaltatore dovrà presentare, ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. n. 36/2023, garanzia definitiva in favore dell'Azienda, in una delle forme previste dalla legge, d'importo pari al 5 % dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa.

La mancata presentazione della garanzia nei termini indicati dall'Azienda comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Appaltatore. Esso s'intende espressamente obbligato a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente documento. A tale scopo l'Appaltatore dovrà stipulare con onere a suo carico, polizza assicurativa per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con massimale unico non inferiore a Euro 500.000,00 (euro cinquecentomila/00) per anno assicurativo di cui dovrà fornire copia all'Azienda prima della stipulazione del contratto. La predetta polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

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

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

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

## **Articolo 20 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Operatore economico rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 19. 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 21 - Recesso della Stazione Appaltante**

Fermo restando quanto previsto in materia di Informativa antimafia dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, l'Azienda può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni eseguite. Tale facoltà è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo PEC.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 15 (quindici) giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

In caso di recesso la Ditta aggiudicataria avrà diritto al pagamento delle prestazioni regolarmente effettuate ed accettate dalla Direzione dell'esecuzione, rinunciando espressamente a qualsiasi ulteriore ed eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso, indennizzo o rimborso spese.

E' fatto divieto all'Operatore economico di recedere dal contratto.

## Articolo 22 – Penali

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

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

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

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

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

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

- a) € 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- b) € 500,00 per ogni mancato rispetto delle prescrizioni di cui alle presenti condizioni generali di appalto;
- c) € 500,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'art. 7;
- d) € 300,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui agli artt. 2, oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procuratole;
- e) € 200,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- f) € 100,00 per ogni intervento di ripristino dell'*hardware* e/o del *software* messo a disposizione dell'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare tramite PEC l'avvio del procedimento all'Operatore aggiudicatario; questo entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni, qualora queste ultime non vengano accolte l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'aggiudicatario operando detrazioni sulle fatture emesse dalla Ditta. Se i crediti di questa mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla garanzia di cui all'art. 19. In tal caso l'importo della cauzione dovrà essere reintegrato dalla Ditta entro 10 (dieci) gg. dalla decurtazione della stessa.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il RUP propone all'organo competente della Stazione appaltante la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui tali violazioni risultassero gravi e/o ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare come penale il 10% del corrispettivo mensile riferito al mese in cui si è verificata

l'inadempienza.

In caso di ritardo nell'adempimento delle prestazioni contrattuali sarà applicata a carico dell'Aggiudicatario una penale giornaliera pari allo 0,8 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Nel caso in cui la mancata apertura della struttura interessata dal servizio si protragga oltre il quinto giorno consecutivo l'Azienda si riserva di risolvere il contratto.

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

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

### **Articolo 23 - Risoluzione del contratto**

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) mancata apertura della struttura in cui viene erogato il servizio per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Operatore economico;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Operatore economico;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature offerte dall'Operatore economico;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente documento casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- i) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;
- k) interruzione non motivata del servizio;
- l) cessione del contratto a terzi;
- m) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni; 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;
- o) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- p) in caso di comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- q) in tutti casi previsti dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

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'Operatore economico incorre nella perdita della garanzia di cui all'articolo 19 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 garanzia avverrà mediante semplice dichiarazione intimata a mezzo PEC.

#### **Articolo 24 - Pagamenti**

Le fatture, intestate all'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario – Viale Gramsci, n. 36 Firenze, dovranno essere trasmesse esclusivamente in formato elettronico attraverso il Sistema di Interscambio, secondo le prescrizioni contenute nel D.M. 55 del 3 aprile 2013. Le fatture dovranno contenere, oltre a tutti i dati specificati nell'allegato A della normativa sopracitata, il numero di CIG relativo alla presente procedura.

I dati riguardanti il Codice Univoco Ufficio da utilizzare per il corretto recapito delle fatture elettroniche da parte del Sistema di Interscambio sono i seguenti:

**- Fatturazione Elettronica sede di Firenze: Codice univoco ufficio: PVBWDD; Nome ufficio: FatturaPA\_DSU\_FI.**

L'Azienda è inoltre soggetta all'applicazione dello SPLIT PAYMENT ai sensi dell'art. 1 del D.L. 24 aprile 2017 n. 50 convertito in Legge 21 giugno 2017 n. 96; le fatture dovranno pertanto recare la dicitura IVA "Scissione dei pagamenti".

Ai fini del pagamento dei corrispettivi l'Azienda procederà ad acquisire, ai sensi dell'art. 125 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. e dell'art. 17 della L.R.T. 38/2007, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.) dell'Affidatario, attestante la regolarità in ordine al versamento di contributi previdenziali e dei contributi assicurativi per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. Il termine ordinario di 30 (trenta) giorni dalla data di accettazione fattura per il pagamento è sospeso dalla data della richiesta del D.U.R.C. e fino alla sua emissione; pertanto nessuna produzione di interessi moratori potrà essere vantata dall'Operatore economico per detto periodo di sospensione dei termini.

Qualora dalle risultanze del D.U.R.C. scaturisca una inadempienza contributiva, l'Azienda segnala alla Direzione provinciale del lavoro le irregolarità eventualmente riscontrate.

In caso di ottenimento del D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, l'Azienda tramite il RUP trattiene dal pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il D.U.R.C. è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

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

Ai sensi dell'art. 48-bis del DPR n. 602/1973, delle Circolari del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 28 e 29 del 2007 e del Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 40 del 18 gennaio 2008, l'Azienda, prima di effettuare il pagamento per un importo superiore ad Euro 5.000,00, procede alla verifica di regolare assolvimento da parte del beneficiario degli obblighi tributari e di adempimento ai ruoli degli agenti della riscossione.

Il termine di 30 giorni per il pagamento delle fatture, come sopra disciplinato, è ulteriormente sospeso nel periodo di effettuazione della verifica suddetta.

#### **Articolo 25 - Clausola di revisione dei prezzi**

Ai sensi dell'art. 60 e Allegato II.2-bis del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. è ammessa la revisione dei prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione

del costo della fornitura, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5% applicata alle prestazioni da eseguire.

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

- Indice prezzi al consumo (PC) associato al codice ECOIPOP [01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche per una quota corrispondente al 30 %
- Indice prezzi al consumo (PC) associato al codice ECOIPOP [00ST] Indice generale senza tabacchi per una quota corrispondente al 30 %
- 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:

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

---

1

in cui:

Pp = peso ponderale assegnato a ciascuno degli indici di riferimento

var = variazione rilevata da ciascuno degli indici di riferimento.

La variazione è calcolata come differenza tra il valore che scaturisce dalla ponderazione degli indici sopradetti e il corrispondente valore del mese di adozione della Determinazione di aggiudicazione dell'appalto. Nel caso in cui siano adottate proroghe o sospensioni del termine massimo per l'aggiudicazione stabilito dall'articolo 1 commi 1 e 2 dell'Allegato I.3 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., il valore di riferimento per il calcolo della variazione sarà quello corrispondente al mese in cui cade il suddetto termine massimo.

Qualora in esito a tale verifica emerga il sussistere delle condizioni che, a norma del comma 1, legittimano l'attivazione della revisione prezzi, il RUP promuove, nei successivi 30 (trenta) giorni, l'adozione degli adempimenti necessari a formalizzare i prezzi revisionati, da applicare alle prestazioni da eseguire, dandone formale comunicazione all'Appaltatore.

### **Articolo 26 - Modifica del contratto**

Secondo quanto previsto al comma 9 dell'articolo 120 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i., qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la Stazione Appaltante può imporre all'Operatore economico l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

### **Articolo 27 - Cessione del contratto e cessione dei crediti**

E' vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma; ogni atto contrario è nullo di diritto. E' ammessa la cessione dei crediti, ai sensi del combinato disposto dell'articolo 120, comma 12, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. e della legge 21 febbraio 1991, n. 52, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto nell'apposito Albo presso la Banca d'Italia e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso alla Stazione appaltante prima o contestualmente al certificato di pagamento sottoscritto dal RUP.

Non sono ammesse altre forme surrogatorie di pagamento diverse dalla cessione di cui al paragrafo precedente quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, le procure irrevocabili all'incasso, le costituzioni di mandato, ecc.

## **Articolo 28 - Insolvenza dell'Appaltatore**

In caso di insolvenza dell'Appaltatore (liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo), la Stazione appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 124 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. Se l'Appaltatore è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione rispettivamente i commi 17 dell'articolo 68 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

## **Articolo 29 - Foro competente**

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

## **Articolo 30 - Trattamento dati personali**

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

I dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara d'appalto, sia all'interno degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente.

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

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

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

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

## **Articolo 31 - Nomina a Responsabile del trattamento**

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

Ai sensi dell'art. 28 del GDPR, se nell'esecuzione dell'appalto si rendesse necessario, ARDSU si

riserva di nominare l'Appaltatore Responsabile del trattamento dei dati personali (d'ora in poi Responsabile).

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

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

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

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

Il Responsabile del trattamento non ricorre a un altro responsabile senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del Titolare del trattamento. Nel caso il Responsabile ricorra ad altro responsabile (Sub Responsabile) per le esecuzioni di specifiche attività di trattamento per conto del titolare del trattamento, sul Sub Responsabile sono imposti, mediante contratto o altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati di cui al contratto tra il Titolare e il Responsabile del trattamento.

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

### **Articolo 32 - Attestazione di regolare esecuzione – verifica di conformità**

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

Il certificato di regolare esecuzione è emesso dal RUP sulla scorta delle verifiche eseguite dal Direttore esecuzione in conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. entro 3 (tre) mesi dalla conclusione del contratto.

### **Articolo 33- Responsabile Unico del Progetto(RUP) e Direttore dell'esecuzione(DEC)**

Ai sensi dell'art. 15 e dell'Allegato I.2 del D.Lgs. 36/2023 il Responsabile Unico del progetto (RUP), è la Dott.ssa Elisa Salvadori, Funzionario dell'Azienda DSU Toscana, esalvadori@dsu.toscana.it.

E' nominato come Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) il Dott. Luigi Vella dell'Azienda DSU Toscana che svolge le funzioni indicate nell'art. 114 e allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

### **Articolo 34 – Norma di rinvio**

Per tutto quanto non espressamente citato nelle presenti Condizioni generali di appalto si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia di ristorazione collettiva, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

La Responsabile Unica del Progetto

Dott.ssa Elisa Salvadori



SAVADORI  
ELISA

11.09.2025

06:43:41 UTC

<b>QUADRO ECONOMICO DI APPALTO</b>		
<b>A) IMPORTO FORNITURA/SERVIZIO</b>		
a.1)	Importo di esecuzione fornitura/servizio a base d'asta	<b>€ 91.020,00</b>
	di cui	
	Importo costi manodopera non soggetto a ribasso	€ 35.042,70
a.2)	Importo oneri sicurezza non soggetto a ribasso	€
a.3)	Opzione incremento del quinto d'obbligo	€ 18.204,00
a.4)	Opzione di proroga	€ 0
a.5)	Opzione di Proroga tecnica	€ 0
a.6)	Opzione di rinnovo	€ 0
a.7)	Opzione di ripetizione di servizi analoghi	€ 0
<b>TOTALE A – VALORE GLOBALE STIMATO DELL'APPALTO</b>		<b>€ 109.224,00</b>
<b>B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE</b>		
b.1)	Imprevisti	€ 0
b.2)	Revisione prezzi	€ 3.640,8
b.3)	Incentivi funzioni tecniche art. 45	€ 910,20
b.4)	Spese per attività di consulenza o di supporto	€ 0
b.5)	Spese per commissione giudicatrici	€ 0
b.6)	Spese per pubblicità	€ 0
b.7)	Contributo ANAC	€ 35,00
b.8)	Oneri previdenziali ----- %	€0
b.9)	I.V.A 4%	€ 4.368,96
<b>TOTALE B: SOMME A DISPOSIZIONE</b>		<b>€ 8.954,96</b>
<b>IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO (A+B)</b>		<b>€ 118.178,96</b>



**Al Coordinatore del Servizio  
Approvvigionamenti, Contratti e  
Patrimonio**

**E, p.c. Alla Dirigente Area Servizi  
Amministrativi**

**Al Dirigente Area Servizi agli  
Studenti**

**NOTA INTEGRATIVA ALLA RELAZIONE DI DETERMINA A CONTRARRE PER  
L’AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DELL’ARTICOLO 50, COMMA 1, LETT. B)  
DEL D.LGS. 36/2023 E S.M.I. DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI LA SCUOLA DI  
ARCHITETTURA DI SANTA VERDIANA – FIRENZE PROT. AZ N. 36125/25 del  
12/09/25.**

La sottoscritta Elisa Salvadori, dipendente dell’Azienda assegnata al Servizio Ristorazione, nella sua qualità di Responsabile Unico del Progetto (RUP):

**X** designato nel Programma annuale dell’attività contrattuale di cui alla Deliberazione del CDA n. 1 del 19/02/2025

**PREMESSO:**

- Che con propria nota prot. az. n. 36125/25 del 12/09/25 che qui si intende integralmente richiamata è stata evidenziata la necessità di procedere all’acquisizione del Servizio di ristorazione per gli studenti universitari frequentanti la Scuola di Architettura “Santa Verdiana” – Firenze per una durata stimata di 5 (cinque) mesi con decorrenza del servizio dal 1/11/25;
- Che in tale nota, per le motivazioni in essa contenute, si è ritenuto opportuno affidare il Servizio alla Società CIR FOOD SC, con sede legale in Reggio Emilia (RE) 42124 Via Nobel 19, C.F. 00464110352 già affidataria del Servizio di ristorazione a favore della Azienda Pubblica Servizi alla Persona (A.S.P.) Montedomini la quale detiene la disponibilità dei locali siti in Firenze, via dei Malcontenti n. 6, ove il servizio a favore degli studenti della Scuola di Architettura sarà erogato;
- Che la ASP Montedomini sta predisponendo gli atti per la nuova procedura di gara, includendo in essa anche la previsione dei pasti presunti da destinare agli studenti UNIFI - Scuola di Santa Verdiana e nel contempo il DSU Toscana ha interesse a sottoscrivere accordi ai sensi della citata Legge 241/1990 con le Aziende Sanitarie presenti nel territorio

regionale per assicurare l'accesso degli studenti frequentanti le varie sedi degli Atenei alle mense ospedaliere che vengono gestite con la medesima modalità operativa.

- Che nelle condizioni di appalto ivi richiamate è stata prevista l'erogazione di n. 14.200 pasti completi, 160 pasti ridotti con secondo (B), 560 pasti ridotti con primo (A), 80 pasti ridotti (C) per un importo complessivo stimato di Euro 91.020,00 IVA (4%) esclusa corrispondente ad un totale di n. 15.000 pasti.
- Che alla stregua di tale nota illustrativa e delle condizioni di esecuzione in essa contenute la procedura di affidamento diretto del Servizio di Ristorazione per gli studenti frequentanti la Scuola di Architettura di Santa Verdiana – Firenze ai sensi dell'art. 50, co. 1 lett. b del D.Lgs. 36/23 e s.m.i. è stata pubblicata sulla piattaforma telematica certificata START con invito a presentare offerta rivolto all'operatore economico CIR FOOD SC, con sede legale in Reggio Emilia (RE) 42124 Via Nobel 19, C.F. 00464110352, e P.I. 00464110352 con termine il 23/09/2025;
- Che è risultato tuttavia che CIR FOOD SC potrà disporre dei locali di proprietà di A.S.P. Montedomini soltanto fino al 28 febbraio 2026, termine di scadenza della concessione, mentre la decorrenza originariamente prevista per il servizio (1 novembre 2025) determinerebbe una scadenza al 31 marzo 2026, in data successiva alla effettiva disponibilità degli spazi;

#### TANTO PREMESSO

- Si ritiene necessario rideterminare la durata dell'appalto del Servizio di ristorazione per gli studenti universitari frequentanti la Scuola di Architettura "Santa Verdiana" – Firenze in mesi 4 (quattro) con decorrenza dal 1 novembre 2025 e con scadenza al 28 febbraio 2026, in coerenza con la disponibilità effettiva dei locali di cui è titolare l'Azienda Pubblica Servizi alla Persona (A.S.P.) Montedomini.
- Si precisa che resta ferma la stima del numero di pasti e dell'importo posto a base della procedura di affidamento diretto di cui alla sopra richiamata nota prot. az. n. 36125/25 del 12/09/25.
- Si precisa altresì che la presente nota sarà pubblicata sulla piattaforma telematica certificata START.

Il Responsabile Unico di progetto

Dott.ssa Elisa Salvadori



SALVADORI

ELISA

17.09.2025

12:18:00 UTC