

	<b>RACC.</b>	
	<b>CONTRATTO PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO</b>	
	<b>RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE CRITERI AMBIENTALI MINIMI</b>	
	<b>ART. 57 D.LGS. 36/2023 E S.M.I. PRESSO LA STRUTTURA DI VIA</b>	
	<b>S.MARTA, 3 E ED. D14 - NOVOLI, FIRENZE – DURATA 9 (NOVE)</b>	
	<b>MESI</b>	
	<b>CIG B7BBA30F6F</b>	
	L’anno 2025 (duemilaventicinque) il giorno 8 (otto) del mese di settembre	
	<b>fra</b>	
	- 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	
	_____ 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;	
	<b>e</b>	
	- DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA SRL (in seguito per brevità	
	indicata come “Società”, “Appaltatore” o “Aggiudicatario”), con sede	
	legale in Lucca (LU), Via di Tiglio 1697, C.F. e P.I. 01171020462, iscritta	
		1

	nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di Toscana Nord-Ovest	
	rappresentata dal Dott. Nicola Giannecchini, nato	
	domiciliato per il presente atto presso la sede della Società, nella sua	
	qualità di Amministratore unico e Legale rappresentante come risulta	
	dall'apposita visura camerale del 12/06/2025 conservata agli atti	
	dell'Ufficio.	
	<b>PREMESSO</b>	
	- che con Determinazione dirigenziale a contrarre n. 366/25 del	
	22/07/2025, è stata avviata, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) del	
	D.lgs. 36/2023 e s.m.i., una procedura negoziata, previa consultazione	
	degli operatori economici individuati sulla base di indagine di mercato per	
	l'affidamento del SERVIZIO RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE CRITERI	
	AMBIENTALI MINIMI ART. 57 D.LGS. 36/2023 E S.M.I. PRESSO LA	
	STRUTTURA DI VIA S.MARTA, 3 E ED. D14 - NOVOLI, FIRENZE – DURATA	
	9 (NOVE) 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 con la suddetta Determinazione sono stati approvati: il Capitolato	
	speciale di appalto, la Lettera di invito/Disciplinare di gara, lo schema di	
	contratto e tutti gli atti della procedura;	
	- che con Determinazione n. 399/25 del 06/08/2025 si è provveduto ad	
	approvare, relativamente alla gara in oggetto il verbale n. 2114 del	
	31/07/2025 delle operazioni del seggio di gara e ad aggiudicare in	
	conformità alla proposta di del RUP all'Operatore economico DEL MONTE	
	RISTORAZIONE COLLETTIVA SRL la procedura di cui trattasi;	
	- che è stata verificata la permanenza della regolarità contributiva	
		2

	dell'aggiudicatario ai fini della stipula del presente contratto;	
	- che non sussistono alla data odierna motivi ostativi alla stipula del	
	presente contratto ai sensi degli articoli 94 e 95 del 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. 9694 del 18/07/2025;	
	- che l'aggiudicazione predetta risulta efficace;	
	- che ai fini delle verifiche antimafia si è proceduto ai sensi dell'art. 84,	
	co. 2 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 a richiedere la	
	Comunicazione antimafia sempre mediante l'apposita piattaforma di ANAC	
	FVOE.2 ed è pervenuta Comunicazione antimafia con Nullaosta	
	PR_LUUTG_Ingresso_0043721_20250731 ;	
	- che il presente contratto, in caso di sopravvenienza di un provvedimento	
	definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di	
	cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, di	
	cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta	
	sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Capo II del	
	Titolo IV della Parte V del p Libro II del Codice è soggetto alla risoluzione	
	<i>ipso iure</i> di cui all'art. 122, c. 2 Codice contratti pubblici;	
	- che la Società ha costituito cauzione definitiva a garanzia degli obblighi	
	assunti con il presente contratto;	
	- che si è stabilito di addivenire oggi 08/09/2025 alla stipula del presente	
		3

	contratto in forma di scrittura privata in modalità elettronica.	
	<b>TUTTO CIO' PREMESSO</b>	
	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:	
	<b>ART. 1 OGGETTO</b>	
	L'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, nella persona	
	del Dirigente Dr. Enrico Carpitelli, affida alla Società DEL MONTE	
	RISTORAZIONE COLLETTIVA SRL che, nella persona del Dott. Nicola	
	Giannecchini accetta e si obbliga a realizzare il SERVIZIO RISTORAZIONE	
	CON APPLICAZIONE CRITERI AMBIENTALI MINIMI ART. 57 D.LGS.	
	36/2023 E S.M.I. PRESSO LA STRUTTURA DI VIA S.MARTA, 3 E ED. D14 -	
	NOVOLI, FIRENZE- DURATA 9 (NOVE) MESI.	
	La Società si obbliga ad eseguire le attività contrattuali nel rispetto di	
	quanto previsto:	
	- nel Capitolato speciale di appalto (di seguito indicato Capitolato o CSA)	
	che firmato digitalmente dalle parti si allega in formato elettronico al	
	presente contratto quale "Allegato A", facendone parte integrante e	
	sostanziale.	
	- nel progetto di assorbimento del personale prodotto in sede di gara sul	
	Sistema telematico START e si considera parte integrante e sostanziale	
	del presente contratto, ancorchè non materialmente allegato alla stesso;	
	- nell'Offerta economica e Dettaglio economico così come presentati dalla	
		4

	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.	
	<b>ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO</b>	
	Il presente contratto decorre dal 1/09/2025 e ha durata di 9 (nove) mesi	
	salvo quanto previsto, in caso di raggiungimento dell'importo massimo,	
	dal successivo art. 3.	
	Al riguardo le Parti si danno atto che l'Azienda, attraverso il RUP, si è	
	avvalsa della facoltà di avvio dell'esecuzione dell'appalto nelle more della	
	stipulazione del presente contratto, prevista dall'articolo 50, comma 6 del	
	D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.	
	<b>ART. 3 CORRISPETTIVO CONTRATTUALE</b>	
	Il corrispettivo contrattuale massimo è fissato in Euro 206.849,31 (Euro	
	duecentoseimilaottocentoquarantanove/31), oltre IVA (4%) nei termini di	
	legge e oltre oneri di sicurezza pari ad Euro 1.344,00 (Euro	
	milletrecentoquarantaquattro/00) oltre IVA.	
	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 7,90	
	(euro sette/90) per il pasto intero, di Euro 7,20 (euro sette/20) per il	
	pasto ridotto A, di Euro 7,50 (euro sette/50) per il pasto ridotto B, di Euro	
	7,20 (euro sette/20) per il pasto ridotto C per la sede di S.Marta ed Euro	
	7,50 (euro sette/50) per il pasto intero, di Euro 6,49 (euro sei/49) per il	
	pasto ridotto A, di Euro 6,80 (euro sei/80) per il pasto ridotto B, di Euro	
	6,50 (euro sei/50) per il pasto ridotto C per la sede di Novoli Edificio D14,	
		5

	tutti IVA esclusa, così come risultante dal Dettaglio economico presentato	
	in sede di gara e conservato in atti. Qualora il corrispettivo massimo	
	venga raggiunto anticipatamente rispetto alla scadenza contrattuale, il	
	contratto avrà termine anticipato al raggiungimento di tale importo.	
	Le parti devono costantemente monitorare l'andamento dei pasti erogati e	
	del corrispettivo raggiunto, al fine dell'effettiva conoscenza dei termini	
	finali del contratto stesso e consentire all'Azienda di programmare per	
	tempo eventuali procedure di gara per il nuovo affidamento del servizio di	
	cui trattasi.	
	Il corrispettivo contrattuale è comprensivo di tutte le spese connesse alle	
	prestazioni richieste nel Capitolato. E' stato redatto il DUVRI (Documento	
	di valutazione rischi da interferenza) essendo avendo RSPP ritenuto	
	presenti in ragione della tipologia del servizio rischi da interferenze che si	
	allega "Allegato B" . Gli oneri di sicurezza non ribassabili sono pari ad	
	Euro 1.344,00 (Euro milletrecentoquarantaquattro/00) oltre IVA.	
	<b>ART. 4 MODIFICA DI CONTRATTO</b>	
	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.	
	<b>ART. 5 GESTIONE DIGITALE DEL CONTRATTO</b>	
	Ogni comunicazione, inerente la gestione del contratto dovrà essere	
		6

	trasmessa tramite PEC. Di seguito vengono indicate rispettivamente la	
	PEC aziendale: dsutoscana@postacert.toscana.it e quella	
	dell'Aggiudicatario: delmonterist@legalmail.it	
	La modalità di comunicazione sopra indicata dovrà essere mantenuta per	
	l'intera durata contrattuale.	
	<b>ART. 6 FATTURAZIONE E PAGAMENTI</b>	
	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. B7BBA30F6F,	
	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 della Toscana – 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	
		7

	"Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica", con l'indicazione del codice CIG B7BBA30F6F.	
	La Stazione Appaltante è soggetta all'applicazione dello " <i>split payment</i> " 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	
		8

	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	
		9

	agli enti previdenziali e assicurativi.	
	In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale	
	dipendente dell'appaltatore o del subappaltatore 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	
		10

	conformità dei comma precedenti, saranno eseguiti con ordinativi a favore	
	della Società mediante accreditamento sul c/c bancario dedicato presso	
	Banco BPM – Gruppo Bancario Agenzia/Filiale: Agenzia 02619 – Piazza	
	della Chiesa angolo via Romana, Capannori (LU) codice IBAN:	
	o su un diverso conto corrente,	
	bancario o postale che potrà essere comunicato con lettera successiva	
	entro 7 (sette) giorni dalla sua accensione o, se già esistente, entro 7	
	(sette) giorni dalla sua prima utilizzazione.	
	Il Dott. Nicola Giannecchini 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.	
	<b>ART. 7 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI</b>	
	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,	
		11

	l'esecutore prende atto dei seguenti codici: CIG B7BBA30F6F. Nel	
	documento "Tracciabilità dei flussi finanziari", conservato in atti sono	
	riportati i numeri di conto corrente bancari/postali dedicati anche in via	
	esclusiva alla presente commessa pubblica unitamente alle generalità	
	delle persone delegate ad effettuarvi operazioni così come comunicati	
	dalla Società. La Società è tenuta a comunicare all'Azienda eventuali	
	variazioni relative ai conti corrente sopra indicati ed ai soggetti delegati	
	ad operare sugli stessi.	
	<b>ART. 8 ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE – VERIFICA DI</b>	
	<b>CONFORMITÀ</b>	
	La Dott.ssa Elisa Salvadori, dipendente aziendale, è nominata Direttore	
	dell'Esecuzione ai sensi dell'art. 114 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.	
	Per la verifica di conformità si applica quanto stabilito all'articolo 41 del	
	Capitolato speciale 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.	
	<b>ART. 9 SUBAPPALTO, SUBCONTRATTI E CESSIONE DEL</b>	
	<b>CONTRATTO</b>	

	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..	
	<b>ART. 10 CESSIONE DEL CREDITO</b>	
	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: B7BBA30F6F.	
	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	
		13

	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.	
	<b>ART. 11 OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE</b>	
	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	
		14

	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.	
	<b>ART. 12 ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DEL CODICE DI</b>	
	<b>COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI</b>	
	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.	
	<b>ART. 13 PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</b>	
	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. 30 del Capitolato.	
	Nei casi in cui l'Amministrazione rilevi gravi o reiterate inadempienze	
	dell'Appaltatore rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto, invita questo	
		15

	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;	
		16

	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	
		17

	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.	
	<b>ART. 14 GARANZIA DEFINITIVA</b>	
	A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto la Società ha	
	costituito garanzia definitiva mediante Polizza fideiussoria munita di firme	
	digitali n. PC1XEZW0 del 19/08/25 con la quale Zurich Insurance Europe	
	AG si costituisce fideiussore a favore dell'Azienda nell'interesse della	
	Società stessa, fino alla concorrenza della somma di Euro 10.409,67 (euro	
	diecimilaquattrocentonove/67).	
	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.	
	<b>ART. 15 COPERTURA ASSICURATIVA</b>	
	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. 31 del Capitolato, la Società ha	
		18

	presentato polizza di assicurazione n. [REDACTED]	
	rilasciata da GENERALI INA ASSITALIA con un massimale unico non	
	inferiore a Euro 5.000.000,00 per anno assicurativo e per sinistro a	
	copertura del rischio derivante dall'esecuzione del presente appalto e	
	allegate quietanze di versamento dei premi.	
	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.	
	<b>Art. 16 PERSONALE INCARICATO DELLO SVOLGIMENTO</b>	
	<b>DELL'APPALTO</b>	
	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. 18 del Capitolato.	
	<b>Art. 17 LICENZE E AUTORIZZAZIONI</b>	
	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.	
	<b>Art. 18 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI</b>	
	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	
		19

	"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.	
	<b>ART. 19 RECESSO</b>	
	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.	
		20

	<b>ART 20 REVISIONE PREZZI</b>	
	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. 38 del Capitolato.	
	<b>ART. 21 AFFIDAMENTO IN CASO DI RISOLUZIONE DEL</b>	
	<b>CONTRATTO</b>	
	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 36 del Capitolato 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.	
	<b>ART. 22 SPESE CONTRATTUALI</b>	
	Il presente contratto sarà registrato solo in caso d'uso, secondo quanto	
		21

	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, dovuta ai sensi della Tabella A dell'Allegato I.4 al	
	D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, è pari ad Euro 120,00 (centoventi/00) ed è	
	a carico dell'Appaltatore. Atteso che l'Appaltatore ha provveduto alla	
	corresponsione di tale importo mediante bonifico bancario, la Stazione	
	Appaltante ha proceduto a versare direttamente l'imposta mediante	
	modello F24 ELIDE, rivalendosi nei confronti dell'Appaltatore per il relativo	
	importo.	
	<b>ART. 23 NORMA DI RINVIO</b>	
	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	
		22

[illegible]



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

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL’ART. 57 D. LGS. 36/2023 E S.M.I. E DELLA GESTIONE DEL BAR/CAFFETTERIA PRESSO LA MENSA UBICATA NELLA SCUOLA DI INGEGNERIA – VIA S. MARTA, 3 E L’EDIFICIO DENOMINATO D14 ALL’INTERNO DEL POLO UNIVERSITARIO DI SCIENZE SOCIALI DI NOVOLI – FIRENZE – DURATA 9 (NOVE) MESI**

**N. GIG ACQUISIBILE AL MOMENTO DELL’AFFIDAMENTO SU START**

**Articolo 1 - Oggetto e durata dell’appalto**

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del Servizio di ristorazione e della gestione del bar/caffetteria presso le seguenti strutture:

- mensa ubicata all’interno della Scuola di Ingegneria, Via Santa Marta, 3 – Firenze con annesso bar/caffetteria;
- locale bar/caffetteria denominato “D14” sito all’interno del Polo Universitario di Scienze Sociali, via delle Pandette, 3 – Novoli, Firenze.

L’appalto ha **durata di 9 (nove mesi) dal 1° agosto 2025 al 30 aprile 2026.**

Presso la struttura di Santa Marta è prevista l’erogazione di n. 24.000 pasti complessivi presunti ed è richiesta la somministrazione di pasti interi (C), pasto ridotto A (primo, contorno, frutta/yogurt/dessert + pane e acqua), pasto ridotto B (secondo, contorno, frutta/yogurt/dessert + pane e acqua), pasto ridotto C (primo o secondo o due contorni, frutta/yogurt/dessert + pane e acqua). Panino/pizza/piadina sono equiparati ad un secondo piatto.

Presso l’edificio “D14” del Polo UNIFI di Novoli è prevista l’erogazione di n. 3.000 pasti presunti ed è richiesta la distribuzione di pasti, sia completi che ridotti, mono porzionati in modalità *delivery* che saranno distribuiti previa prenotazione attraverso l’utilizzo della piattaforma “Ricarichiamoci” del DSU Toscana (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>).

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

Poiché entrambe le strutture si trovano inserite all’interno di edifici di competenza dell’Università di Firenze, si ritiene opportuno allegare alla documentazione di gara un DUVRI in cui sono indicati i rischi che possono essere generati dall’utilizzo di forniture comuni o dal generarsi di una situazione di emergenza che possa propagarsi fra i diversi edifici.

I costi stimati per il contenimento dei rischi interferenziali sono pari a € 1.344,00 e tale importo non può essere soggetto a ribasso.

Per quanto attiene le spese per utenze per la struttura S. Marta relativo all’anno 2024 si precisa che consumi di energia elettrica e acqua per il suddetto bar e mensa sulla base delle letture dei contatori a defalco e secondo i dettagli sotto indicati:

- Energia elettrica bar e mensa Ingegneria: € 27.393,20 dal 26/02/2024 al 18/04/2025;
- Acqua bar e mensa Ingegneria: € 2.166,43 dal 26/02/2024 al 23/01/2025.

per un importo complessivo pari ad € 29.559,63.

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

## **Articolo 2 – Tipologia d'utenza**

L'utenza cui è rivolto il servizio è prioritariamente composta da studenti universitari, oltre ad eventuali altri soggetti preventivamente autorizzati e disciplinati dall'Azienda.

L'Aggiudicatario, a patto che ottenga le necessarie autorizzazioni previste dalla legge o ne sia già in possesso, ha la possibilità di erogare i servizi ad altre tipologie di utenza, fermo restando la salvaguardia della migliore funzionalità del servizio a favore dei primari beneficiari.

## **Articolo 3 – Specifiche servizio di ristorazione**

Il servizio di ristorazione dovrà essere svolto presso la mensa ubicata all'interno della Scuola di Ingegneria, Via Santa Marta, 3 – Firenze, come risultante dalla planimetria allegata al presente Capitolato Speciale d'Appalto (Allegato n. 1) e, previa prenotazione dei pasti attraverso l'utilizzo della piattaforma "Ricarichiamoci" del DSU Toscana (<https://ricarichiamoci.dsu.toscana.it>), presso il locale denominato "D14" sito all'interno del Polo di Scienze Sociali di Novoli (Allegato n. 1).

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione);
- somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti, stoviglie e bicchieri in ceramica o materiale riutilizzabile e in contenitori adatti all'asporto;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, ed eventualmente i servizi igienici destinati all'utenza;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature messe a disposizione.

La prestazione richiesta prevede inoltre:

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

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

## **Articolo 4 – Specifiche bar/caffetteria**

Il servizio dovrà espletarsi nei locali di cui al precedente articolo 3.

Il servizio di bar/caffetteria deve essere erogato secondo le caratteristiche tipiche di un esercizio commerciale dove vengono serviti oltre a caffè e ad altri prodotti di caffetteria, cibi dolci come cornetti e paste per la colazione, salati, panini, pizzette, bibite, gelati, caramelle, cioccolata etc. Nel dettaglio il servizio sarà erogato a cura dell'Aggiudicatario utilizzando posate in acciaio inox, piatti e piattini in ceramica, bicchieri in vetro e quant'altro necessario all'espletamento del servizio stesso che comprende anche lo sbarazzo dei tavoli, il riassetto dei locali, nonché l'espletamento delle pulizie degli ambienti, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi in essi presenti e più in generale di tutto ciò che è di pertinenza del servizio di cui trattasi.

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

## **Articolo 5 - Locali, attrezzature, macchinari e arredi**

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

I locali e i beni sopra descritti verranno consegnati dall'Azienda all'Appaltatore nello stato di fatto in cui si troveranno previa sottoscrizione del verbale di consegna. Quanto preso in

carico dall'Aggiudicatario s'intende funzionante, a norma ed in buono stato e, pertanto, l'Azienda resta sollevata da qualsiasi onere inerente mancati funzionamenti di attrezzature e macchinari a inizio appalto, manutenzioni ordinarie e straordinarie come definite al successivo articolo 6 e/o reintegri che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Aggiudicatario. Questi, per ogni intervento di manutenzione ordinaria/straordinaria riparativa eseguito, dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata.

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

#### **Articolo 6 – Verbali di consegna e di riconsegna**

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

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

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

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

In questo caso l'Azienda si riserva di avvalersi della cauzione di cui al successivo articolo 27, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento per gli eventuali maggiori danni.

#### **Articolo 7 – Divieto di variazione della destinazione d'uso**

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

#### **Articolo 8 – Orario e calendario del servizio**

##### Servizio Ristorazione

Il servizio, cui possono accedere utenti muniti di apposito tesserino magnetico di riconoscimento (rilasciato dall'Azienda o dagli Atenei della Regione Toscana) deve essere erogato dal lunedì al venerdì, dalle ore 12:00 alle ore 14:30.

Il pasto da asporto, deve essere erogato dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

##### Servizio Bar/Caffetteria

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

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

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

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

#### **Articolo 9 - Controllo accessi**

L'utente accede al servizio di cui al presente Capitolato esclusivamente 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 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 dei dati informatici relativi alle abilitazioni per l'accesso al servizio di ristorazione e dei passaggi registrati nella postazione informatica avviene tramite connessione internet. Alla data di stesura del presente Capitolato, la registrazione dei pasti avviene tramite badge magnetico: le uniche eccezioni di registrazione manuale sono comunicate dall'Azienda con le relative modalità di esecuzione; ogni pasto registrato in maniera difforme non sarà ammesso al pagamento.

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'Appaltatore dovrà rendere disponibile dal primo giorno di inizio del servizio e per tutto la durata dell'appalto una linea ADSL 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio.

Gli apparati hardware e i dispositivi software attualmente messi a disposizione dall'Azienda per la gestione degli accessi devono essere utilizzati dal personale addetto dell'Appaltatore **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Appaltatore. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Appaltatore sarà tenuto a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 100,00.= (cento/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

L'Azienda provvede a comunicare, al momento dell'aggiudicazione e successivamente ad ogni variazione, le tariffe da applicare in riferimento alla tipologia di pasto e di utente nonché ad aggiornare il sistema informatico. L'Azienda provvede direttamente alla rilevazione di tutti i dati giornalieri registrati sul sistema (pasti erogati ed incassi effettuati). L'Appaltatore si impegna a restituire tempestivamente all'Azienda i badge magnetici per l'accesso ai servizi ristorativi rinvenuti nei propri locali.

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'Appaltatore salvo diversa modalità autorizzata dall'Azienda anche in via transitoria. L'Aggiudicatario potrà mettere a disposizione un dispositivo POS che permetta di accettare pagamenti con bancomat, carta di credito, debito e prepagata attraverso la lettura di un chip per il pagamento del pasto. Solo in casi eccezionali per malfunzionamento o guasti dei sistemi di registrazione del pasto potrà essere prevista altra tipologia di pagamento alternativa che sarà comunicata dall'Azienda.

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

#### **Articolo 10 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi**

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. 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 le mense deve avvenire mediante sistemi automatizzati di distribuzione di acqua naturale e gassata e bevande naturali e/o gassate. L'Aggiudicatario dovrà produrre all'Azienda tutto quanto prescritto, in termini di certificazioni, attestazioni, ecc., dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali, in particolare dovrà essere comunicato all'Azienda, prima della stipula del contratto, l'elenco delle derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG, a acquacoltura biologica, etc. che l'aggiudicatario intende acquistare nel corso del suddetto appalto.

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

#### **Articolo 11 – Oneri a carico dell'Aggiudicatario**

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

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti da vendere presso il bar, nonché quelli necessari per l'espletamento del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto;
- la pulizia e sanificazione dei locali interessati dal presente appalto;
- l'acquisto e il mantenimento in buone condizioni delle divise del personale di cui al successivo articolo 18;
- l'acquisto dei materiali di consumo necessari all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura di tazzine, stoviglie, utensileria, tegameria e di tutto il materiale vario nonché arredi e quanto altro necessario all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato;
- la fornitura e l'installazione di attrezzature e macchinari aggiuntivi che l'Operatore aggiudicatario ritenga opportuno acquistare, previa formale autorizzazione dell'Azienda, nonché la loro manutenzione ordinaria e straordinaria;
- la raccolta dei rifiuti e lo smaltimento degli stessi;
- l'installazione di apparecchiature telefoniche, fax e informatiche, previa autorizzazione da parte dell'Azienda, nonché l'allacciamento delle relative utenze e le spese per l'uso;
- le licenze, le autorizzazioni, le imposte e tasse, necessarie all'esecuzione del servizio, ove necessario;
- i consumi di acqua ed energia elettrica, di cui l'Azienda provvederà periodicamente a richiederne il rimborso all'Aggiudicatario sulla base delle istanze debitamente rendicontate, che all'Azienda saranno comunicate dall'Università degli Studi di Firenze, soggetto intestatario dei contatori;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i beni in dotazione all'Impresa aggiudicataria;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, i macchinari e gli impianti di proprietà dell'Azienda e concesse in uso all'Aggiudicatario per l'effettuazione del servizio, con l'obbligo di reintegro nel caso di usura/rottura delle attrezzature stesse (in particolare si precisa che al verificarsi di guasti di qualsiasi natura essi siano, l'Aggiudicatario sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni nei minimi tempi possibili; l'Aggiudicatario, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà far pervenire

- all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali interessati dal presente appalto e di quant'altro affidato alla conduzione dell'Aggiudicatario;
  - la manutenzione degli estintori;
  - le spese per la vuotatura e stasatura dei pozzetti e delle fosse biologiche afferenti il servizio di mensa;
  - l'acquisto del materiale di consumo relativo ai dispositivi di cassa concessi in uso all'Aggiudicatario, nonché le spese per la sostituzione di hardware e software dovute al cattivo utilizzo dei medesimi, oltre agli eventuali maggiori danni causati al sistema ed al server dell'Azienda;
  - le spese per il riscaldamento ed il condizionamento dei locali interessati dal presente appalto;
  - le spese necessarie al mantenimento ed al monitoraggio delle condizioni igienico sanitarie secondo il proprio piano di autocontrollo ai sensi del reg. Ce 852/2004;
  - e quant'altro necessario all'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato non espressamente indicato a carico dell'Azienda.

#### **Articolo 12 - Oneri a carico dell'Azienda**

Sono a carico dell'Azienda:

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

#### **Articolo 13 – Controllo manutenzioni**

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

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero essere eseguite, l'Azienda si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi di manutenzione.

Nel caso invece si tratti di interventi di manutenzione straordinaria di competenza dell'Azienda, l'Aggiudicatario dovrà comunicare per iscritto i motivi della necessità dell'intervento stesso.

#### **Articolo 14 – Interruzione del servizio**

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

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

#### **Articolo 15 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi oltre che ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la

fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013), anche ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

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

Gli ingredienti per la preparazione delle ricette devono essere conformi alle indicazioni contenute nel presente Capitolato Speciale d’Appalto.

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

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

#### **Articolo 16 – Igiene della produzione e conservazione delle derrate**

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

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

#### **Articolo 17 – Disposizioni igienico-sanitarie**

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

#### **Articolo 18 – Informazioni degli addetti, vestiario, idoneità**

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

E’ a carico dell’Aggiudicatario la fornitura al proprio personale di idonee divise di lavoro.

Durante l’esecuzione del servizio detto personale dovrà portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento, riportante anche la ragione sociale dell’Aggiudicatario.

#### **Articolo 19 - 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 o prive di derivati animali**
- pietanze **senza derivati del latte**
- pietanze **senza carne suina**
- pietanze idonee per una **dieta ipocalorica**
- pasti **senza glutine**, idonei al consumo di soggetti celiaci.

I menù settimanali devono essere affissi in appositi spazi visibili all'utenza e devono essere messi a disposizione dell'Azienda per la pubblicazione settimanale sul sito al link <https://www.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'Appaltatore 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, 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 Unico del Progetto. 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'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù presentato fino a 15 minuti prima della fine del servizio e comunque deve effettuare le sostituzioni con preparazioni similari per valore nutrizionale ed economico rispetto a quelle di menù.

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

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

Tale variazione può, in ogni caso, essere effettuata previa tempestiva comunicazione all'Azienda.

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 20 – Introduzione di nuove ricette**

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

### **Articolo 21 – Gluten free**

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

### **Articolo 22 – Autorizzazioni e licenze**

L'Aggiudicatario al momento dell'avvio del servizio deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto.

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

### **Articolo 23 – Interventi di pulizia e modalità utilizzo detersivi**

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

Sono a carico di questo anche tutte le operazioni di pulizia delle vetrature e degli eventuali spazi esterni.

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

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

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

### **Articolo 24 - Rifiuti**

I rifiuti solidi urbani provenienti dai locali interessati dall'esecuzione del servizio devono essere collocati negli appositi sacchetti e convogliati nei contenitori per la raccolta differenziata, ove presenti, in conformità alle disposizioni vigenti nel Comune di Firenze.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipologia di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). In caso di intasamento degli scarichi fognari l'Aggiudicatario deve provvedere immediatamente a ripristinare la rete di scarico a proprie spese.

Sono a carico di questo anche le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti.

### **Articolo 25 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro**

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

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

Il documento deve essere trasmesso all'Azienda la quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Aggiudicatario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 (trenta) giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Stazione Appaltante e l'Aggiudicatario.

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

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

Prima di procedere all'aggiudicazione l'Azienda procede in capo all'Aggiudicatario alla verifica di idoneità tecnico-professionale prevista dall'articolo 16 della Legge Regionale 13

luglio 2007, n. 38 e ss.mm. provvedendo a controllare il rispetto da parte di questa dei seguenti adempimenti:

- Nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale;
- Nomina del medico competente;
- Individuazione del preposto con obbligo di comunicazione del nominativo all'Azienda;
- Redazione del Documento di valutazione dei Rischi -DVR;
- Adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute.

L'Aggiudicatario è tenuto a:

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

L'Aggiudicatario è altresì tenuto ad informare immediatamente l'Azienda di qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

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

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

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

#### **Articolo 26 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro**

Tutto il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere alle dipendenze dell'Aggiudicatario e deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

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

L'Aggiudicatario, prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto, dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali.

L'Aggiudicatario è tenuto a detenere presso il luogo di esecuzione dell'appalto la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori impiegati. Lo stesso è altresì tenuto ad adottare efficaci sistemi di rilevazione per rendere documentabili in tempo reale le presenze di tutti i lavoratori presenti nel luogo di esecuzione della prestazione, anche mediante la dotazione al personale impiegato di un tesserino di riconoscimento indicante la propria denominazione, cognome e nome del lavoratore, eventuale numero di matricola.

L'Aggiudicatario dovrà inviare all'Azienda con cadenza mensile in allegato alla fattura l'elenco nominativo del personale impiegato con le relative generalità. L'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

Entro 30 (trenta) giorni dall'inizio dell'esecuzione del servizio l'Aggiudicatario dovrà trasmettere all'Azienda copia della comunicazione consegnata ai lavoratori ai sensi dell'articolo 1 del D.Lgs. 26 maggio 1994, n. 152 sulle condizioni applicabili al rapporto di lavoro. Analogamente 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 e sicurezza del lavoro.

L'Aggiudicatario è tenuto:

- a) Ad applicare ai propri dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL di riferimento o dal diverso contratto dallo stesso previsto e per il quale è stata accertata l'equivalenza ai sensi dell'Allegato I.01 del Codice, vigenti alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e dagli eventuali contratti integrativi di comparto o aziendali;
- b) All'osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi;
- c) A garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto, con particolare riguardo alla materia dell'igiene, della sicurezza e quant'altro previsto dalla normativa vigente nazionale e regionale; tale formazione dovrà essere accuratamente documentata.

I temi trattati durante la formazione dovranno riguardare

- Alimentazione dietetica;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

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

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

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

### **Articolo 27 - Clausola sociale**

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'Operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 57 del D.Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di riferimento indicato ai sensi dell'art. 11 del Codice o quello diverso applicato dall'Aggiudicatario, purché recante per i dipendenti condizioni giuridiche ed economiche identiche di tutela di quello di riferimento.

Dovrà essere presentato un **progetto di assorbimento del personale, da allegare** alla documentazione amministrativa, al fine dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla presente clausola sociale

L'elenco del personale attualmente impiegato è riportato in allegato al progetto del servizio.

La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e comporterà l'esclusione dall'affidamento.

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

#### **Articolo 28 – Avvio dell'esecuzione del contratto**

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

#### **Articolo 29 – Diritto di controllo e contenuti dei controlli**

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente Capitolato, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dello stesso, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste dal successivo articolo 29.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto e ai suoi assistenti, al RUP e al personale da esso incaricato e ai rappresentanti del Consiglio Regionale degli Studenti in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni locale delle strutture di ristorazione per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

I controlli potranno essere articolati in:

- controlli a vista del servizio,
- controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti nelle varie fasi di lavorazione e di quanto altro necessario,
- controlli documentali su fatture, acquisti e quant'altro necessario alla verifica di conformità del servizio,

per verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia, alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato ed a quanto offerto dall'Aggiudicatario in sede di gara.

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

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

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

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

1. lieve non conformità qualora un requisito non sia soddisfatto pienamente senza però incidere sulla conformità piena del prodotto/servizio;
2. grave non conformità qualora non siano rispettati i requisiti cogenti, di sicurezza alimentare, le prescrizioni del presente capitolato 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  $\geq 5$ .

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

All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere il Responsabile del servizio o altro incaricato dall'Aggiudicatario. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del lavoro.

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

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

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

### **Articolo 30 - Penalità**

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

<b>PUNTI RILEVATI IN FASE DI VERIFICA</b>	<b>PENALITA'</b>
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 inoltre le seguenti penalità:

- a) € 1.000,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- b) € 500,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo 14;
- c) € 300,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo 9 e ss. oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- d) € 200,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;

- e) € 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 l'avvio del procedimento all'Aggiudicatario tramite PEC, questo entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni, qualora queste ultime non vengano accolte l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'Aggiudicatario stesso operando detrazioni sulle fatture emesse. Se i crediti di questo mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla cauzione di cui all'articolo 31. In tal caso l'importo della cauzione dovrà essere reintegrato entro 10 (dieci) gg. dalla decurtazione della stessa senza necessità di richiesta da parte dell'Azienda.

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

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

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

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

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

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

### **Articolo 31 – Garanzia definitiva e polizza assicurativa**

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

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

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

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

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

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

### **Articolo 32 - Subappalto e cessione del contratto**

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

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

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

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

L'Appaltatore è tenuto ad indicare nell'offerta le parti del servizio che intende eventualmente subappaltare, con la corrispondente quota percentuale rispetto all'importo complessivo; in mancanza di tale indicazione il subappalto non può essere autorizzato. I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite nella raccomandazione n. 2003/361/CE della Commissione europea, del 6 maggio 2003, ferma restando la possibilità di indicare in sede di offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Il subappalto deve essere autorizzato dall'Azienda a seguito di apposita istanza dell'Appaltatore, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 119, commi 5 e 16, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. Il termine previsto dal comma 16 del citato art. 119 decorre dalla data di ricevimento della predetta istanza. L'Azienda a sua volta autorizza per iscritto, previa verifica degli adempimenti di cui all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. e di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma 8 e comma 9, della L. n. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza, tenuto conto della natura o della complessità delle prestazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività sui luoghi di lavoro interessati dall'appalto o di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori imployati nell'esecuzione del servizio.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

Nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla stazione appaltante è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dall'articolo 38 del presente Capitolato.

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

Il subappalto non autorizzato, oltre alla risoluzione di diritto del contratto, comporta la segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria per l'eventuale applicazione delle sanzioni penali previste dal primo comma dell'art. 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646, come modificato da ultimo dal decreto-legge 29 aprile 1995, n. 139, convertito dalla legge 28 giugno 1995, n. 246 (art. 21 della L. 646/1982 a seguito delle modifiche prevede che:

*"Chiunque, avendo in appalto opere riguardanti la pubblica amministrazione, concede anche di fatto, in subappalto o a cottimo, in tutto o in parte le opere stesse, senza l'autorizzazione dell'autorità competente, è punito con la reclusione da uno a cinque anni e con la multa non inferiore ad un terzo del valore dell'opera concessa in subappalto o a cottimo e non superiore ad un terzo del valore complessivo dell'opera ricevuta in appalto. Nei confronti del subappaltatore e dell'affidatario del cottimo si applica la pena della reclusione da uno a cinque anni e della multa pari ad un terzo del valore dell'opera ricevuta in subappalto o in cottimo. È data all'amministrazione appaltante la facoltà di chiedere la risoluzione del contratto").*

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

### **Articolo 33 - Stipulazione del contratto**

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi degli artt. 18 e 55, co. 1 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. in modalità elettronica, entro 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 55, co. 2 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. **non** si applica il **termine dilatorio (32 gg.)** di cui all'art. 18, comma 3 D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

L'incaricato dell'Aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto dovrà essere munito di certificato di firma digitale, rilasciato da una Autorità di certificazione della firma digitale, valido e non scaduto.

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, con la sola esclusione dell'I.V.A., sono e saranno ad esclusivo carico dell'Appaltatore.

L'Azienda provvederà, con nota scritta a mezzo pec, a comunicare all'Operatore economico cui ha deciso di aggiudicare la gara, l'aggiudicazione della stessa, richiedendo contestualmente l'invio, entro e non oltre 20 (venti) giorni, di **tutta la documentazione necessaria per la stipulazione del contratto di appalto.**

In caso di ritardo nella completa presentazione da parte dell'Aggiudicatario della suddetta documentazione si applicherà ai sensi dell'art. 126 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. una penale di 0,8 per mille dell'importo netto di aggiudicazione per ogni giorno di ritardo rispetto al termine ultimo fissato nella lettera di richiesta (farà fede al riguardo la data di arrivo al protocollo dell'Azienda).

Nel caso che detto ritardo superi i 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della richiesta di documentazione si determinerà la decadenza automatica dall'aggiudicazione, senza necessità da parte dell'Azienda di messa in mora o di ricorso all'Autorità giudiziaria.

L'Azienda si riserva la facoltà di disporre l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'art. 50, comma 6 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

### **Articolo 34 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 31. 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 35 - Recesso della Stazione Appaltante**

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

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 20 (venti) giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

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

E' fatto divieto all'Aggiudicatario di recedere dal contratto.

### **Articolo 36 - 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 anche strutture della struttura in cui viene erogato il servizio per più di cinque giorni consecutivi;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore, nei casi previsti dalla legge;
- c) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- d) abbandono dell'appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menù e nelle relative grammature;
- h) violazioni ripetute delle prescrizioni rispetto al presente Capitolato;
- i) casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- j) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- k) utilizzo fraudolento del sistema di rilevazione degli accessi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) cessione del contratto a terzi;
- n) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro;
- o) sopravvenute cause di esclusione o sopravvenute cause ostative legate alla legislazione antimafia, compresa la perdita delle licenze e autorizzazioni;
- p) transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al contratto di appalto non effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica indicati;
- q) subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- r) comminazione di penali per un importo pari al 10% dell'importo dell'appalto;
- s) in tutti i casi previsti dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i..

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

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Azienda, in forma di PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva. A seguito della risoluzione del contratto l'Appaltatore incorre nella perdita della garanzia di cui all'articolo 31 che resta incamerata dall'Azienda ed è fatto salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo contratto da stipularsi con altro Operatore economico e per tutte le circostanze che possono verificarsi.

L'incameramento della cauzione avverrà mediante semplice dichiarazione intimata a mezzo PEC.

### **Articolo 37 - 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, la struttura ove è svolto il servizio e a cui la fattura si riferisce.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Articolo 38 - 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 39 - Modifica del contratto**

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

#### **Articolo 40 - 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 41 – 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 42 – 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 43 - 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 44 - Trattamento dati personali**

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

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

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

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

Il Titolare del trattamento è l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, con sede in Viale Antonio Gramsci, 36 – 50132 Firenze – Italia, contattabile all'indirizzo PEC [dsutoscana@postacert.toscana.it](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 45 – Nomina a Responsabile del trattamento**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Articolo 46 – Norma di rinvio**

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

#### **Articolo 47 – 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 il Dott. Luigi Vella, Funzionario dell'Azienda DSU Toscana, lvella@dsu.toscana.it. E' nominata come Direttrice dell'Esecuzione del Contratto (DEC) la Dott.ssa Elisa Salvadori 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., mentre è individuata come Assistente tecnico la Sig.ra Mafalda Viviano, dipendente del Servizio Ristorazione di Firenze: mviviano@dsu.toscana.it

Allegati:

Allegato n. 1 Planimetrie

Allegato n. 2 *Tabella A* (indicazioni per la formulazione del menù)

Allegato n. 3 Elenco personale

Allegato n. 4 elenco attrezzature



## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

### PARTE 1 – INFORMAZIONI GENERALI

AZIENDA	DSU TOSCANA
SEDE LEGALE	VIALE GRAMSCI 36, FIRENZE
PARTITA IVA	05913670484
ATTIVITA' SVOLTA	
SETTORE	

FUNZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE DEI RISCHI SUI LUOGHI DI LAVORO OGGETTO DEL CONTRATTO

DATORE DI LAVORO	ENRICO CARPITELLI
RESPONSABILE DEL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE	FRANCA PUNTONI
MEDICO COMPETENTE	ERNESTO CARBONE
RAPPRESENTANTI DEI LAVORATORI DELLA SICUREZZA	IMMACOLATA DE SIMONE, DONATELLA MARIOTTI, DANIELE PANCRAZZI

### PARTE 2 – COMMITTENZA

PERSONALE DI RIFERIMENTO	
DIRETTORE DELL'ESECUZIONE	

### PARTE 3 – AREE DI LAVORO, FASI DI LAVORO, RISCHI SPECIFICI E CONVENZIONALI

**SERVIZIO RISTORAZIONE E BAR/CAFFETTERIA PRESSO LA MENSA UBICATA NELLA SCUOLA DI INGEGNERIA – VIA S. MARTA, 3 E GESTIONE DEL BAR/CAFFETTERIA PRESSO L'EDIFICIO DENOMINATO D14 ALL'INTERNO DEL POLO UNIVERSITARIO DI SCIENZE SOCIALI DI NOVOLI – FIRENZE**

#### 3a) aree di lavoro dove verranno svolte le attività oggetto dell'appalto

Mensa Santa Marta, presso Scuola di Ingegneria, Via Santa Marta, 3 – Firenze

Bar/caffetteria denominato "D14" sito all'interno del Polo Universitario di Scienze Sociali via delle Pandette – Novoli, Firenze.

Gli edifici in cui viene svolta l'attività oggetto dell'appalto si trovano all'interno del complesso della Scuola di Ingegneria e del Polo di Scienze Sociali di proprietà dell'Università di Firenze. Si tratta di edifici comunicanti con le strutture principali dotato di accessi e vie di esodo esterni.

#### 3b) descrizione delle singole fasi di lavoro oggetto dell'appalto

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, sono così sintetizzabili:

- produzione, preparazione e/o assemblaggio dei pasti (acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e preparazione);
- somministrazione dei pasti agli utenti mediante piatti, stoviglie e bicchieri in ceramica o materiale riutilizzabile e in contenitori adatti all'asporto;



## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato, ed eventualmente i servizi igienici destinati all'utenza;
- lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature messe a disposizione.

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

Il servizio bar/caffetteria dovrà espletarsi nei locali sopra indicati .

- somministrazione di caffè e ad altri prodotti di caffetteria.
- lo sbarazzo dei tavoli, il riassetto dei locali, nonché l'espletamento delle pulizie degli ambienti, delle attrezzature, degli impianti, degli arredi in essi presenti.

### 3c) rischi specifici

Collegati all'uso di sostanze o prodotti chimici o all'esposizione ad agenti fisici

FASE/ FASI	RISCHIO	FASE/ FASI	RISCHIO
X	Agenti chimici pericolosi		Gas tossici
	Agenti cancerogeni mutageni		Gas compressi non tossici
X	Agenti biologici		Liquidi criogeni
	Radiazioni laser		Agenti chimici infiammabili e/o esplosivi
	Radiazioni ionizzanti	X	Organi meccanici in movimenti
	Radiazioni non ionizzanti		Lavoro in quota (> 2 metri)
	Carichi sospesi	X	Automezzi di lavoro
X	Rumore		Presenza di fiamme libere
	Vibrazioni	X	Altro: Apparecchiature industriali da cucina come indicato nell'allegato 4 al Capitolato
	Rischi da apparecchiature speciali:		

### 3d) rischi convenzionali

Connessi all'attività di lavoro ed all'uso delle apparecchiature, impianti presenti nelle aree di lavoro

FASE/ FASI	RISCHIO	FASE/ FASI	RISCHIO
	Rete fognaria		Rete idrica antincendio
X	Distribuzione acqua		Rete di trasmissione dati
X	Impianto elettrico	X	Incendio
	Impianti di ventilazione e di aerazione		Investimento cose/persone
	Distribuzione gas tecnici	X	Altro (Specificare) Coordinamento con le attività svolte ordinariamente nei luoghi .....
	Rete telefonica		



## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

### PARTE 4 – VERIFICA ATTIVITA' INTERFERENZIALI

*"Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti" (Determinazione autorità vigilanza n°3 del 5 marzo 2008). Ciò premesso si può ipotizzare che vi siano contratti di appalto dove i rischi interferenziali siano nulli o, viceversa, ove si verifichi un contatto rischioso. Si può ipotizzare inoltre che le misure da intraprendere per ridurre tali rischi possano essere a costo zero oppure onerosi e in tal caso deve essere compilato il quadro "determinazione dei costi per la sicurezza".*

*La ditta, in base alle proprie esperienze e valutazioni, può comunque segnalare una attività interferente pericolosa e richiedere una modifica al DUVRI.*

#### 4b) appalto a contatto rischioso

Analizzate le modalità di esecuzione dei lavori nelle varie fasi è stato rilevato che le interferenze tra le attività istituzionali e quelle della Ditta sono da considerarsi a contatto Rischioso per cui è indispensabile definire le misure di prevenzione per la sicurezza e i relativi costi che non saranno soggetti a ribasso d'asta.

Fasi di lavoro	Prevenzione da adottare
<b>In ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 215/2021 con riferimento all'art. 26 del D.lgs. 81/08 il Datore di lavoro della Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di indicare espressamente al Datore di Lavoro Committente il personale dell'appaltatore o subappaltatore che svolge il ruolo di Preposto.</b>	
<b>SERVIZIO RISTORAZIONE/BAR CAFFETTERIA</b>	<p>I locali destinati al servizio rientrano nella concessione in comodato d'uso</p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>X</b> L'ingresso del personale della Ditta Appaltatrice e dei fornitori avviene da entrata separata rispetto all'ingresso dell'utenza e non comporta interferenza con gli utilizzatori di altre parti dell'edificio</li><li><b>X</b> Effettuazione del Servizio negli orari e con le modalità concordate con il Committente</li><li><b>X</b> La Ditta Affidataria deve promuovere l'immediato confronto con UNIFI allo scopo di redigere un Piano Integrato per la Gestione delle Emergenze e l'interazione fra gli Addetti alla Gestione delle Emergenze Incendi e Primo Soccorso.</li><li><b>X</b> Designazione di un numero di Addetti congruo alle affluenze di utenti</li><li><b>X</b> Adeguata informazione e formazione ai propri dipendenti in merito ai rischi presenti presso i luoghi di lavoro in cui si andrà ad operare, nonché sulle misure di prevenzione e di protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e tutela dell'ambiente.</li><li><b>X</b> Posa apposita cartellonistica provvisoria: segnalazione pavimenti scivolosi in aree in cui è previsto accesso lavoratori e utenti</li><li><b>X</b> Utilizzo di specifici DPI (es. guanti, calzature antiscivolo)</li><li><b>X</b> I prodotti per la pulizia utilizzati devono essere conservati nei luoghi appositi nel loro contenitore originale e nel caso in cui sia necessario frazionare i prodotti è necessario apporre sulla ogni confezione un'etichetta indicante il nome originale del prodotto che rimanda alla relativa scheda di sicurezza</li><li><b>X</b> Evitare lo stoccaggio di materiale in quantità che possano incidere sulla valutazione del carico di incendio dei locali assegnati</li><li><b>X</b> Utilizzo di componenti e apparecchi elettrici marcati CE ed in buono stato di conservazione</li></ul>



## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

	<ul style="list-style-type: none"><li>X Verificare della compatibilità fra la potenza di assorbimento dell'apparecchio e quella del quadro di allacciamento</li><li>X Verifica che i cavi elettrici siano sollevati da terra o disposti lungo i muri</li><li>X Divieto assoluto di lasciare incustodite tutte le strumentazioni di lavoro in aree accessibili a utenti e lavoratori non addestrati all'utilizzo</li><li>X Durante l'esecuzione del servizio si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura</li><li>X Corretta gestione del Piano di controllo degli infestanti, allo scopo di garantire una chiara identificazione dei contenitori utilizzati per la conservazione delle sostanze velenose e siano prontamente reperibili le schede tecniche di prodotto con indicazione degli eventuali antidoti</li><li>X Rispetto del divieto di fumo in tutti gli ambienti</li><li>X Corretto smaltimento dei rifiuti attraverso raccolta differenziata e conferimento come da Regolamento Comunale.</li><li>X Coordinamento con il committente per identificazione delle aree stoccaggio rifiuti e loro delimitazione</li><li>X Pulizia delle aree di stoccaggio dei rifiuti mediante operazioni di scopatura e di lavaggio</li></ul>
<b>MANUTENZIONE LOCALI E ATTREZZATURE</b>	<p>Le manutenzioni straordinarie dei locali e degli impianti fino all'allaccio delle macchine concesse all'Impresa aggiudicataria per l'espletamento del servizio sono a carico della Stazione Appaltante; a tale fine eventuali guasti o mal funzionamenti devono essere immediatamente segnalati per iscritto all'Azienda la quale provvederà a far effettuare i necessari interventi.</p> <p>La fornitura dell'energia elettrica e idrica è gestita dall'Università di Firenze e regolata come previsto dall'appalto.</p> <p>X Durante la riunione di Coordinamento l'Impresa Aggiudicataria e UNIFI devono definire una procedura di comunicazione allo scopo di garantire la corretta reciproca informazione in caso di interventi che possano impattare sulla fornitura di energia elettrica, idrica e gas e comportare rischi per i lavoratori e gli utenti o per chi effettua la manutenzione ordinaria o straordinaria dell'edificio e delle attrezzature.</p> <p>X Tutte le attività di manutenzione a carico della Ditta affidataria, secondo quanto stabilito dal contratto, devono essere svolte in orari concordati allo scopo di limitare le interferenze con l'utenza; per ogni intervento di manutenzione eseguito, la ditta affidataria dovrà far pervenire all'Azienda copia del documento riportante i dati relativi alla manutenzione effettuata</p> <p>X Deve essere prestata particolare attenzione al contenimento delle emissioni sonore per evitare di interferire con l'utenza presente nell'edificio</p> <p>X Nell'effettuazione di interventi di manutenzione edile deve essere richiesta particolare attenzione al contenimento delle polveri</p> <p>X Utilizzo di componenti e apparecchi elettrici marcati CE ed in buono stato di conservazione</p> <p>X Verificare della compatibilità fra la potenza di assorbimento dell'apparecchio e quella del quadro di allacciamento</p> <p>X Verifica che i cavi elettrici siano sollevati da terra o disposti lungo i muri</p> <p>X Divieto assoluto di lasciare incustodite tutte le strumentazioni di</p>



## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

lavoro in aree accessibili a utenti e lavoratori non addestrati all'utilizzo  
**X** Durante gli interventi di manutenzione si dovrà tener conto della necessità di garantire sempre sgombre le vie di accesso a eventuali mezzi di soccorso, nonché le uscite stesse della struttura

--

Controllo dei luoghi e delle attrezzature per la definizione dei piani di emergenza e l'individuazione dei rischi specifici dell'attività	<b>Costo/ora</b>	<b>2</b>	<b>€ 35,00</b>	<b>€ 70,00</b>
Riunione di coordinamento e definizione procedura comunicazione manutenzione	<b>Costo/ora</b>	<b>4</b>	<b>€ 35,00</b>	<b>€ 140,00</b>
Redazione Piano Emergenza Coordinato	<b>Costo/unità</b>	<b>2</b>	<b>€ 400,00</b>	<b>€ 800,00</b>
Informazione e formazione dei lavoratori sulle specifiche procedure di Emergenza e sui rischi presenti	<b>Costo/ora</b>	<b>6</b>	<b>€ 35,00</b>	<b>€ 210,00</b>
Cavalletto di segnalazione pavimento bagnato/scivoloso	<b>Costo/unità</b>	<b>4</b>	<b>€ 10,00</b>	<b>€ 40,00</b>
Nastro segnaletico bifacciale in polietilene colore bianco rosso. Dispenser 200 mt x H 7 cm	<b>Costo/unità</b>	<b>2</b>	<b>€ 7,00</b>	<b>€ 14,00</b>
Etichette per segnalazione nomi prodotti pulizia	<b>Costo/unità</b>	<b>2</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 10,00</b>
Nastri adesivi da pavimento per delimitazione aree di lavoro (33 m, 50 mm)	<b>Costo/rotolo</b>	<b>4 rotoli</b>	<b>€ 15,00</b>	<b>€ 60,00</b>
<b>Importo totale costi della sicurezza € 1.344,00</b>				

Si rimanda al verbale di riunione di coordinamento l'aggiornamento del documento a seguito delle informazioni ricevute dalla ditta aggiudicataria.

NOTE:

.....

.....

.....

.....



## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### PARTE 5 - NORME DI SICUREZZA E MISURE DI EMERGENZA

La gestione della sicurezza e delle misure di emergenza rientra nelle attività a carico dell'Impresa Affidataria, che gestisce autonomamente la struttura.

L'Impresa Affidataria dovrà quindi garantire la presenza di personale formato e di un Piano Emergenza integrato con il Piano Emergenza in vigore all'interno della Scuola di Ingegneria dell'Università di Firenze.

Sarà onere dell'Impresa Affidataria coordinarsi con il Servizio Prevenzione e Protezione dell'Università di Firenze e prendere visione del Piano di Emergenza e delle misure di prevenzione e prevenzione presenti all'interno della struttura.

Si rammentano, come misure di prevenzione generiche di prevenzione da integrare dopo confronto con l'Università di Firenze:

- è vietato fumare;
- è fatto obbligo di attenersi a tutte le indicazioni segnaletiche (divieti, pericoli, obblighi, dispositivi di emergenza, evacuazione e salvataggio) contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici;
- è vietato accedere senza precisa autorizzazione a zone diverse da quelle interessate ai lavori;
- è vietato trattenersi negli ambienti di lavoro al di fuori dell'orario stabilito con il Committente;
- è vietato compiere, di propria iniziativa, manovre o operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone;
- è vietato ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali di qualsiasi natura;



## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

- è vietato sostare con autoveicoli al di fuori delle aree adibite a parcheggio, fatto salvo per il tempo strettamente necessario al carico/scarico del materiale.
- nelle zone autorizzate al transito veicolare, procedere a passo d'uomo rispettando la segnaletica ed il codice della strada.

**Luogo e data .....**

**Timbro e Firma (Committente).....**

Da restituire al Committente, sottoscritto per presa visione e accettazione

**Luogo e data .....**

**Timbro e Firma (Ditta).....**

### PARTE 6 - ATTIVITÀ SVOLTA DALLA DITTA

#### Generalità

<b>Ragione sociale</b>	Del Monte Ristorazione Collettiva S.r.l.
<b>Sede Legale</b>	Via di Tiglio 1697, 55100, Lucca (LU)
<b>Partita IVA</b>	01171020462
<b>Numero di telefono</b>	0583 469476
<b>Numero di fax</b>	0583 958055
<b>Attività svolte</b>	Ristorazione collettiva
<b>Settore</b>	Codice ATECO (principale): 56.22.02

#### Funzioni in materia di prevenzione dei rischi sui luoghi di lavoro della Ditta

<b>Datore di Lavoro</b>	Nicola Giannechini
<b>Responsabile Servizio di prevenzione e protezione</b>	Andrea Tommasi
<b>Medico Competente</b>	Alessandra Paolini
<b>Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)</b>	Mirko Stefanini
<b>Addetti emergenza e primo soccorso</b> presenti durante i lavori, ove necessari	
<b>Responsabile delle attività svolte nella struttura interessata</b>	Claudia Simi

	<b>DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA</b>
---	--

<b>dal contratto</b> La persona designata è professionalmente idonea a svolgere le mansioni affidate	
---	--

**Altre informazioni**

<b>Descrizione dei lavori</b> (ulteriori rispetto a quelle indicate nella parte prima dei DUVRI)	
<b>Attrezzature e materiali utilizzati</b> (in caso di agenti chimici pericolosi allegare Schede di Sicurezza)	
<b>Misure che si ritengono necessarie per eliminare ovvero ridurre al minimo le interferenze</b> (ulteriori rispetto a quelle indicate nella parte prima dei DUVRI)	
NOTE	

Allegati:

- ☐ Cronoprogramma delle attività
- ☐ Dichiarazione sostitutiva atto di notorietà (solo per contratti diversi da quelli di appalto ovvero nei casi in cui le dichiarazioni ivi contenute non siano già espresse in altra documentazione contrattuale)

**Luogo e data** .....

**Timbro e Firma** .....



## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

### DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA ATTO DI NOTORIETÀ

(da allegare alla parte 6 del DUVRI solo per i contratti diversi da quelli di appalto ovvero nel caso in cui tali dichiarazioni non siano altrimenti espresse in altra documentazione contrattuale)

(Art. 47, D.P.R. n. 445/2000)

#### Al Committente

Il sottoscritto Nicola Gianneccchini nato il 01/09/1972 a Torino (TO), cod.fisc. GNNNCL72P01L219H, residente in Lucca (LU) via di Tiglio 1697, munito di documento d'identità valido (che si allega in copia) n. CA25217ET rilasciato da Ministero dell'Interno (Comune di Lucca) il 06/08/2019 in qualità di Legale Rappresentante della ditta Del Monte Ristorazione Collettiva S.r.l. con sede legale posta in Lucca (LU) via di Tiglio 1697, PARTITA I.V.A. n. 01171020462 CODICE FISCALE 01171020462 consapevole delle responsabilità derivanti dal rendere dichiarazioni false, ai sensi dell'art. n. 76, dei D.P.R. n. 445/2000,

#### DICHIARA

- che la ditta coinvolgerà, ove previsto, nell'attività svolta per Vostro conto, solo dipendenti in regola con le assunzioni a norma delle vigenti leggi e regolarmente iscritti presso l'INAIL di Lucca al nr. 003230849/10 e l'INPS di Lucca al nr. 4302068122/00 (o equivalenti casse assicurative e previdenziali);
- che la presente Impresa risulta iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Toscana Nord Ovest (Lucca) al nr. 01171020462 del Registro delle ditte per le attività di cui all'oggetto dell'ordine oppure che la presente Impresa non risulta iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura poiché tale iscrizione non è richiesta per la nostra attività;
- che la presente ditta risulta disporre di capitali, conoscenza, esperienza e capacità tecniche, macchine, attrezzature, risorse e personale necessari e sufficienti per garantire l'esecuzione a regola d'arte delle opere commissionate con gestione a proprio rischio e con organizzazione dei mezzi necessari;
- di aver preso visione dei rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro in cui la ditta è destinata ad operare e le misure di prevenzione ed emergenza da adottate;
- che informerà il proprio personale, che verrà ad operare presso la vostra sede, circa i rischi e le misure di prevenzione e protezione suddetti;
- di avere preso visione delle aree in cui saranno eseguiti i lavori, dei relativi impianti ed eventuali limitazioni;
- di essere a conoscenza dei pericoli che possono derivare dalla manomissione delle misure di sicurezza adottate e dall'operare all'esterno delle aree di cui sopra; di aver fornito al Committente tutte le informazioni necessarie al fine di redigere correttamente il Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze;
- di aver assicurato il proprio personale per infortuni e responsabilità civile;
- di rispettare e far rispettare al proprio personale le disposizioni legislative vigenti e le norme regolamentari in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro e di tutela dell'ambiente e inerenti le attività oggetto di affidamento.

**Luogo e data .....**

**Timbro e Firma .....**