



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI FREQUENTANTI IL POLO UNIVERSITARIO DI PISTOIA CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 57 C.2 DEL D.LGS. N.36/2023

Articolo 1 – Definizioni

Per "Ditta" o "Aggiudicatario" s'intende l'operatore economico risultato aggiudicatario del servizio di cui al presente Capitolato speciale d'appalto, di seguito denominato CSA.

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

Articolo 2 – Oggetto, durata e importo dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di Ristorazione destinato agli studenti universitari frequentanti il Polo Universitario di Pistoia, per il pasto del pranzo e della cena dal lunedì al sabato, in locali in disponibilità, a qualsiasi titolo giuridicamente valido e di durata almeno corrispondente alla durata dell'appalto, della Ditta e con proprie modalità organizzative della prestazione.

E' prevista la possibilità per l'Aggiudicatario, dietro sua esplicita richiesta, di effettuare un giorno di chiusura settimanale.

I locali devono essere in regola con la normativa vigente in materia di sicurezza, devono rispettare le norme igienico-sanitarie ed avere tutte le caratteristiche previste dalla legge per l'utilizzo di cui al presente CSA.

I locali devono essere ubicati ad una distanza massima di **1,5 Km** (calcolato come percorso stradale a piedi) dalla sede didattica del Polo Universitario di Pistoia, Via S. Pertini n.358 ed avere una dotazione minima di **n. 30 (trenta) posti a sedere**.

Si precisa che l'accesso al servizio per il pranzo e la cena delle domeniche e festivi è riservato, salvo diversa comunicazione della Stazione Appaltante, ai soli vincitori di borsa di studio dell'Azienda.

Il servizio in questione prevede l'erogazione di un **numero presunto di 30.000 pasti interi convenzionali o equivalenti** complessivi, per un importo posto a base d'asta di **Euro 210.000,00 (Euro duecentodiecimila/00)** al netto dell'I.V.A. di legge per il periodo di durata contrattuale di **24 (ventiquattro) mesi**.

Per quanto concerne il servizio di erogazione dei pasti il costo unitario di ciascun pasto sarà quello risultante dal ribasso offerto dall'Aggiudicatario in sede di gara.

Il numero dei pasti sopra indicato è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara.

Di conseguenza esso non costituisce alcuna garanzia sul numero di pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto e che saranno quelli per i quali l'Azienda verserà il corrispettivo alla Ditta.

Il numero dei posti sopra indicati inoltre non tiene conto di variazioni di servizio per emergenze sanitarie attualmente non preventivabili o altri eventi di natura eccezionale. Nel qual caso, il servizio dovrà essere erogato apportando le misure e i dispositivi necessari ad assicurare il rispetto di quanto prescritto dal legislatore.

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

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

Alla scadenza del contratto la Ditta è tenuta a garantire per un periodo massimo di 6 (sei) mesi la prestazione agli stessi patti e condizioni fino all'individuazione da parte dell'Azienda di un nuovo contraente.

L'importo massimo relativo alla presente opzione è determinato in Euro 52.500,00 (euro cinquantaduemilacinquecento/00) al netto dell'I.V.A. di legge.

In considerazione della natura del servizio (prestazione resa in locali nella disponibilità dell'appaltatore) non sussistono rischi da interferenza e, pertanto, non si rende necessaria la redazione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.).

La Ditta è soggetta ad un periodo di prova di mesi 3 (tre). Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente CSA l'Azienda ha facoltà di risolvere il contratto, mediante comunicazione a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento e provvedere alla prosecuzione del servizio nel modo che riterrà più opportuno.

Il termine concesso all'Azienda per esercitare la facoltà di cui al comma precedente è stabilito entro il trentesimo giorno dalla scadenza del periodo di prova

Articolo 3 – Orario del servizio

Il servizio di cui al presente CSA dovrà essere erogato durante il seguente orario:

- PRANZO

dal lunedì al sabato: dalle 12,00 alle 14,30

- CENA

dal lunedì al sabato: dalle 19,00 alle 21,00

- PASTO DA ASPORTO

dal lunedì al sabato: dalle 10,30 alle 15,00.

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

Il servizio oggetto del presente appalto potrà essere sospeso in occasione delle festività natalizie, pasquali e della chiusura estiva, previa comunicazione all'Aggiudicatario da parte dell'Azienda.

Articolo 4 – Interruzione del servizio

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

a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale della Ditta. In caso di sciopero dei dipendenti della Ditta, 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 CSA ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 5 – Tipologia d'utenza

L'utenza a 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 6 - Accesso al servizio

L'utente potrà accedere al servizio di cui al presente CSA esclusivamente se in possesso del tesserino magnetico rilasciato dall'Azienda, da utilizzare con l'apposito lettore messo a disposizione dall'Azienda stessa.

Il tesserino magnetico ha funzione anche di borsellino elettronico per il pagamento del pasto.

Il materiale informatico necessario alla rilevazione degli accessi e alla rendicontazione dei pasti erogati sarà fornito dall'Azienda attraverso un postazione di tipo POS touch- screen con lettore di carte magnetiche.

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.

Al fine di garantire l'avvio e il corretto funzionamento della postazione informatica di rilevazione degli accessi il soggetto gestore dovrà rendere disponibile dal primo giorno di fornitura 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'Aggiudicatario **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, così che tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Aggiudicatario. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dell'Azienda, l'Aggiudicatario sarà tenuto a corrispondere all'Azienda medesima la somma di Euro 50,00 (Euro cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

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

La registrazione pasti avviene solo 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.

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 la Ditta possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

Sono a carico dell'Aggiudicatario:

- a) La gestione ed i costi della linea ADSL 20Mbit/sec con indirizzo IP statico dedicato al servizio;
- b) Ogni eventuale spesa che fosse necessaria per la modifica all'infrastruttura informatica aziendale a causa di modifiche od aggiornamenti richiesti dalla Ditta.

Articolo 7 – Oneri a carico dell'Aggiudicatario

Sono a totale carico dell'Aggiudicatario tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di ristorazione di cui al presente CSA.

La Ditta dovrà informare dettagliatamente il proprio personale per renderlo edotto circa gli standard di qualità richiesti dal presente CSA.

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

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

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

Articolo 8 – Oneri a carico della Stazione Appaltante

Sono a carico della Stazione Appaltante la manutenzione ed eventuale sostituzione dell'hardware e del software, di cui al precedente articolo 6, concessi in uso all'Aggiudicatario, dovuti al normale utilizzo ed usura dei componenti.

Articolo 9 – Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente CSA recepisce i principi della sostenibilità ambientale, come previsto dall'art. 57, co. 2 del D.Lgs. 36/2023 e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

Il servizio oggetto del presente CSA dovrà essere erogata garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per 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).

L'Azienda procederà alle verifiche secondo quanto previsto nelle suddette specifiche tecniche. 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 DSU Toscana 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 nell'esecuzione dell'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 10 – Caratteristiche delle derrate alimentari

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

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

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

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, a giudizio insindacabile dell'Azienda, il gusto degli utenti, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di sostituire tale prodotto con un altro della stessa tipologia da concordare tra le parti.

Articolo 11 - 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 pre-assemblati di carne e pesce ricomposti, pre-panati, pre-fritti e pronti all'uso, come ad es. cotolette, polpette, bastoncini ecc. e deve essere fortemente limitato il ricorso a prodotti surgelati/refrigerati pronti all'uso.

La distribuzione dei piatti all'interno del giorno, della settimana e del mese deve essere equilibrata dal punto di vista nutrizionale secondo il modello della dieta mediterranea, garantendo la massima qualità organolettica delle pietanze con la proposta di piatti che risultino 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 "speciale". In particolare deve essere garantita la presenza di:

- Almeno una pietanza senza derivati animali per ciascuna tipologia di portata (primo, secondo, contorno), considerando i legumi secchi come possibile alternativa di secondo;
- Eliminazione di burro e parmigiano dalla mantecatura della maggior parte dei risotti ed eliminazione della panna dalle creme di verdura;

- Presenza di secondi piatti a base di carne bovina non più di due volte alla settimana;
- Presenza di carne di maiale non più di due volte alla settimana;
- Presenza di carne bianca almeno due volte alla settimana;
- Presenza di prodotti della pesca almeno due volte alla settimana;
- Presenza di secondi piatti a base di uovo almeno una volta alla settimana;
- Presenza di pietanze fritte, per secondi e contorni, massimo due volte alla settimana per categoria;
- Assenza di derivati animali nei contorni;
- Presenza di pasti senza glutine.

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

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

- la denominazione della singola portata;
- la denominazione dei singoli ingredienti;
- i relativi allergeni;
- ulteriori attribuiti alimentari, secondo le codifiche che verranno trasmesse dopo l'aggiudicazione.

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

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 pranzo deve presentare:

- Un **menù tradizionale** (C) 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** (RB) 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'Aggiudicatario 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.

Nella composizione del vassoio, ove previsto, lo studente potrà scegliere tra un pasto completo **(C)**, un pasto ridotto con primo **(RA)**, se rinuncia al secondo piatto o ridotto con secondo **(RB)** se rinuncia al primo piatto.

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

Devono essere previste le seguenti intercambiabilità:

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolo 12 – 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 13 – Gluten free

In caso di utenti intolleranti al glutine, l'Aggiudicatario ha l'obbligo di garantire appositi pasti anche previa ordinazione.

Articolo 14 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti

La somministrazione dei pasti per tutti gli utenti deve avvenire mediante il sistema self-service o altro sistema indicato dalla Ditta.

Per tutti gli utenti portatori di handicap il servizio dovrà essere effettuato al tavolo a cura del personale della Ditta. Tale personale dovrà avere un atteggiamento improntato a professionalità e gentilezza verso gli utenti.

La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù presentato fino a 15 minuti dalla fine del servizio.

In caso di esaurimento di alcune preparazioni queste dovranno essere sostituite da generi alimentari di pari valore economico.

Articolo 15 - Referente del servizio

La direzione del servizio oggetto del presente CSA deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione di Direttore. Tale responsabile deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Azienda al controllo del buon andamento del servizio.

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

Articolo 16 - Disposizioni sulla sicurezza sul posto di lavoro

L'Aggiudicatario deve attenersi alla normativa in materia di miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

Resta inoltre a carico dell'Aggiudicatario la dotazione al proprio personale impiegato nell'esecuzione del servizio dei Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettiva necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

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

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

L'Aggiudicatario è tenuto:

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

L'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.

Articolo 17 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

A norma dell'art. 57, co.1 del D.Lgs. 36/2023 l'Aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL di settore assunto quale riferimento per il presente appalto (**CCNL Comparto Turismo e Pubblici Esercizi - settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo**) vigente alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo del comparto sopracitato successivamente stipulato.

L'Aggiudicatario è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperativa di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi.

L'Aggiudicatario è tenuto altresì:

- a. All'osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- b. A garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto.

In particolare i temi trattati durante la formazione dovranno riguardare:

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

Il personale deve essere in possesso della formazione necessaria, in materia di igiene, di sicurezza e quant'altro previsto dalla normativa vigente nazionale e regionale; tale formazione dovrà essere adeguatamente documentata.

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

L'Aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

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

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

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

Prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'Azienda l'elenco nominativo del personale da impiegare con esatte generalità, domicilio e posizioni assicurative e previdenziali. Inoltre dovrà inviare all'Azienda con cadenza mensile in allegato alla fattura l'elenco nominativo del personale impiegato con le relative generalità. L'elenco dovrà essere comprensivo del personale impiegato saltuariamente, parzialmente o provvisoriamente. Ogni variazione del personale, comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Azienda prima che il personale, non compreso nell'elenco già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.

L'Aggiudicatario è tenuto a detenere presso il luogo di esecuzione dell'appalto la documentazione idonea a dimostrare la regolarità dei rapporti di lavoro intercorrenti con i lavoratori stessi.

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

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

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 lo stesso esegue la prestazione.

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

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

Articolo 18 – Attività di controllo e contenuti dei controlli

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Aggiudicatario non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia, e/o dal presente CSA e/o da quanto indicato in sede di Offerta tecnica, 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 19.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso al Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) e ai suoi assistenti, al Responsabile unico del progetto (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 CSA ed a quanto offerto dall'Aggiudicatario in sede di gara.

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

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

Con riferimento all'esecuzione delle prestazioni di cui all'articolo 1, commi 12 e 19 l'attività di controllo sarà effettuata dall'Azienda in conformità agli artt. 113 e segg. e all'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 19 - Penalità

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Aggiudicatario nell'esecuzione delle prestazioni poste a proprio carico, l'Azienda ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle tipologie di Non Conformità enunciate al precedente articolo 18, in relazione alla gravità dell'inadempimento in quanto tale e al danno che ne derivi al funzionamento del servizio ristorazione;

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

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

- a) Euro 500,00 per ogni mancato giorno di apertura;
- b) Euro 250,00 per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'articolo xx;
- c) Euro 200,00 per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'articolo xx oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- d) Euro 100,00 per accertato utilizzo improprio dell'*hardware* e *software* messi a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- e) Euro 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.

Il DEC riferisce tempestivamente al RUP in merito ai ritardi nell'andamento dei lavori rispetto al programma di esecuzione. Qualora il ritardo nell'adempimento determina un importo massimo della penale superiore all'importo del 10%, il RUP promuove l'avvio delle procedure previste per la risoluzione del contratto.

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 operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta. Se i crediti di questo mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla cauzione di cui al successivo articolo 23. 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 10% 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'Azienda rilevi gravi o reiterate inadempienze dell'Aggiudicatario rispetto alle prestazioni oggetto dell'appalto, invita questo a conformarsi ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, assegnando un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni consecutivi, decorso inutilmente il quale il contratto si considera risolto di diritto.

Articolo 20 – Disposizioni igienico-sanitarie

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

Articolo 21 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 119 del D. Lgs. 36/2023, deve essere sempre autorizzato espressamente dalla Stazione Appaltante, e presuppone che l'Aggiudicatario abbia indicato nell'offerta le parti della prestazione che intende subappaltare a terzi, con le limitazioni di seguito indicate.

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

- a) Attività di preparazione e distribuzione dei pasti.

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

In mancanza dell'indicazione nell'offerta della prestazione che intende subappaltare, il subappalto non può in alcun caso essere autorizzato.

L'esecuzione delle prestazioni di cui all'articolo 1, commi 12 e 19, ove l'operatore economico, sia esso in forma singola o associata, non sia in possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D. Lgs. 36/2023 per l'assunzione di appalti della tipologia e importo di quelli previsti dal presente CSA neppure attraverso il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 104 del D.Lgs. 36/2023, deve essere integralmente subappaltata ad operatore economico in possesso dei predetti requisiti (cd. subappalto qualificante o necessario). In tale ipotesi l'indicazione in sede di offerta del ricorso al subappalto costituisce requisito di qualificazione ai fini dell'ammissione alla procedura di gara.

Il subappalto deve essere autorizzato dall'Azienda a seguito di apposita istanza dell'Aggiudicatario, con allegata la documentazione prevista dall'articolo 117, commi 5 e 16, del D.Lgs. n. 36/2023. Il termine previsto dall'art. 119, comma 16, del D.Lgs. 36/2023 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 di quanto previsto all'art. 3, comma 7, comma

8 e comma 9, della L. 136/2010, lo svolgimento delle attività in subappalto. Fino a quella data non è consentito dare esecuzione alle attività oggetto di richiesta di subappalto.

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

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

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

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

E' vietata a pena di risoluzione del contratto di appalto la cessione anche parziale del servizio oggetto del presente CSA. E' altresì nullo l'accordo con cui l'Aggiudicatario affida a terzi l'integrale o anche la prevalente esecuzione delle prestazioni oggetto di appalto.

Articolo 22 - Revisione prezzi contrattuali

A norma dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2003 è ammessa la possibilità di procedere a revisione del prezzo al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione si farà riferimento agli indici di costo e di prezzo di cui al comma 3 del predetto art. 60 pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT.

La parte nel cui interesse opera la variazione deve avanzare richiesta scritta di revisione entro 30 (trenta) giorni dall'avvio del secondo anno di esecuzione contrattuale. Il suddetto termine è fissato a pena di decadenza; di conseguenza il suo mancato rispetto determina l'improcedibilità della richiesta tardiva. Il relativo procedimento si concluderà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta con l'adozione da parte dell'Azienda delle determinazioni del caso.

Articolo 23 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 garanzia definitiva in favore dell'Azienda, in una delle forme previste dalla suddetta disposizione normativa, d'importo pari al 10% dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui all'art. 106, comma 8 del D.lgs. 36/2023.

La garanzia definitiva sarà progressivamente svincolata in corso di esecuzione dell'appalto nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. Il rimanente 20% resta vincolato fino alla data di emissione da parte della Stazione Appaltante del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di conclusione del contratto. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta della Stazione Appaltante, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'Aggiudicatario, della documentazione attestante l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'Aggiudicatario per il quale la garanzia è prestata.

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

Nel caso di danno derivante da inadempienze della Ditta, l'Azienda ha facoltà di deliberare l'incameramento, in tutto o in parte, a titolo di penale, del deposito cauzionale con l'obbligo per la Ditta di reintegrarlo o rinnovarlo, entro il termine perentorio, a pena di risoluzione del contratto, di 10 (dieci) giorni dal ricevimento da parte dell'Azienda della relativa richiesta, sempre che l'Azienda non deliberi la risoluzione del contratto incamerando definitivamente la garanzia stessa.

L'Aggiudicatario si 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 CSA.

A tale scopo dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** per la copertura di responsabilità civile per danni verso terzi per danni a persone o cose e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCT/O), nella quale venga esplicitamente indicato che l'Azienda viene considerata "terzo" a tutti gli effetti, di cui dovrà fornire copia all'Azienda stessa entro i termini previsti per la stipulazione del contratto, tale polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti, nonché dei rischi da incendi e scoppi.

Detta polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- a) 2,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1,5 milioni di Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT). Tale copertura dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto dell'Aggiudicatario;
- b) 1,5 milioni di Euro per sinistro, col limite di 1 milione di Euro per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

La polizza deve essere specifica per il servizio oggetto del presente appalto; non saranno quindi accettate polizze generali dell'Aggiudicatario già attive.

All'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente CSA o per qualsiasi altra causa.

Articolo 24 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

Per il presente appalto non è stato redatto il Documento di Valutazione Rischi da Interferenze – D.U.V.R.I., la Ditta è in ogni caso tenuta ad assicurare il pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008.

Preliminarmente all'aggiudicazione la Stazione Appaltante procederà in capo all'Aggiudicatario con le verifiche di cui all'art. 16 L.R.T. 38/2007, provvedendo a controllare il rispetto da parte di questo dei seguenti adempimenti:

1. Nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale di cui all'articolo 31 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
2. Nomina del medico competente di cui all'articolo 25 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
3. Nomina del preposto di cui all'art. 2 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
4. Redazione del documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
5. Adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute, ai sensi degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Articolo 25 – Stipula del contratto e spese contrattuali

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. 36/2023, di norma entro 60 (sessanta) giorni dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva diventa efficace.

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'Aggiudicatario.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare alla Ditta l'aggiudicazione della gara, 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 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. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 26 – Avvio dell'esecuzione del contratto

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP), dopo la sottoscrizione del contratto di appalto, autorizza il Direttore dell'esecuzione del Contratto (DEC) a dare l'avvio all'esecuzione della prestazione: il DEC, direttamente o tramite suo assistente appositamente incaricato, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione.

In caso ricorrano le ipotesi di cui all'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, il RUP può disporre l'esecuzione in via d'urgenza della prestazione.

L'Operatore economico aggiudicatario al momento dell'avvio della fornitura deve essere in possesso dei titoli e delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente CSA e deve compilare il modello di autocertificazione relativo che sarà allegato al verbale di avvio dell'esecuzione.

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

Articolo 27 - Verifica di conformità

Il presente appalto è soggetto a verifica di conformità/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.

Articolo 28 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 30. 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 29 - Trattamento dati personali

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

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

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

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

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

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

Articolo 30 – Nomina a Responsabile del trattamento

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

Ai sensi dell'art. 28 del GDPR, se nell'esecuzione dell'appalto si rendesse necessario, l'Azienda si riserva di nominare l'Aggiudicatario Responsabile del trattamento dei dati personali (d'ora in poi Responsabile).

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

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

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

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

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

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

Articolo 31 - Direttore dell'esecuzione

Ai sensi dell'articolo 114 del D.Lgs. 36/2023 è nominato come Direttore dell'Esecuzione del Contratto il Sig. Alessandro Mori dipendente dell'Azienda che svolge le funzioni indicate nella parte VI e nell'allegato II.14 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 32 – Responsabile Unico del Progetto

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023 il Responsabile Unico del Progetto è la Sig.ra Mafalda Viviano, Funzionario dell'Area Ristorazione dell'Azienda.

Articolo 33 - Norma di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente CSA si rinvia a quanto espressamente previsto dal D.Lgs. 36/2023, nonché dalle norme vigenti in materia.

Allegati:

- Allegato Tabella Menù