



Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
SOMMINISTRAZIONE PASTI PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI FREQUENTANTI I
POLI UNIVERSITARI DI PRATO, PISTOIA E LA SEDE DIDATTICA DELL'UNIVERSITA'
DEGLI STUDI DI FIRENZE UBICATA NEL COMUNE DI CALENZANO (FI) PER IL
PERIODO 01 SETTEMBRE 2010 – 31 AGOSTO 2011**

INDICE

Art.1 – Definizioni	pag. 3
Art.2 – Oggetto dell'appalto	pag. 3
Art.3 – Durata dell'appalto	pag. 3
Art.4 – Numero pasti presunti e importo presunto dell'appalto	pag. 3
Art.5 – Orario del servizio	pag. 4
Art.6 – Tipologia dell'utenza	pag. 4
Art.7 – Interruzione del servizio	pag. 5
Art.8 – Oneri a carico dell'Impresa	pag. 5
Art.9 – Oneri a carico della Stazione appaltante	pag. 5
Art.10 – Caratteristiche delle derrate alimentari	pag. 5
Art. 11 - Menu	pag. 5
Art.12 – Variazione del menù	pag. 5
Art.13 – Struttura del "pasto intero"	pag. 6
Art.14 – Introduzione di nuove ricette	pag. 6
Art.15 – Modalità di somministrazione dei pasti agli utenti	pag. 6
Art.16 – Diritto di controllo da parte dell'Azienda	pag. 7
Art.17 – Contenuti dei controlli	pag. 7
Art.18 – Metodologia del controllo di conformità	pag. 7
Art.19 – Contestazioni e rilievi all'Impresa	pag. 8
Art.20 – Stipulazione del contratto	pag. 8
Art.21 – Rinuncia all'aggiudicazione	pag. 8
Art.22 – Recesso da parte della Stazione Appaltante	pag. 8
Art.23 – Recesso da parte dell'impresa	pag. 8
Art.24 – Risoluzione di diritto del contratto	pag. 9
Art.25 – Altri casi di risoluzione del contratto	pag. 9
Art.26 – Inadempienze e penalità	pag. 9
Art.27 – Deposito cauzionale	pag. 10
Art.28 – Cessione del contratto	pag. 10
Art.29 – Estensione del contratto	pag. 10
Art.30 – Prezzo del pasto	pag. 10
Art.31 – Fatturazione	pag. 11
Art.32 – Rischi da interferenze	pag. 11
Art.33 – Osservanza delle norme di legge e contrattuali	pag. 11
Art.34 – Spese contrattuali	pag. 12
Art.35 - Foro competente	pag. 12
Art.36 – Trattamento dei dati personali	pag. 12
Art.37 – Norma di rinvio	pag. 12

Articolo 1 - Definizioni

Per "Impresa" s'intende l'impresa risultata aggiudicataria del servizio di cui al presente Capitolato speciale d'appalto (C.S.A.).

Per "Stazione appaltante" e "Azienda" s'intende l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario che affida all'Impresa il servizio oggetto del presente Capitolato speciale d'appalto.

Articolo 2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di somministrazione pasti (escluso giorni festivi) destinato agli studenti universitari frequentanti i Poli Universitari di Prato (Lotto1), Pistoia (Lotto 2) e la sede didattica dell'Università degli Studi di Firenze ubicata nel Comune di Calenzano (Lotto 3) **in locali in disponibilità dell'Impresa e con proprie modalità organizzative della prestazione.**

Articolo 3 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di 12 (dodici) mesi consecutivi, a decorrere dal 01 Settembre 2010 al 31 Agosto 2011.

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

L'Azienda si riserva la facoltà di affidare, a suo insindacabile giudizio, all'Impresa, ai sensi dell'articolo 57, comma 5, lettera b) del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm. la ripetizione del servizio in oggetto per un ulteriore periodo di 12 (dodici) mesi decorrenti dalla scadenza del servizio originario.

Qualora la Stazione appaltante ritenga di non ricorrere alla procedura sopraddetta, l'Impresa è comunque tenuta a garantire la prestazione agli stessi patti e condizioni fino all'individuazione del nuovo contraente.

L'Impresa è soggetta ad un periodo di prova di 3 (tre) mesi. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato 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 4 – Numero pasti presunti e importo presunto dell'appalto.

Il servizio in questione, per l'erogazione di pasti interi, viene suddiviso nei seguenti lotti:

- LOTTO 1 Polo Universitario di Prato:

- Servizio di erogazione di n. 80.000 pasti interi (compresa l'eventuale ripetizione del servizio) per un importo presunto a base d'asta di € 480.000,00=oltre IVA di legge;

- LOTTO 2 Polo Universitario di Pistoia:

- Servizio di erogazione di n. 40.000 pasti interi (compresa l'eventuale ripetizione del servizio) per un importo presunto a base d'asta di € 244.000,00= oltre IVA di legge;

- LOTTO 3 Sede didattica dell'Università degli Studi di Firenze Ubicata nel Comune di Calenzano:

- Servizio di erogazione di n. 28.000 pasti interi (compresa l'eventuale ripetizione del servizio) per un importo presunto a base d'asta di € 160.000,00= oltre IVA di legge.

La definizione della sopraddetta tipologia di pasto è contenuta nel successivo articolo 13.

Il numero dei pasti 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.
Per ogni singolo Lotto l'importo presunto a base d'asta tiene conto anche del periodo di eventuale ripetizione del servizio di cui all'art. 3, comma 2.

Articolo 5 - Orario del servizio

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

- LOTTO 1 Polo Universitario di Prato:

pranzo dal lunedì al sabato dalle 12,00 alle 14,30
eventuale cena dal lunedì al sabato dalle 19,00 alle 21,00

- LOTTO 2 Polo Universitario di Pistoia

pranzo dal lunedì al sabato dalle 12,00 alle 14,30
eventuale cena dal lunedì al sabato dalle 19,00 alle 21,00

- LOTTO 3 Sede didattica dell'Università degli Studi di Firenze Ubicata nel Comune di Calenzano:

pranzo dal lunedì al venerdì dalle 12,00 alle 14,30.

Articolo 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza a cui è rivolto il servizio è composta da studenti dell'Università degli Studi di Firenze, dell'Accademia di Belle Arti di Firenze, dell'I.S.I.A. di Firenze, del Conservatorio "Luigi Boccherini" di Firenze, da studenti delle Università degli Studi di Pisa e di Siena, da studenti di Atenei non toscani, da personale dipendente dall'Azienda o da personale che presta servizio presso la medesima, da personale docente e non docente dell'Ateneo di Firenze, da eventuali utenti esterni autorizzati dalla Stazione appaltante.

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

Il personale dell'Impresa addetto alle mansioni di cassa presso le sale di consumo, effettuerà con la massima cura i dovuti e richiesti controlli sull'identità degli utenti e sul corretto utilizzo dei documenti abilitanti alla fruizione del servizio di ristorazione, anche in conformità alla politica tariffaria in vigore.

L'Impresa concorderà con la Stazione appaltante le modalità per il controllo degli accessi e la contabilizzazione dei pasti in caso di mancato funzionamento degli impianti di rilevazione degli accessi.

In caso di mancato funzionamento imputabile a fatto dell'Impresa resta salva la facoltà per l'Azienda di rivalersi nei confronti dell'Impresa per gli oneri di qualsiasi natura che in conseguenza di tale evento avrà dovuto sostenere.

Per l'espletamento del servizio è necessaria l'attivazione (a carico dell'Impresa) di una linea telefonica analogica per lo scambio di dati informatici relativi al sistema degli accessi.

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'Impresa **solo ed esclusivamente** per la gestione del sistema di accesso al servizio ristorazione. Qualsiasi altro impiego è da ritenersi pertanto vietato, cosicché tutte le conseguenze dannose da esso derivanti saranno considerate come imputabili a fatto esclusivo dell'Impresa. In caso di intervento di ripristino delle funzionalità dovuto a un utilizzo inappropriato di tali strumenti riscontrato dal personale autorizzato dall'Azienda, l'Impresa sarà tenuta a corrispondere all'Azienda medesima la somma di € 50,00.= (cinquanta/00) a titolo di diritto di chiamata, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti.

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'impresa possa sollevare eccezioni o avanzare pretese di alcun genere.

Articolo 7 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Azienda dovrà essere avvisata con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni 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 e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato, ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 8 – Oneri a carico dell'Impresa

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento del servizio di somministrazione di cui al presente Capitolato.

Articolo 9 – Oneri a carico della Stazione appaltante

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

Articolo 10 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande impiegate nell'esecuzione del servizio dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e dovranno essere di prima categoria.

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 C.S.A.

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

Articolo 11 –Menù

Il menù (estivo ed invernale) erogato dovrà essere articolato almeno settimanalmente sia per il pranzo che per l'eventuale cena e le ricette in esso contenute, oltre alle scelte minime indicate al successivo art. 13, non dovranno essere riproposte nell'arco della settimana stessa.

Il menù dovrà essere inviato alla Stazione appaltante preliminarmente alla stipula del contratto a corredo dell'offerta pena esclusione dell'Impresa dalla procedura di aggiudicazione stessa.

Articolo 12 - Variazione del menù

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di modificare le preparazioni previste dai menu offerti dall'Impresa con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale.

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menu nei seguenti casi:

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

Tale variazione dovrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta all'Azienda.

Articolo 13 - Struttura del "pasto intero"

Il pasto oggetto del servizio di cui al presente C.S.A. si articola nella tipologia di "pasto intero":

Il pasto intero è composto, a scelta dell'utente, come di seguito specificato

PASTO INTERO:		(esempi di pietanze)
PRIMO PIATTO (gr.180 ca. di pasta cotta + 50gr. ca. di condimento)	Un primo caldo a scelta tra almeno tre	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pasta asciutta ▪ riso condito ▪ minestra o zuppa
(Pasta o riso in bianco dovranno essere sempre presenti)		
SECONDO PIATTO (cotto da gr. 120 ca. senza osso/lische)	un secondo a scelta tra almeno tre (due caldi ed uno freddo)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uno a base di carne o pesce o uova ▪ formaggio del giorno ▪ salume del giorno
CONTORNI (cotto gr. 180 ca., crudo gr. 80 ca.)	Uno a scelta fra almeno due contorni	<ul style="list-style-type: none"> ▪ di cui 1 contorno cotto ed 1 contorno crudo (es. insalata)
PANE		<ul style="list-style-type: none"> ▪ gr. 100 ca. cad.
FRUTTA (gr. 150 ca. a pezzo) o YOGURT o DESSERT (gr. 125 cad.)	Uno a scelta tra almeno	<ul style="list-style-type: none"> ▪ due tipi diversi giornalieri
ACQUA DA lt. 0,500	Una bottiglietta a scelta tra	<ul style="list-style-type: none"> ▪ acqua gassata o acqua naturale

Articolo 14 - Introduzione di nuove ricette

Qualora l'Impresa durante l'esecuzione del servizio intendesse introdurre nuove ricette, dovrà farne preventiva richiesta all'Azienda. Tali ricette potranno essere introdotte solo ed esclusivamente previo parere favorevole della Stazione appaltante.

Articolo 15 - 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 dall'Impresa in sede di offerta.

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

L'Impresa 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 16 - Diritto di controllo da parte dell'Azienda

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

Qualora i prodotti utilizzati dall'Impresa non risultassero, a seguito di analisi, conformi agli standard di qualità stabiliti dalle norme vigenti in materia e dal presente Capitolato, le spese relative agli esami effettuati saranno poste a carico dell'Impresa stessa, fatta salva la facoltà per l'Azienda di applicare le penali previste al successivo art. 26.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso al personale incaricato dall'Azienda in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle strutture di ristorazione (compresi tutti i locali di stoccaggio), di preparazione e cottura (cucina), per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Nel caso in cui il Responsabile del servizio o suo incaricato non fossero presenti per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli.

Gli organismi preposti al controllo sono il Servizio Ristorazione dell'Azienda nonché eventuali altre strutture specializzate da questo incaricate o altri organismi istituzionali.

Articolo 17 – Contenuti dei controlli

I controlli potranno essere articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici mediante prelievo di campioni di alimenti e tamponi di superfici nelle varie fasi di lavorazione che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio e di quanto altro necessario a verificare la corrispondenza a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia ed ai contenuti del presente Capitolato.

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

- le modalità di conservazione e manipolazione delle derrate alimentari;
- il rispetto dei menù e delle grammature indicate nel presente C.S.A. ;
- la corretta applicazione del Piano di Autocontrollo Igienico- Sanitario;
- verifiche sulla formazione obbligatoria del personale in materia di igiene;
- la conformità dei prodotti alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione; 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 tutti i locali (compreso quelli di stoccaggio), macchinari ed attrezzature;
- il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/2008);
- 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 ed il corretto utilizzo del software ed hardware messo a disposizione dalla Stazione appaltante per l'esecuzione del servizio.

Articolo 18 - Metodologia del controllo di conformità

Gli incaricati dall'Azienda 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'Impresa. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

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

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

L'Impresa 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.

Articolo 19 – Contestazioni e rilievi all'Impresa

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

Articolo 20 - Stipulazione del contratto

L'Impresa si obbliga a stipulare il contratto, previa presentazione della documentazione amministrativa richiesta dalla Stazione appaltante, alla data che sarà comunicata e che non interverrà prima che siano decorsi almeno 35 gg. dall'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ex art. 79 D.Lgs. 163/2006.

In caso di ritardo nella completa presentazione da parte dell'Impresa della suddetta documentazione si applicherà una penale di Euro 100,00= 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.

Articolo 21 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Impresa rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 22 - Recesso da parte della Stazione Appaltante

Ai sensi dell'art.1671 del Codice Civile, la Stazione appaltante può recedere dal presente appalto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Impresa delle spese sostenute, delle prestazioni eseguite e del mancato guadagno.

Articolo 23 – Recesso da parte dell'Impresa

Qualora l'Impresa intenda recedere dal contratto senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del contratto.

Articolo 24 - Risoluzione di diritto del contratto

L'Azienda, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, si riserva di fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

Articolo 25 – Altri casi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute alle obbligazioni poste a carico dell'Impresa, la Stazione appaltante avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta mediante raccomandata con avviso di ricevimento, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente 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) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Impresa;
- b) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Impresa;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dell'Impresa;
- f) reiterate inosservanze delle norme igienico - sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'Impresa;
- g) violazioni ripetute delle prescrizioni contenute nei menu e nelle relative grammature offerte dall'Impresa;
- h) casi di intossicazione alimentare;
- i) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) cessione del contratto a terzi;
- n) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- o) ulteriori inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno solare.

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.

Articolo 26 - Inadempienze e penalità

Ove si verificano inadempienze da parte dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Le penalità che la Stazione appaltante si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 50,00.= per ogni intervento di ripristino dell'hardware e/o del software messo a disposizione dall'Azienda, oltre al risarcimento integrale dei danni eventualmente arrecati ai beni suddetti;
- € 200,00= per ogni caso di mancato rispetto del menù inviato;
- € 130,00= per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su cinque pesate della stessa preparazione;
- € 260,00= per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie rilevate e contestate per iscritto come sopra specificato;
- € 260,00= per ogni mancata conformità dei prodotti alimentari e non alimentari rilevata durante tutto il ciclo di produzione;

- € 230,00= per mancato rispetto delle modalità di accesso di cui all'art. 6 del presente capitolato oltre alla rivalsa dell'Azienda stessa per l'eventuale danno economico procurato;
- € 150,00= per accertato utilizzo improprio dell'hardware e software messo a disposizione dall'Azienda per l'esecuzione del servizio;
- € 400,00= per ogni giorno di sciopero a cui sia mancato il preavviso di cui all'art. 7 del presente Capitolato.

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.

Articolo 27 - Deposito cauzionale e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Impresa dovrà presentare cauzione definitiva, in una delle forme previste dalla legge, nella misura stabilita dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006.

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

I prestatori del servizio si intendono espressamente obbligati a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione del servizio oggetto del presente capitolato. A tale scopo l'impresa aggiudicataria per ciascun lotto dovrà stipulare, con oneri a suo carico, polizza assicurativa con primarie compagnie per la copertura di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con massimale unico non inferiore a € 1.000.000.= di cui dovrà fornire copia all'Azienda entro i termini previsti per la stipulazione del contratto, il predetto contratto dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti ai prodotti finiti. L'Azienda è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio.

Articolo 28 - Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 118 del D. Lgs. 163/2006. Il contratto non può essere ceduto a terzi, neppure parzialmente, a pena di nullità salvo quanto previsto dall'art. 116 del sopra citato D. Lgs. 163/2006.

Articolo 29 - Estensione del contratto

L'Impresa è tenuta all'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato alle medesime condizioni economiche e contrattuali anche nel caso in cui si verificano aumenti o diminuzioni nel numero di utenti, consegne o ore di lavoro.

La Stazione appaltante si riserva inoltre la facoltà di richiedere altre prestazioni inerenti l'oggetto dell'appalto, concordandone modalità e prezzi, in aggiunta a quelle previste dal presente Capitolato.

In caso di aumento o diminuzione delle prestazioni si richiama il disposto dell'art. 60 L.R. 38/2007.

Articolo 30 - Prezzo del pasto

I prezzi unitari di contratto sono quelli risultanti dall'esito della gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione della gara stessa.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto (a seconda della tipologia) si intendono interamente compensati dall'Azienda all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il servizio di cassa viene gestito da personale dell'Impresa che dovrà procedere alla riscossione della quota a carico dello studente, contabilizzata quale acconto in suo avere. Saranno comunque pagati solo i pasti risultanti dalla rilevazione effettuata a mezzo dei dispositivi di cassa e del sistema informatico messo a disposizione ed all'uso dedicato dall'Azienda, pertanto l'Impresa non dovrà installare o utilizzare software ed hardware diversi da quelli consegnati in uso dall'Azienda stessa salvo sua espressa autorizzazione. Il prezzo rimane fisso e invariabile per i dodici mesi di durata del contratto. In caso di ripetizione del servizio per ulteriori dodici mesi la società aggiudicataria di ciascun lotto potrà richiedere la revisione nel limite massimo del 70% dell'indice ISTAT riferito alla media dell'anno precedente. La revisione non potrà avere effetto retroattivo e decorrerà dall'inizio del mese successivo a quello in cui è stata richiesta.

Articolo 31 – Fatturazione

Il pagamento dei corrispettivi dovuti all'Impresa avverrà in base a fatture emesse, in doppio esemplare, dall'Impresa a cadenza mensile (con esclusione dei mesi di sospensione del servizio), previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio stesso da parte del Servizio Ristorazione dell'Azienda. E' indispensabile che su ogni fattura sia trascritta la tipologia del servizio, la struttura interessata, il periodo a cui la fattura stessa si riferisce, la suddivisione in fasce tariffarie, l'indicazione della tipologia del pasto (pasto intero, pasto ridotto di tipologia 1, pasto ridotto di tipologia 2 e pasto alternativo di mensa). Le fatture devono essere intestate a: Azienda Regionale per il D.S.U. – Viale Gramsci n. 36 – 50132 Firenze. Il pagamento delle fatture emesse dall'Impresa avverrà, in deroga a quanto previsto dal D. Lgs. 231/2002 entro 60 (sessanta) giorni dalla data di arrivo delle stesse al competente ufficio dell'Azienda. In caso di irregolarità formale o sostanziale delle fatture i termini per il pagamento vengono interrotti, previa comunicazione all'Impresa. L'Impresa provvederà, sulla scorta delle letture effettuate dal terminale e conseguenti tabulati stampati, a fatturare mensilmente gli importi corrispondenti ai pasti erogati. Per gli importi dei corrispettivi già incassati, l'Impresa provvederà ad emettere mensilmente apposita nota di accredito suddivisa per fascia tariffaria di appartenenza. L'Azienda non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate. Il pagamento delle fatture è subordinato all'accertamento da parte della Stazione Appaltante della regolarità contributiva e previdenziale dell'Impresa aggiudicataria mediante acquisizione del relativo D.U.R.C. (Documento unico di regolarità contributiva), nonché agli accertamenti previsti dall'art. 48 bis del D.P.R. 602/1973 per i pagamenti d'importo superiore a € 10.000,00. Le spese e le tasse inerenti l'esecuzione dei pagamenti saranno poste a carico dei beneficiari con la trattenuta operata direttamente dal Tesoriere dell'ammontare delle spese in questione dall'importo da liquidare.

Articolo 32 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, stante la tipologia del servizio che si va ad affidare (servizio la cui esecuzione avviene in locali nella piena disponibilità dell'appaltatore), non sussistono a carico dell'Azienda gli obblighi previsti dall'art. 26 del citato D.Lgs. 81/2008 (redazione del DUVRI). Le imprese aggiudicatarie sono tenute al pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D. Lgs. 81/2008. Preliminarmente all'aggiudicazione definitiva l'Azienda procederà con le verifiche di cui all'art. 16 L.R. 38/2007.

Articolo 33 – Osservanza delle norme di legge e contrattuali

La ditta appaltatrice di ciascun lotto dovrà rispettare le vigenti norme assistenziali, previdenziali, assicurative e garantire un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dai vigenti contratti collettivi di lavoro a favore dei prestatori di lavoro. L'impresa è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi di legge verso i dipendenti,

assumendo a suo carico gli oneri relativi. Le imprese aggiudicatarie dovranno essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, l'assenza o la perdita delle suddette autorizzazioni costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno dell'impresa.

Articolo 34 - Spese contrattuali

Tutti gli oneri tributari, presenti e futuri, di qualsiasi natura, connessi al presente servizio sono a totale carico dell'Impresa.

Articolo 35 - Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente il presente appalto ove la Stazione appaltante fosse attore o convenuto resta intesa tra le parti la competenza esclusiva del Foro di Firenze con espressa rinuncia a qualsiasi altra competenza. E' fatta salva la devoluzione alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo nei casi previsti dall'art. 244 del D. Lgs. 163/2006, come modificato dall'art. 7 c. 1 D. Lgs. N. 53/2010.

Articolo 36 – Trattamento dei dati personali

I dati personali conferiti dalle ditte partecipanti ai fini della partecipazione alla gara di cui al presente Capitolato saranno trattati dall'Azienda nel rispetto di quanto previsto dal D, Lgs. 193/2006 in modo lecito ed esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento del predetto procedimento.

Sono riconosciuti alle ditte partecipanti i diritti di cui al suddetto D, Lgs. 193/2006
Titolare del trattamento è l'Azienda Regionale per il diritto allo studio universitario – Viale Gramsci, 36 50132 Firenze.

Articolo 37 – Norma di rinvio

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