

CAPITOLATO DI GESTIONE

**DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE COLLETTIVA A FAVORE DELLA
SCUOLA SUPERIORE SANT’ANNA**

CIG: 6759651079



ART. 1 – CONTESTO

La Scuola Superiore Sant'Anna (di seguito denominata Scuola) è un istituto pubblico di istruzione universitaria e post-universitaria, inserito nella rete delle “Scuole Superiori ad Ordinamento Speciale”, dette di eccellenza, che promuove lo sviluppo della cultura, della ricerca scientifica e tecnologica e dell'innovazione nel campo delle scienze applicate, cura la formazione universitaria, post-universitaria e la formazione continua, tramite la continua interazione fra le attività di ricerca e di formazione a beneficio dell'alta qualità degli studi. In particolare si pone l'obiettivo di sperimentare a livello internazionale percorsi innovativi nella formazione e nella ricerca per rispondere alle esigenze di modernizzazione e di innovazione provenienti dalla società.

La Scuola recluta i propri allievi tramite concorso ed ha natura residenziale ospitandoli in propri strutture collegiali. Il perseguimento dei fini che la Scuola si prefigge richiede una cura ed un livello organizzativo della vita quotidiana capace di rispondere adeguatamente alle esigenze insorgenti per garantire un'immagine di efficienza e di decoro ed un elevato livello qualitativo dei servizi. Il servizio oggetto del presente appalto dovrà pertanto essere improntato a questi criteri.

Dal punto di vista organizzativo il modello della Scuola è improntato a principi di decentramento funzionale, con un nucleo centrale ed una serie di poli esterni in grado di rappresentare unità integrate ed autonome di ricerca, formazione e trasferimento dei risultati (Istituti). Dal punto di vista amministrativo-contabile alcune strutture centrali e gli Istituti costituiscono Centri di Responsabilità con autonoma capacità di spesa.

ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è il Servizio di Ristorazione collettiva erogato attraverso la cucina ubicata presso la sede centrale della Scuola in Piazza Martiri della Libertà, concessa in uso a titolo gratuito all'appaltatore.

Il Servizio viene fornito ad utenti adulti che fanno parte di collettività chiuse (ovvero che soddisfano interamente le loro esigenze alimentari giornaliere, ad es. allievi) e ad utenti che fanno parte di collettività aperte (ovvero che soddisfano solo parzialmente le loro esigenze alimentari, ad es. personale docente e tecnico-amministrativo).

Il Servizio dovrà essere erogato in favore di:

- Allievi ordinari (giovani di età mediamente compresa tra i 18 ed i 23 anni)
- Allievi di dottorato (giovani di età mediamente compresa tra i 23 e 27 anni)
- Personale docente, ricercatore e tecnico-amministrativo
- Allievi di corsi Master, corsi di alta formazione, ospiti della Scuola, ecc..

Il Servizio di Ristorazione Base consiste nell'acquisto di derrate, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti presso la cucina della Scuola, trasporto e distribuzione attraverso linee self-service nei locali di consumo dei pasti stessi, i quali sono articolati in:

- Prima Colazione (principalmente solo allievi ordinari)
- Pranzo
- Cena (principalmente solo allievi ordinari e dottorandi)

Tale servizio è affidato conformemente a quanto previsto dall'art. 144 c. 1 del D.Lgs. 50/2016 (Codice degli appalti e delle concessioni, di seguito Codice), nel rispetto delle disposizioni ambientali di *green economy* dei “criteri ambientali minimi” come recepiti nell'art. 34 del Codice sopra citato. A tal fine, le “specifiche tecniche” e le “clausole contrattuali” a cui attenersi secondo la norma sono quelle, al momento, contenute nei criteri ambientali minimi dell'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'Ambiente del 25/07/2011 emanato in attuazione del “Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione”. Nell'Allegato 9 al presente Capitolato di gestione sono illustrati i “criteri ambientali minimi” applicabili al presente appalto.

Il Servizio di Ristorazione Base è attivo tutto l'anno, ad esclusione del mese di agosto, del periodo delle festività natalizie fino all'Epifania, del periodo pasquale, dal venerdì santo al lunedì dell'Angelo inclusi, e del 1° maggio.

Oltre al Servizio di Ristorazione Base potranno essere erogati, su specifica richiesta della Scuola, Servizi accessori di catering, al fine di soddisfare le esigenze di ristorazione in occasione di convegni, seminari, workshop e in qualsiasi altra occasione o evento collettivo che si dovessero presentare.

Per tale servizio accessorio la Scuola si riserva comunque la facoltà di utilizzare fornitori diversi da quello aggiudicatario del presente appalto.

Nei successivi articoli 6 e 7 sono descritte dettagliatamente le specifiche e le condizioni di svolgimento del Servizio di Ristorazione Base e del Servizio accessorio di catering.

ART. 3 – VALORE E PREZZI DELL'APPALTO

Per il Servizio di Ristorazione Base i prezzi unitari a base d'asta, al netto dell'IVA, sono:

- per la Prima Colazione € 3,60 (Tre/60);
- per il Pranzo e la Cena Completi € 7,00 (Sette/00);
- per il Pranzo e la Cena Ridotti € 4,70 (Quattro/70).

Il valore presunto del Servizio di Ristorazione Base, IVA esclusa, (calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti presunti) è indicato nella seguente tabella:

Servizio di Ristorazione Base	Base d'asta (€)	Quantità annue presunte (n.)	Valore totale presunto (€)
Prezzo Prima Colazione	3,60	14.500	52.200,00
Prezzo Pranzo e Cena	7,00	133.390	933.730,00
Prezzo Pranzo e Cena Ridotto	4,70	10.315	48.480,50
Valore totale annuo presunto		158.205	1.034.410,50
Valore totale presunto per 3 anni		474.615	3.103.231,50
Valore totale presunto per 6 anni		949.230	6.206.463,00

I quantitativi dei pasti sopra riportati, tenuto conto dei pasti effettivamente erogati nell'anno 2015, sono puramente indicativi e non vincolanti per la Scuola. E' facoltà della stessa limitare o estendere l'utilizzo delle proprie strutture destinate al consumo dei pasti in base alle esigenze di sviluppo delle attività istituzionali, senza che l'aggiudicatario possa pretendere alcun corrispettivo aggiuntivo rispetto a quanto di seguito indicato.

Il compenso per il Servizio di Ristorazione Base che la Scuola corrisponderà all'aggiudicatario verrà determinato mediante applicazione dei prezzi unitari offerti in sede di gara alle quantità dei pasti effettivamente consumati nel periodo di durata del contratto specificato nell'art. successivo.

Al suddetto compenso sarà aggiunto l'ammontare complessivo dei costi per l'eliminazione dei rischi da attività interferenti non soggetti a ribasso, riportati nell'Allegato al DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti), parte integrante dei documenti di gara.

Pertanto il valore complessivo dell'appalto ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'art. 35 comma 1 del Codice, al netto dell'Iva, è stimato in € 6.215.709,00, di cui:

- € 6.206.463,00, su base sei anni, soggetti a ribasso d'asta;
- € 9.246,00 quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Con il prezzo offerto, l'aggiudicatario si intende compensato di tutti gli oneri impostigli dalla legge per tutto quanto occorre per fornire il servizio in appalto compiuto in ogni sua parte; tutti gli oneri economici non esplicitamente esclusi nei documenti della presente procedura di gara sono a carico dell'aggiudicatario. Il prezzo dei Servizi di Ristorazione Accessori non è oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

ART. 4 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto per il Servizio di cui all'art. 2 avrà durata fino al 31 luglio 2020.

Sarà facoltà della Scuola avvalersi di una procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'art. 63 c. 5 del Codice, per appaltare fino ad un massimo di ulteriori tre anni un Servizio di Ristorazione collettiva analogo a quello oggetto della presente procedura. Costituiranno la base della valutazione per l'affidamento della ripetizione del servizio analogo le seguenti condizioni: buon esito del servizio già svolto, conformità al progetto all'origine del contratto per gli elementi essenziali e costitutivi, sebbene in un contesto gestionale in evoluzione che determini eventuali esigenze sopravvenute a cui il nuovo servizio analogo sia in grado di fornire soluzioni adeguate, manifestazione del pubblico interesse all'effettiva ripetizione del servizio tenuto conto dello stato del mercato rispetto al momento della prima aggiudicazione.

Con riferimento sia alla prima scadenza che eventualmente alla seconda, la Scuola si riserva altresì di prorogare la durata del contratto, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. Il contraente è, quindi, tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione.

Tenuto conto della continuità del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di avviare lo stesso in pendenza della formalizzazione del contratto, immediatamente dopo l'aggiudicazione definitiva, fermi restando i limiti di cui all'art. 32 del Codice. A tal fine l'aggiudicatario si impegna a subentrare immediatamente nei rapporti relativi all'attuale Servizio di Ristorazione collettiva della Scuola, allo scopo di evitare soluzioni di continuità nel servizio. In tal caso l'avvio delle prestazioni sarà dato con apposito verbale redatto in contraddittorio tra l'aggiudicatario e la Scuola.

Fermo restando l'andamento della procedura di gara e fatta salva la verifica delle concrete condizioni emergenti al momento della conclusione della gara, il nuovo servizio potrà prendere avvio anche in un periodo antecedente al 1° agosto 2017. In ogni caso, se necessario, il completamento degli interventi di investimento della nuova gestione, secondo quanto offerto in sede di gara, potrà avvenire entro il 31 agosto 2017, considerata la chiusura dei locali mensa.

ART. 5 – STRUTTURE ED ATTREZZATURE IMPIEGATE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'erogazione del Servizio di Ristorazione collettiva avverrà attraverso l'uso della cucina e della sala mensa appartenenti alla Scuola, ubicate in idoneo edificio presso la sede centrale in Pisa, Piazza Martiri della Libertà, 33. Per tutta la durata del servizio i locali di preparazione e consumo ed i relativi impianti sono concessi in uso gratuito all'aggiudicatario.

Inoltre la Scuola consegnerà all'aggiudicatario attrezzature, macchinari ed arredi sufficienti a consentire lo svolgimento delle attività richieste, il cui elenco è riportato nell'Allegato 8 "*Elenco attrezzature e macchinari, arredi, stoviglie e utensili da cucina*".

Inoltre, la Scuola concederà in comodato d'uso gratuito all'affidatario un locale, posto nel fabbricato retrostante i locali della cucina. Tale locale verrà concesso per la durata del contratto esclusivamente ad uso ufficio per espletamento delle attività amministrative relative all'esecuzione del contratto stesso. Ai fini dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario sottoscriverà un verbale di presa in consegna delle strutture, delle attrezzature e macchinari, arredi, stoviglie e utensili da cucina e quant'altro la Scuola darà in uso allo stesso. Negli artt. 15 e 18 sono descritte le condizioni, gli obblighi e le responsabilità dell'aggiudicatario conseguenti alla sottoscrizione del predetto verbale.

ART. 6 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE BASE

Il Servizio di Ristorazione Base dovrà svolgersi in base alle seguenti attività e specifiche:

a) Reperimento ed acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari al servizio. Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche devono essere di elevata qualità al fine di garantire la soddisfazione degli utenti sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico. I prodotti non alimentari sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le stoviglie, contenitori, vassoi, carrelli, utensileria varia e tovagliato e quant'altro s'è reso necessario.

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere e le caratteristiche dei prodotti non alimentari sono specificati nell'Allegato 3 *"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche"*. Le derrate alimentari acquistate devono essere stoccate in base a quanto prescritto nell'Allegato 4 *"Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio"*. Devono altresì essere rispettate le prescrizioni relative al Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement, da cui derivano i Criteri Minimi Ambientali (CAM) specificati nell'Allegato 9 al presente Capitolato.

Le tipologie, quantità, standard e caratteristiche delle derrate alimentari e dei prodotti non alimentari devono inoltre rispettare quanto ulteriormente offerto in sede di gara dall'aggiudicatario.

b) L'aggiudicatario dovrà garantire che la preparazione e cottura delle derrate alimentari e la conservazione dei pasti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La composizione dei pasti (prima colazione, pranzo e cena), il numero e la tipologia delle portate cui l'utente ha diritto sono descritti nell'Allegato 2 *"Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti"*, che dettaglia inoltre le differenti strutture dei menu e le frequenze delle preparazioni gastronomiche per pranzo e cena a cui attenersi. Deve inoltre essere garantito quanto ulteriormente offerto in sede di gara dall'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà fornire, tenuto conto di quanto proposto in sede di gara e di eventuali ulteriori necessità concordate con la Scuola, nel rispetto delle proprietà nutrizionali degli alimenti e delle indicazioni relative ai Livelli di Assunzione Raccomandati in Nutrienti (L.A.R.N.) per la popolazione italiana, i menu dettagliati completi per ciascuna stagione, inserendo le preparazioni gastronomiche e/o gli alimenti per portata.

Si stabilisce di utilizzare come riferimento per le diverse preparazioni gastronomiche inserite in menu, le indicazioni contenute nel ricettario on-line dell'Accademia italiana di cucina reperibile sul sito www.accademiaitalianacucina.it.

I menu predisposti dovranno essere resi visibili a video ed eventualmente on-line sui sistemi informativi messi a disposizione dalla Scuola.

Agli allievi della Scuola (ordinari e dottorandi) deve essere fornita, previa richiesta ed a pagamento, una pietanza extra per pasto, a scelta tra primo, secondo o contorno. La contabilizzazione e la gestione economica di suddette pietanze dovrà essere totalmente a carico della ditta appaltatrice, con modalità che l'aggiudicatario dovrà fornire in sede di gara.

c) Trasporto e distribuzione dei pasti presso le linee self-service. L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso presso i locali di consumo e comunque la fruizione del servizio agli utenti aventi diritto secondo le modalità indicate dalla Scuola. Le operazioni preliminari e attinenti alla distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni contenute nell'Allegato 4 *"Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio"*.

Il servizio dovrà essere svolto, oltre che con tutte le attrezzature e gli accessori necessari alla distribuzione, mettendo a disposizione degli utenti, a spese della ditta aggiudicataria, vassoi, tovaglette copri-vassoio, tovaglioli, posate, bicchieri e bevande. Si richiedono condimenti confezionati in monodose o in contenitori multi-dose. Nel caso di condimenti monodose, essi devono essere messi a disposizione per il ritiro da parte degli utenti o ad essi consegnati dal personale addetto alla distribuzione. Nel caso di condimenti in contenitori multi-dose, questi devono essere collocati su appositi piani di appoggio per l'utilizzo diretto da parte dell'utente. I condimenti devono essere composti almeno da olio, sale, aceto balsamico, aceto di vino, limone, burro, spezie (per es. pepe, peperoncino, origano, ecc.). Inoltre devono

essere resi disponibili e confezionati singolarmente. L'aggiudicatario deve provvedere affinché durante il servizio gli accessori e i condimenti siano sempre puliti e riforniti.

Sarà a cura dell'aggiudicatario la consegna all'utente delle preparazioni gastronomiche ad eccezione di quelle predisposte per il ritiro diretto. L'aggiudicatario deve esporre le preparazioni gastronomiche, gli alimenti e le bevande in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature stabilite dalle normative vigenti. Le preparazioni gastronomiche che dovranno essere ritirate direttamente dall'utente, dovranno essere protette da pellicola per uso alimentare o altro materiale idoneo ad eccezione delle preparazioni già confezionate all'origine.

Fermo restando l'obbligo per l'utente di deporre il vassoio negli appositi carrelli porta-vassoi, nel caso in cui questi, terminata la consumazione, non vi provvedesse, l'aggiudicatario deve immediatamente ritirare il vassoio medesimo. Lo stesso obbligo incombe sull'aggiudicatario nel caso in cui il commensale sia portatore di handicap.

Gli orari di accesso ai locali per il consumo dei pasti da parte degli utenti saranno indicativamente i seguenti:

Lunedì – Venerdì:

Colazione	ore 7.30-9.30
Pranzo	ore 12.15-14.45
Cena	ore 19.30-21.00

Sabato:

Colazione	ore 08.00-10.30
Pranzo	ore 12.30-14.00
Cena	ore 19.45-21.15

Domenica e festivi:

Colazione	ore 08.00-10.30
Pranzo	ore 12.30-14.00
Cena	ore 19.45-21.15

Per ragioni di servizio gli orari sopra elencati potranno essere modificati, anche solo occasionalmente o temporaneamente solo dall'Amministrazione Contraente, previa comunicazione scritta al fornitore con un preavviso di 7 giorni naturali e consecutivi.

L'appaltatore al quale viene affidato il servizio è tenuto entro tre mesi dall'avvio del contratto a presentare alla Scuola un'analisi dello stato di fatto e delle azioni utili a ridurre gli eventuali sprechi per ciascuna delle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e somministrazione di prodotti alimentari, conformemente alla Legge n. 166 del 19/08/2016 e secondo le finalità indicate nell'art. 1 della stessa. La Scuola potrà autorizzare l'attuazione di tali azioni, previa valutazione ed approvazione della proposta.

Le ulteriori prestazioni concernenti la completa e corretta esecuzione del Servizio di Ristorazione Base sono descritte negli articoli successivi.

ART. 7 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO ACCESSORI DI CATERING

Il servizio comprende il reperimento e l'acquisto di tutte le derrate alimentari e dei prodotti non alimentari necessari al servizio. Per quanto riguarda le derrate alimentari valgono le stesse prescrizioni di cui all'art. 6 lett.a). Inoltre il servizio comprende la preparazione e/o la cottura delle derrate alimentari e la conservazione delle pietanze presso i locali della cucina, nonché il trasporto, la consegna e la distribuzione delle stesse presso le zone di consumo indicate dalla Scuola.

Per tali attività l'aggiudicatario dovrà attenersi alle stesse indicazioni, per quanto conformi alle modalità del servizio di distribuzione di cui al presente articolo, contenute nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio*". Il servizio potrà essere effettuato in tutti gli spazi di consumo presenti in ogni sede della Scuola.

Le tipologie di servizio, assolutamente non esaustive, con la funzione di indicare ai concorrenti i servizi che potrebbero essere richiesti dalla Scuola, sono descritte nell'Allegato 7 "Servizi di catering".

La composizione dettagliata dei menù dei servizi di catering dovrà essere concordata con il Responsabile dell'Amministrazione prima del servizio stesso.

I tavoli destinati alla distribuzione e al consumo, custoditi dall'aggiudicatario, devono essere forniti e rimossi in occasione dell'espletamento di ciascun servizio. L'aggiudicatario dovrà fornire ed utilizzare per il servizio tovaglie, coprimacchia e tovaglioli in cotone. La Scuola potrà chiedere in alternativa, per eventi di particolare importanza, set in fiandra. Saranno concordate colore e dimensioni del tovagliato. La fornitura comprende il noleggio, la consegna ed il ritiro, il lavaggio e la stiratura del tovagliato stesso. Il tovagliato deve essere sempre in numero sufficiente all'espletamento del servizio e in perfette condizioni di manutenzione e non presentare macchie, aloni o rotture. Dovranno essere forniti inoltre stoviglie, complementi di arredo, decorazioni, composizioni floreali e ogni altra attrezzatura necessaria e funzionale all'espletamento di ogni attività del servizio, adeguati in quantità e qualità alla tipologia di servizio richiesto di volta in volta. Il personale addetto al servizio provvede di volta in volta all'allestimento delle zone di consumo. Nel caso in cui il servizio di distribuzione venga effettuato al tavolo, l'aggiudicatario deve provvedere anche alla fornitura delle sedie e di copri sedie, se richiesti, ed effettuare l'apparecchiatura dei tavoli secondo le modalità richieste dalla Scuola. Al termine del servizio, l'aggiudicatario deve provvedere al ritiro di tutte le attrezzature utilizzate e al completo riordino e pulizia degli spazi di consumo così come erano stati concessi in uso.

ART. 8 – RILEVAZIONE PRESENZE E PRENOTAZIONE PASTI

L'aggiudicatario ha l'obbligo di produrre i pasti facendo riferimento ai dati "storici" forniti dalla Scuola, salvo diversa indicazione fornita dal Responsabile del Servizio della Scuola.

L'attività di rilevazione delle presenze giornaliere e quindi dei pasti viene effettuata dalla Scuola mediante apposito sistema informatico. Gli utenti del servizio provvedono infatti al passaggio del proprio badge di riconoscimento all'apposito terminale ritirando un buono cartaceo che dovrà essere consegnato agli addetti alla distribuzione. Il dato relativo al numero mensile dei pasti consumati sarà comunicato alla ditta nei primi giorni del mese successivo, in modo da poter procedere alla fatturazione. Come previsto dall'Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti", sarà possibile convenire con l'aggiudicatario pietanze non comprese nel menù giornaliero, ma prenotabili entro le ore 10.00 della mattina per mezzo di posta elettronica o altri sistemi informatizzati (es.: insalatone, piatto freddo,...). Tale richiesta non andrà a modificare in alcun modo il costo del pasto. Nel caso in cui i dati di prenotazione vengano comunicati in ritardo l'aggiudicatario dovrà per quanto possibile impegnarsi a fornire quanto richiesto.

ART. 9 – PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'aggiudicatario al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione e cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà provvedere al rigoverno e alla pulizia di tutte le aree interessate dal servizio (anche aree esterne) prese in consegna con il verbale di consegna.

Lo stesso dovrà avvenire con tutte le attrezzature, utensili, stoviglie, arredi ed ogni altro bene mobile utilizzato per l'espletamento delle attività sopra elencate. Tale attività di pulizia sarà centralizzata presso la cucina concessa in uso.

Le attività di pulizia e di sanificazione dovranno essere eseguite conformemente a quanto previsto nell'Allegato 5 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinarie".

In particolare, l'aggiudicatario dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi, annessi ai locali di produzione, siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone disinfettante e salviette monouso ed essere sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti. L'aggiudicatario dovrà garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti siano state concluse.

L'aggiudicatario dovrà garantire, in accordo con il Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement, i Criteri Minimi Ambientali (CAM) e come specificato nell'Allegato 9 al Capitolato Tecnico, che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni, inoltre che siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. Per quanto riguarda gli adempimenti relativi alle schede di dati di sicurezza (SDS), si veda l'art. 14.

ART. 10 – RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

In accordo con il Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement, la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Tutti i rifiuti ed i materiali di risulta provenienti dall'espletamento dei servizi in appalto, dovranno essere raccolti e smaltiti autonomamente dall'aggiudicatario in base a quanto proposto in sede di presentazione di offerta. Gli oneri per la raccolta, il trasporto, il conferimento a discarica e lo smaltimento dei rifiuti comunque prodotti nell'effettuazione del servizio saranno a carico dell'aggiudicatario. L'aggiudicatario avrà l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare l'area esterna contigua alla mensa, a basso impatto visivo, per lo stoccaggio temporaneo dei rifiuti. Lo smaltimento definitivo dovrà avvenire comunque entro le ore 7:00 di ogni giorno.

ART. 11 – INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla tutela delle strutture e degli impianti di mensa e cucina della Scuola dall'intrusione di insetti, roditori e altri parassiti e da eventuali danni a cose e persone che gli stessi potrebbero causare.

A questo fine, l'aggiudicatario dovrà effettuare presso la cucina un intervento di disinfestazione e derattizzazione generale prima dell'avvio delle attività in appalto e poi con la periodicità prevista dal proprio Piano di Autocontrollo e comunque almeno a cadenza trimestrale, salvo casi di comprovata necessità. Gli interventi dovranno essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti. Qualsiasi eventuale danno a persone e cose causato da insetti, roditori e altri parassiti, in conseguenza della non corretta esecuzione del servizio, sarà quindi a carico della ditta stessa.

ART. 12 – OBBLIGHI RELATIVI ALL'IGIENE ALIMENTARE, ALLA SALUTE E ALLA SICUREZZA DEI LAVORATORI

L'aggiudicatario entro 60 (sessanta) giorni dall'inizio delle attività dovrà redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità alla normativa vigente, in coerenza con la tipologia di servizio richiesto e trasmetterne copia in formato elettronico alla Scuola.

L'aggiudicatario entro 90 (novanta) giorni dall'inizio delle attività, dovrà redigere il Documento di Valutazione di tutti i rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori, ai sensi del D.lgs. 81/2008 es.m.i., e trasmetterne copia in formato elettronico alla Scuola.

Presso la cucina e presso i luoghi di consumo dei pasti l'aggiudicatario, a partire dall'inizio del servizio, dovrà mettere a disposizione della Scuola, oltre che del personale operante, le schede di dati di sicurezza (SDS) di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità dovranno essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento. L'aggiudicatario sarà altresì tenuto ad aggiornare costantemente nel corso di erogazione del servizio le schede di dati di sicurezza suddette, in caso di introduzione di nuovi prodotti.

I relativi documenti dovranno essere conservati presso la cucina e, se richiesti, dovranno essere messi a disposizione dell'Amministrazione Contraente o del personale da questa incaricato. L'aggiudicatario nelle

diverse fasi dello svolgimento del servizio dovrà scrupolosamente rispettare le specifiche tecniche allegate al presente Capitolato e tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici di legge.

L'aggiudicatario dovrà altresì predisporre un Piano di Sorveglianza Sanitaria specifico al fine di temperare alle norme vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro. L'aggiudicatario dovrà garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); dovrà altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti, oltre a quanto previsto nell'Allegato 4 "*Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio*".

L'aggiudicatario dovrà garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti nell'Allegato 3 "*Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche*". L'aggiudicatario dovrà fornire a tutto il personale impegnato nell'espletamento del Servizio di Ristorazione collettiva, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene.

Tali indumenti dovranno riportare in stampa il nome dell'aggiudicatario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

ART. 13 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE

L'aggiudicatario dovrà disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte ed in tempi adeguati, nel rispetto delle modalità impartite e per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Scuola.

L'elenco del personale con le relative qualifiche, mansioni, livello e monte ore dovrà essere indicato nei documenti contrattuali; eventuali variazioni dovranno essere concordate con la Scuola ed essa formalmente approvate; in mancanza della suddetta approvazione l'aggiudicatario non potrà procedere ad alcuna variazione.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste e munito del libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (DPR 327/80, art. 37).

L'aggiudicatario si obbligherà ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti l'oggetto dell'appalto – ovvero dei prestatori ad essi equiparati e se cooperative anche nei confronti dei soci – condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dalle norme di settore, dai contratti collettivi e dagli accordi integrativi territoriali di categoria, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché le condizioni risultanti dalle successive modifiche ed integrazioni ed in genere da ogni altro contratto collettivo, applicabile nella località, successivamente stipulato per la categoria.

I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla struttura e dimensione dell'Appaltatore stesso e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, a continuare ad applicare i sindacati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla stipulazione del contratto successivo.

L'aggiudicatario sarà altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito dei subappalti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto.

Il Committente si riserva la facoltà di effettuare verifiche sulla regolarità dei rapporti di lavoro, anche agli effetti contributivi e assicurativi. L'Appaltatore si impegna ad esibire la documentazione contabile e amministrativa necessaria per l'esecuzione dei controlli.

L'aggiudicatario, per quanto attiene al personale addetto al Servizio di Ristorazione Base all'edipendenze dell'eventuale gestore uscente, s'impegnerà ad applicare quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria e negli Accordi Integrativi in materia di salvaguardia dell'occupazione, per quanto applicabili al presente appalto.

La Scuola si riserva il diritto di richiedere all'aggiudicatario di esibire la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi. In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'aggiudicatario delle inadempienze riscontrate, la Scuola denuncerà al competente organo territoriale di controllo le violazioni riscontrate, fermo restando il diritto di risolvere il contratto e di chiedere il risarcimento dei maggiori danni.

L'Appaltatore dovrà altresì applicare nei confronti degli addetti occupati nelle attività oggetto del servizio tutte le norme vigenti per l'assicurazione contro gli infortuni, la previdenza ed ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro ed accordi integrativi previsti per le imprese della categoria.

L'Appaltatore trasmette alla Stazione Appaltante, prima dell'inizio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi e antinfortunistici.

L'Impresa aggiudicataria dovrà, prima di iniziare il servizio, comunicare per iscritto all'Amministrazione aggiudicatrice i nominativi del personale da impiegare nelle strutture del Committente. Eventuali variazioni dovranno parimenti essere prontamente comunicate.

In particolare, per quanto attiene ai tempi di esecuzione, il personale addetto alla produzione dei pasti dovrà garantire la consegna del pasto agli operatori addetti alla distribuzione secondo gli orari stabiliti per l'apertura del Servizio di Ristorazione Base e per i Servizi di Ristorazione Accessori ed in base alle necessità dei successivi rifornimenti. Il personale addetto alla distribuzione dovrà garantire un corretto e celere servizio affinché siano adeguatamente soddisfatte le debite richieste degli utenti senza che si determinino pause di attesa inappropriate alla natura e alla modalità di erogazione del servizio. Inoltre dovrà essere garantito dall'aggiudicatario un numero di ore lavorate per turno – riferito ai cuochi, agli aiuti cuochi e ad ogni altro addetto alla produzione e distribuzione dei pasti – che sia adeguato a far fronte alle punte di utenza dei giorni feriali. Al personale addetto alla distribuzione sarà da aggiungere quello dedicato alla eventuale cassa. Per quanto attiene al reintegro del personale nel caso in cui il numero delle assenze dovesse superare il 5% del monte ore complessivo giornaliero dell'organico standard, indicato nei documenti contrattuali, l'aggiudicatario dovrà immediatamente provvedere al reintegro del personale mancante.

Il personale impiegato nelle attività richieste, tenuto conto che la Scuola è particolarmente attenta all'immagine istituzionale, è tenuto a:

- un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, vigenti all'interno delle strutture ove il Servizio viene svolto;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della Scuola;
- non trattarsi, durante le ore lavorative, con i dipendenti della Scuola;
- mantenere riservato quanto verrà appreso/conosciuto in merito all'organizzazione e all'attività della Scuola o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
- rispettare il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, in base anche alla regolamentazione interna a questa Amministrazione, disponibile al seguente link <http://www.santannapisa.it/it/ateneo/codici-di-condotta>.

Qualora la Scuola chiedesse all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o non gradito per validi motivi (ad esempio sotto il profilo professionale o comportamentale), l'aggiudicatario dovrà provvedere a quanto richiesto, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla richiesta di allontanamento, senza che ciò possa costituire richiesta di maggiori oneri.

Per quanto attiene alla formazione del personale, l'aggiudicatario, in accordo con il Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement e allanormativa vigente e prima dell'inizio effettivo del servizio, dovrà garantire lo svolgimento di un corso di addestramento a tutto il personale che sarà impiegato, al fine di renderlo edotto circa le specifiche circostanze, modalità e standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio. Il programma del corso, con indicazione dei contenuti e del relativo calendario, dovrà essere comunicato all'Amministrazione Contraente con congruo anticipo e dovrà affrontare obbligatoriamente le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Al corso potrà partecipare anche il personale della Scuola che sarà l'interfaccia dell'aggiudicatario. Come meglio specificato nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, redatto dall'Amministrazione Contraente ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. ed allegato al contratto di appalto, tutti i lavoratori dell'affidatario che operano nella Scuola dovranno essere informati dei rischi presenti nei luoghi di lavoro della Scuola e saranno tenuti a partecipare alle prove di emergenza che si svolgono con cadenza semestrale, compresi eventuali incontri informativi e informativi organizzati dal Servizio Prevenzione e Protezione della Scuola.

ART. 14 – REFERENTI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

L'aggiudicatario dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del contratto con la Scuola, il Responsabile dell'appalto a cui è affidata la direzione del servizio nel suo complesso.

Questo avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'aggiudicatario. Tale Responsabile, con obbligo di reperibilità, dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Tra il personale destinato stabilmente in loco all'esecuzione dei servizi in appalto dovrà essere altresì individuato dall'aggiudicatario un coordinatore che provvederà a garantire il buon andamento quotidiano complessivo dei servizi, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza dei servizi stessi alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.

Questo sarà il referente unico locale per il Responsabile del servizio nominato dalla Scuola. L'aggiudicatario dovrà infine individuare un sostituto, in caso di assenza o impedimento del suddetto coordinatore locale.

ART. 15 – MANUTENZIONI ED UTENZE ENERGETICHE

Dalla data di presa in consegna da parte dell'aggiudicatario delle strutture della Scuola, saranno a suo carico gli oneri di manutenzione ordinaria dei locali di produzione e stoccaggio e dei locali di consumo dei pasti.

Sarà a carico dell'aggiudicatario anche la manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e di quanto altro sia stato oggetto del verbale di presa in consegna.

Relativamente a tali beni, l'aggiudicatario dovrà effettuare tutti gli interventi di manutenzione indicati nell'Allegato 1 "*Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie*". In ogni caso, gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere conformi a quanto previsto nei libretti di uso e manutenzione degli impianti, dei macchinari e delle attrezzature. Gli interventi eseguiti dovranno essere registrati su apposito registro così come riportato nell'Allegato 6 "*Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione contraente*".

L'aggiudicatario dovrà attivare un Servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti ai macchinari, alle attrezzature o agli arredi. Il nominativo del personale responsabile di tale servizio dovrà essere comunicato formalmente alla Scuola entro il tempo massimo di dieci giorni lavorativi successivi alla data di attivazione del servizio.

La Scuola si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato dei beni immobili e mobili affidati all'aggiudicatario.

Nel caso in cui le manutenzioni ordinarie non dovessero seguire il calendario previsto e/o non fossero eseguite come prescritto, la Scuola provvederà ad applicare le penali previste. Qualora l'aggiudicatario non provveda ancora alle manutenzioni in questione la Scuola si riserva la facoltà di eseguire direttamente i mancati interventi, addebitando all'aggiudicatario l'importo sostenuto aumentato del 50% a titolo di penale.

Resta inteso che sarà a carico della Scuola la sostituzione completa di macchine, attrezzature ed impianti da essa forniti, quando i difetti e/o i malfunzionamenti riscontrati non siano riparabili secondo quanto attestato da un tecnico di fiducia della Scuola stessa.

Restano inoltre a carico della Scuola le manutenzioni straordinarie dei locali, dei macchinari e delle attrezzature.

Sono altresì di competenza della Scuola gli interventi di manutenzione straordinaria sugli impianti, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo: idrico sanitario, di estrazione, di condizionamento, di distribuzione del gas, di illuminazione ed elettrico, del vapore, degli impianti antincendio e, qualora esistente, dell'impianto di depurazione dei reflui provenienti dalla cucina.

A tal fine eventuali guasti o malfunzionamenti di detti beni, dovranno essere immediatamente segnalati per iscritto alla Scuola la quale provvederà ad effettuare i necessari interventi. L'aggiudicatario resterà sollevato da eventuali carenze del servizio dovute a ritardo nell'effettuazione delle manutenzioni da parte della Scuola.

Le utenze energetiche (elettricità, gas, acqua, vapore) saranno a carico della Scuola, la quale si assumerà il relativo onere economico.

ART. 16 – INTERRUZIONE E/O SOSPENSIONE TEMPORANEA DEL SERVIZIO

Interruzioni e/o sospensioni temporanee del servizio potranno aversi nei seguenti casi:

- Sospensione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale. L'aggiudicatario dovrà rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, saranno concordate tra l'aggiudicatario e la Scuola, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.
- Sospensione temporanea del servizio per guasti. In caso di sospensioni temporanee del servizio per guasti alle strutture ed impianti funzionali all'erogazione del servizio che non permettano lo svolgimento del servizio stesso, saranno concordate tra l'aggiudicatario e la Scuola, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico e nutritivo.
- Sospensione temporanea del servizio per lo svolgimento di particolari attività. La Scuola potrà richiedere la sospensione temporanea per lo svolgimento di particolari attività, preavvisando l'aggiudicatario 15 giorni prima della sospensione, senza che quest'ultimo possa pretendere alcun corrispettivo aggiuntivo.

ART. 17 – VERIFICA DI CONFORMITÀ ED ALTRI CONTROLLI

Le prestazioni oggetto del presente appalto richiederanno un'esecuzione continuativa per l'intera durata contrattuale e pertanto sarà necessaria una verifica di conformità in corso d'opera dell'attività svolta.

La Scuola potrà espletare i controlli che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente Capitolato, nonché a quelle ulteriori indicazioni formalizzate all'atto della presa in consegna del servizio o concordate in corso d'opera. Detti controlli potranno essere espletati, tra l'altro, mediante verifiche ispettive dirette, controlli documentali e attraverso prelievi di campioni per l'effettuazione di analisi. Altresì dovrà essere accertato che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano tra loro e con le risultanze di fatto. Il soggetto incaricato della verifica redigerà idoneo processo verbale dei controlli

effettuati, rilevando eventuali mancanze riguardo all'esecuzione delle prestazioni avvenute, ovvero verbalizzando la positiva verifica.

Solo al termine del periodo contrattuale sarà rilasciato il certificato di verifica di conformità, fermo restando l'assolvimento di tutti gli obblighi ed eventuali oneri previsti per la riconsegna dei ben concessi in uso dalla Scuola. L'aggiudicatario, in caso vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che hanno generato la carenza stessa. Resta inteso che nessun compenso spetterà all'aggiudicatario per gli alimenti prelevati nei limiti previsti dalle vigenti normative.

L'aggiudicatario dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

Inoltre, gli utenti del servizio potranno costituire Commissioni degli utenti con funzioni propositive rivolte alla Scuola. Le attività di dette Commissioni potranno avere per oggetto la verifica delle prestazioni offerte in merito agli standard che definiscono le caratteristiche del servizio, gli indicatori di qualità e la trasparenza dei servizi pubblici. Nelle loro funzioni rientrano in via esemplificativa e non esaustiva:

- formulazione di proposte relative ai diversi aspetti del Servizio di ristorazione (da presentare alla Scuola);
- verifica del gradimento del pasto attraverso indagini rivolte agli utenti;
- formulazione di proposte specifiche sul menu;
- proposta ed organizzazione di campagne di educazione alimentare su incontri specifici e riguardo a temi inerenti la ristorazione e l'alimentazione;
- partecipazione a manifestazioni organizzate dalla Scuola.

Eventuali carenze riscontrate sull'operato del fornitore aggiudicatario e/o dubbi interpretativi sulle modalità di applicazione dei requisiti contrattuali da parte dei Rappresentanti dovranno essere comunicati all'ufficio competente della Scuola. In nessun caso saranno ammesse contestazioni dirette da parte dei Rappresentanti degli utenti al personale dell'aggiudicatario. Resta fermo che l'aggiudicatario deve garantire che la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva avverrà in conformità alle procedure di autocontrollo aziendali come previsto dalla normativa vigente.

L'aggiudicatario in autocontrollo eseguirà e manterrà registrazione almeno delle attività previste nell'Allegato 6 "*Elenco registrazioni disponibili presso la cucina della Amministrazione*".

Le registrazioni delle attività di controllo effettuate dall'aggiudicatario rimarranno disponibili presso la cucina o in un idoneo locale adiacente alla stessa, a disposizione della Scuola e degli eventuali enti/organismi di controllo incaricati. L'aggiudicatario predisporrà ed attuerà un sistema di monitoraggio e di misurazione sulla soddisfazione degli utenti del servizio che fruiscono dei pasti preparati nella cucina della Scuola. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare opportuni processi di miglioramento continuo (azioni correttive e preventive) finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

I controlli e le ispezioni effettuate dalla Scuola, dai Rappresentanti degli utenti e dall'aggiudicatario non saranno sostitutivi dell'attività di controllo e valutazione che gli Organi di Controllo preposti terranno di compiere in attuazione della normativa vigente.

Infine, in accordo con il Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement, in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre, in accordo con la L.166/2016, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

ART. 18 – ALTRE RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI

L'aggiudicatario sarà tenuto a:

- eseguire le prestazioni contrattuali a regola d'arte ed usando la migliore diligenza professionale, garantendo una speciale attenzione al rispetto dei tempi e della qualità delle prestazioni, in considerazione delle indicazioni impartite dalla Scuola e dei fini d'interesse pubblico della stessa;
- rispettare la normativa comunitaria e nazionale applicabile all'oggetto del contratto;
- non apportare variazioni al servizio offerto, senza la preventiva approvazione della Scuola.

Per quanto riguarda le strutture, attrezzature ed altro di cui al precedente art. 5, a partire dalla data di sottoscrizione del verbale di presa in consegna, l'aggiudicatario assumerà tutti i rischi per danni, deterioramenti, perdite e/o sottrazioni dei beni consegnati, essendosi costituito custode degli stessi. Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto verranno sostituiti o dati in uso all'aggiudicatario ulteriori beni, si procederà all'aggiornamento del predetto verbale. Quanto dalla Scuola affidato all'aggiudicatario dovrà da questi essere utilizzato esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dalla Scuola medesima, salvo diversa autorizzazione. L'aggiudicatario, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbligherà a non mutare mai per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali adesso affidati. L'aggiudicatario dovrà utilizzare macchine ed attrezzature in conformità alle prescrizioni dei relativi manuali d'uso e manutenzione, rispettando le modalità di applicazione previste nei contratti in essere.

Eventuali addizioni e/o migliorie apportate agli impianti (elettrici, di riscaldamento, idrici, sanitari, ecc.) ed ai locali resteranno, al termine del contratto, acquisite gratuitamente dalla Scuola, salvo il diritto della stessa di chiederne il ripristino in caso di addizioni e migliorie non autorizzate.

L'aggiudicatario potrà a sua scelta, previa autorizzazione della Scuola, utilizzare anche altre attrezzature, utensili, stoviglie, tovagliato, arredi ed altri beni mobili che a suo giudizio apparissero funzionali al corretto svolgimento del servizio; tali beni, messi a disposizione ed eventualmente installati dall'aggiudicatario medesimo, resteranno di sua proprietà, salvo diverso accordo formalizzato con la Scuola all'atto di autorizzazione, ed avrà facoltà di ritirarli al termine del contratto, previa comunicazione scritta entro sei mesi prima della scadenza. A tale riguardo si precisa che tutte le addizioni e/o migliorie agli impianti ed ai locali e tutte le attrezzature, utensili, stoviglie, tovagliato, arredi ed altri beni mobili che l'aggiudicatario sarà autorizzato ad apportare, installare ed utilizzare a seguito dell'avvenuta aggiudicazione, in quanto parte integrante dell'offerta presentata in sede di gara ai fini della valutazione della stessa, al termine del contratto resteranno acquisite gratuitamente dalla Scuola.

Alla cessazione, per qualsiasi causa, del contratto, l'aggiudicatario dovrà riconsegnare alla Scuola i beni concessi in uso, in numero, specie e qualità uguali a quelli risultanti dal verbale di presa in consegna e dai successivi aggiornamenti dello stesso. Tali beni dovranno essere consegnati alla Scuola in perfetto stato di pulizia, di funzionamento, di manutenzione e in buono stato di conservazione tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione del servizio. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le parti, un'ispezione, all'esito della quale verrà redatto un verbale di riconsegna, nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al verbale di riconsegna andrà allegato l'elenco dei beni oggetto di restituzione. Un'ispezione preventiva potrà avvenire entro 3 mesi dalla cessazione del contratto. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, la Scuola constatasse danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'aggiudicatario, ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del verbale di consegna, l'aggiudicatario dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario a tale obbligo, la Scuola potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'aggiudicatario maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'aggiudicatario, inoltre, assumerà in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'aggiudicatario stesso, quanto della Scuola, nonché di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi, inclusi i danni da inquinamento, da tossinfezione alimentare e da trattamento dei dati personali. A tal fine, l'aggiudicatario sarà tenuto a stipulare una polizza assicurativa con il proprio istituto assicurativo e di gradimento della Scuola a copertura del rischio di responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività oggetto del contratto, per qualsiasi danno che l'aggiudicatario possa arrecare alla Scuola, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da inquinamento, da tossinfezione alimentare, da trattamento dei dati personali, ecc.

I massimali della polizza assicurativa si intendono per ogni evento dannoso o sinistro, purché si sia reclamato nei 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività del contratto e deve prevedere la rinuncia

dell'assicuratore nei confronti della Scuola, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1901 del Codice Civile, di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, a parziale deroga di quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 del Codice Civile. Resta ferma l'intera responsabilità del fornitore anche per eventuali maggiori danni eccedenti i massimali.

Qualora l'aggiudicatario fosse già provvisto di un'adeguata polizza assicurativa con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile di cui al precedente punto, dovranno essere comunque rispettate le prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

L'aggiudicatario assumerà ogni responsabilità nei confronti dei terzi per l'uso di programmi, dispositivi, brevetti, attrezzature o per l'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino brevetti o diritti d'autore. Pertanto avrà l'obbligo di tenere indenne la Scuola da ogni pretesa d'alcuna natura, nonché da tutti i costi, le spese o responsabilità relative, ivi comprese le spese legali eventualmente conseguenti, per violazione di diritti d'autore, di marchio o brevetto, comunque connesse alle prestazioni contrattuali.

In ogni caso, nell'ipotesi di azione giudiziaria per il suddetto motivo, la Scuola, fermo restando il diritto al risarcimento del danno nel caso in cui la pretesa azionata sia fondata, ha facoltà di dichiarare la risoluzione di diritto del contratto con l'aggiudicatario, recuperando e/o ripetendo il corrispettivo versato, detratto un equo compenso per l'avvenuto uso, salvo che l'aggiudicatario stesso ottenga il consenso alla continuazione dell'uso delle apparecchiature, dei programmi e delle soluzioni tecniche o di altra natura il cui diritto di esclusiva è giudizialmente contestato.

Infine, nel caso in cui la Scuola, come previsto dal precedente art. 2, si avvalga della facoltà di ricorrere ad altri fornitori per il servizio di ristorazione accessorio di catering, l'aggiudicatario è tenuto a prestare la massima disponibilità e collaborazione al fine di garantire il regolare svolgimento dei servizi da parte di terzi.

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e si impegna a dare immediata comunicazione alla Scuola Superiore Sant'Anna ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo di Pisa della notizia dell'inadempimento della proprii subcontraenti (si intende subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati alla fornitura in parola) agli obblighi di tracciabilità finanziaria. Si impegna a comunicare tempestivamente ogni variazione relativa ai dati forniti, identificativi del conto corrente dedicato, ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della legge in oggetto.

Infine, dovrà inserire una medesima clausola di assunzione degli obblighi di cui alla legge sopra citata, da parte dei propri subcontraenti (come sopra definiti), nei contratti con essi stipulati e trasmettere alla Scuola copia di tali contratti.

L'aggiudicatario, in conformità alla normativa per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione (L. 190/2012) ed al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (D.P.R. 62/2013), ferme restando le conseguenze ivi previste, con la sottoscrizione del contratto dichiara:

- di non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non avere attribuito incarichi a ex dipendenti di questa Amministrazione, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione nei confronti del medesimo aggiudicatario;
- di rispettare il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, in base anche alla regolamentazione interna a questa Amministrazione, disponibile al seguente link <http://www.santannapisa.it/it/ateneo/codici-di-condotta>.

ART. 19 - INADEMPIENZE, PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali da parte dell'aggiudicatario la Scuola, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare penali il cui ammontare è fissato in relazione alla gravità degli inadempimenti.

A tal fine sono individuati 4 livelli di inadempimento:

1° livello (inadempienza lieve): Euro 500,00

- Per ogni giorno di erogazione del servizio in cui non viene rispettato il monte ore riportato nei documenti contrattuali;

- Per ogni caso in cui venga riscontrata la non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
 - Per ogni caso di mancata conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche, come specificato nell'Allegato 4 "Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio";
 - Per ogni pasto o pietanza prenotata non erogati, in base a quanto previsto dall'art. 8 del presente Capitolato;
 - Per ogni verifica di mancato rispetto delle temperature di conservazione delle preparazioni gastronomiche ai sensi della normativa vigente;
 - Per ogni ritardo di oltre dieci minuti nella consegna dei pasti alla porta della cucina, indipendentemente dal numero dei pasti consegnati in ritardo; detta penale è riferita al solo Servizio di Ristorazione Base;
 - Per ogni ritardo di oltre quindici minuti nella consegna dei pasti presso i luoghi di consumo indipendentemente dal numero di pasti consegnati in ritardo; detta penale è riferita ai Servizi di Ristorazione Accessori;
 - Per ogni non conformità chimico-fisica e microbiologica non patogena, rilevata ai sensi del precedente art. 12e dell'Allegato 3 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche";
 - Per mancato rispetto di divieti o norme di comportamento contenute nel DUVRI e/o nel DVR, le quali non comportino tuttavia rischi gravi per la sicurezza e la salute dei lavoratori della Scuola;
 - Per mancato rispetto delle disposizioni in merito alle schede di dati di sicurezza (SDS);
- 2° livello (inadempienza media): Euro 1.000,00**
- In ogni caso in cui venga rilevato il mancato rispetto del piano di manutenzione ordinaria degli arredi o il mancato reintegro delle stoviglie e degli utensili;
 - In ogni caso di mancato rispetto dei Criteri Minimi Ambientali (CAM) prescritti e dei livelli migliorativi offerti in sede di gara;
 - Per ogni giorno in cui si riscontri l'assenza/mancanza ingiustificata di una delle figure professionali riportate nei documenti contrattuali e per ogni figura professionale assente/mancante, compresi il coordinatore locale dei servizi o il suo sostituto;
 - In ogni caso in cui sia riscontrato l'inadempimento da parte del personale alle norme di comportamento e di carattere regolamentare;
 - In ogni caso di mancata redazione e consegna del rapporto semestrale relativo alla fornitura e tipologia dei prodotti alimentari utilizzati, così come specificato nell'Art. 17 del presente Capitolato;
 - Nel caso in cui il personale non sia stato formato, anche in accordo con il Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement ed i Criteri Minimi Ambientali (CAM), circa le circostanze, le modalità e gli standard di qualità richiesti per l'esecuzione del servizio entro 15 giorni dall'inizio del servizio stesso;
 - Per ogni derrata non conforme all'Allegato 3 "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche";
 - Per ogni caso di non conformità all'Allegato 4 "Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio";
 - Per ogni caso di non conformità all'Allegato 5 "Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinarie";
 - Per ogni caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti rispetto a quelli indicati dall'aggiudicatario, anche in accordo con il Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement ed i Criteri Minimi Ambientali (CAM);
 - In ogni caso in cui sia riscontrata la non conformità nella raccolta dei rifiuti e la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata, anche in accordo con il Piano di azione nazionale sul Green Public Procurement ed i Criteri Minimi Ambientali (CAM);
 - Ogni volta in cui non siano effettuati gli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza stabilita dal Piano di Autocontrollo;
 - Per ogni documento di registrazione previsto nell'Allegato 6 "Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione contraente" non disponibile presso la cucina (o locale adiacente) dell'Amministrazione;

- Per la mancata partecipazione alle prove di emergenza che si svolgono con cadenzasemestrale, compresi eventuali incontri formativi e informativi organizzati dal Servizio Prevenzione e Protezione della Scuola;

3° livello (inadempienza grave): Euro 1.500,00

- Dopo la terza verifica per ogni mancato rispetto delle grammature e frequenze previste nell'Allegato 2 "Specifiche tecniche relative alla struttura ed alla composizione dei pasti" (verificato pesando la preparazione gastronomica, considerata una tolleranza del 10%, in contraddittorio);

- Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei locali, delle macchine e delle attrezzature presi in consegna;

- Per ogni caso di riciclo di alimenti;

4° livello (inadempienza molto grave): Euro 2.000,00

- Per ogni mancata applicazione dei contratti collettivi;

- Per mancato rispetto delle disposizioni contenute nel DUVRI e in generale di norme relative a salute e sicurezza nei luoghi di lavoro che esponano a rischi gravi i propri lavoratori, i lavoratori della Scuola e gli utenti della Scuola in genere, inclusa la redazione e trasmissione del Documento di valutazione dei rischi;

- Nel caso di destinazione dei locali affidati all'aggiudicatario ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;

- Nel caso in cui sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni nelle preparazioni alimentari;

- Per ogni caso accertato di tossinfezione alimentare riconducibile da parte delle autorità competenti all'aggiudicatario;

- Per ogni caso di introduzione, senza l'approvazione scritta della Scuola, di varianti nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto stabilito nei documenti contrattuali;

- Per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio dell'attività indicata nei documenti contrattuali; superati i 5 (cinque) giorni di ritardo l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto.

Per ogni pasto erogato che non corrisponde alla struttura del menu ed alla composizione delle preparazioni gastronomiche programmate si applicherà una penale pari al costo del pasto stesso.

Per ogni inadempimento, prima di procedere all'applicazione della penale o alla risoluzione del contratto, l'Amministrazione ha l'obbligo di richiedere e di valutare le ragioni del mancato adempimento dell'aggiudicatario.

Per ciascuno degli eventi qualificati come inadempienza grave o molto grave, La Scuola si riserva la facoltà di procedere a risoluzione espressa del contratto. Lo stesso può avvenire per reiterati casi di inadempienze medie o lievi, in base alla loro rilevanza determinata da un preventivo avviso della Scuola per gli eventuali ulteriori eventi da verificarsi.

Le somme dovute da quest'ultimo a titolo di penale saranno automaticamente trattenute dalla Scuola sugli importi da essa dovuti a titolo di corrispettivo. In caso di insufficienza nel credito del fornitore, la Scuola si soddisferà sulla cauzione definitiva a garanzia delle prestazioni contrattuali.

Per i suddetti casi di risoluzione del contratto o comunque a causa di altre inadempienze per cui la legge preveda la risoluzione contrattuale, questa Amministrazione potrà rivolgersi ad altro fornitore, interpellando innanzitutto i concorrenti alla presente procedura di gara secondo l'ordine di graduatoria delle offerte, oltre alla possibilità di intraprendere qualsiasi azione legale che la legge preveda.

ART. 20 - GARANZIA DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 103 del Codice, l'importo della garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto è pari al 10% dell'importo contrattuale, con eventuale applicazione delle variazioni previste dal medesimo art. 103 c.1. Ai fini della definizione dell'importo contrattuale si terrà conto dei prezzi unitari offerti e della quantità presunta di pasti per il triennio indicata nel precedente art. 3.

La garanzia dovrà eventualmente essere riemessa o rinnovata nel caso di ripetizione del servizio ai sensi dell'art. 63, c 5 del Codice. La stessa garanzia in vigore dovrà valere anche per gli eventuali periodi di proroga previsti dal contratto e comunque pattuiti.

La fideiussione, a scelta del concorrente, potrà essere bancaria, assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La fideiussione dovrà:

- indicare testualmente il seguente oggetto: "Gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione Collettiva a favore della Scuola Superiore Sant'Anna – fideiussione quale cauzione definitiva richiesta all'art. 22 del Capitolato di gestione";
- in relazione all'appalto in oggetto garantire il mancato o inesatto adempimento delle prestazioni, nonché essere incondizionata e irrevocabile;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c. 2 del Codice Civile;
- prevedere che il pagamento dell'importo garantito avvenga non oltre quindici giorni dal ricevimento della semplice richiesta scritta dell'Amministrazione aggiudicatrice, inoltrata a mezzo lettera raccomandata A/R o a mezzo PEC.

Per ogni altro aspetto si rinvia alla disciplina dell'art. 103 del Codice.

ART. 21 – VARIAZIONI DEL SERVIZIO

Oltre alle variazioni quantitative di cui al precedente art. 3 e tenuto conto anche del ruolo propositivo e di controllo degli utenti ai sensi del precedente art. 17, la Scuola si riserva la facoltà di proporre, nel periodo di vigenza del contratto, tutte quelle modifiche che possano ritenersi utili al miglior funzionamento e al miglioramento qualitativo del servizio per una maggiore soddisfazione degli utenti e per il miglior andamento in generale delle attività istituzionali della Scuola, nonché si riserva la facoltà di richiedere quelle modifiche che si rendessero necessarie a seguito dell'entrata in vigore di nuove disposizioni o modifiche organizzative della Scuola.

L'aggiudicatario non ha facoltà di introdurre di sua iniziativa e senza l'approvazione scritta della Scuola varianti nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto stabilito nei documenti contrattuali.

In caso di variazioni non autorizzate o servizi difformi da quanto previsto dai documenti contrattuali che non fossero eseguiti a regola d'arte, l'aggiudicatario dovrà eseguire quelle prestazioni che la Scuola riterrà necessarie per assicurare la conformità del servizio a quanto originariamente previsto, qualunque ne sia l'entità, senza diritto ad alcun compenso e/o indennizzo. Resta ferma l'applicazione delle penali previste all'art. 19.

A partire dal secondo anno di esecuzione del contratto, sono ammesse eventuali revisioni su base annua dei prezzi unitari, a seguito di motivata istanza da parte di uno dei contraenti. Le modalità di variazione dei prezzi saranno oggetto di specifica disciplina contrattuale.

ART. 22 – FATTURAZIONE DEI CORRISPETTIVI

I pasti relativi al Servizio di Ristorazione Base (colazione, pranzo intero o ridotto, cena intero o ridotto) verranno pagati in ragione di quelli consumati mensilmente, conformemente ai dati trasmessi dalla Scuola ai sensi del precedente art. 8, in base ai prezzi unitari offerti dall'aggiudicatario in sede di gara.

I Servizi di catering verranno pagati in ragione delle prestazioni effettuate, in base ai prezzi pattuiti a seguito dell'aggiudicazione e formalizzati nei documenti contrattuali.

La fattura dovrà essere unica per quanto riguarda le prestazioni di cui al servizio base di ristorazione, avendo cura di ripartire chiaramente le voci di spesa indicando il numero dei pasti mensile per ciascuna tipologia. Le fatture dovranno essere intestate a Scuola Superiore Sant'Anna, Piazza Martiri della Libertà n. 33 – 56127 Pisa. Saranno accettati solo regolari documenti contabili conformi alla normativa vigente, con particolare riferimento alla fatturazione elettronica e allo *split payment*.

Ulteriori fatture specifiche dovranno essere emesse per ciascun eventuale servizio di catering predisposto ed inviate ai singoli Centri di Responsabilità che ne hanno richiesto l'erogazione.

I pagamenti verranno disposti da questa Amministrazione in base al documento contabile regolare pervenuto, in un termine non superiore a quello pattuito tra la Scuola e l'aggiudicatario e ferma restando la positiva acquisizione del DURC e i riscontri positivi rilasciati da Equitalia ai sensi dell'art. 48-bis del D.P.R.

602/1973. Per eventuali ritardi nei pagamenti determinati da cause imputabili al Fornitore, questi non potrà richiedere danni o interessi.

I pagamenti avverranno mediante bonifico sul conto corrente unico dedicato, indicato dal fornitore ai sensi della L. 136/10. Le commissioni bancarie di bonifico applicate dall'istituto cassiere della Scuola, saranno addebitate al creditore decurtandole dal compenso dovuto.

ART. 23 - DIRITTO DI RECESSO

L'Amministrazione ha facoltà di recedere in ogni momento dal contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, ivi compreso la sopravvenienza di disposizioni normative o regolamentari, con preavviso di almeno 30 giorni. In tal caso l'aggiudicatario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni indennizzo e/o rimborsospese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile. È fatto divieto all'aggiudicatario di recedere dal contratto con la Scuola.

ART. 24 - SPESE CONTRATTUALI, DIVIETO DI CESSIONE E FORO COMPETENTE

L'aggiudicatario sarà tenuto a pena di nullità alla stipulazione del contratto nelle forme di legge, ai sensi dell'art. 32 comma 14 del Codice.

Le spese, le imposte e le tasse, inerenti e conseguenti al contratto di affidamento sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario.

È vietato cedere, anche parzialmente, il contratto derivante dall'aggiudicazione del servizio oggetto del presente capitolato, a pena di nullità.

Per qualsiasi controversia inerente al presente capitolato ed al contratto derivante, ove questo istituto fosse attore o convenuto, sarà competente in via esclusiva il Foro di Pisa.

ART. 25 – ALLEGATI E DISPOSIZIONI FINALI

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale:

Allegato 1: *“Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzioni ordinarie”;*

Allegato 2: *“Specifiche tecniche relative alla struttura e alla composizione dei pasti”;*

Allegato 3: *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche”;*

Allegato 4: *“Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del Servizio”;*

Allegato 5: *“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinarie”;*

Allegato 6: *“Elenco registrazioni disponibili presso la cucina dell'Amministrazione contraente”;*

Allegato 7: *“Servizi di distribuzione nelle isole”;*

Allegato 8: *“Elenco attrezzature e macchinari, arredi, stoviglie e utensili da cucina”;*

Allegato 9: *“Specifiche relative al recepimento del “Piano d'azione nazionale sul green public procurement” (PANGPP) relativamente ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva”.*

La partecipazione alla gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato di gestione e nel Disciplinare di gara, inclusi tutti i loro allegati.

In tutti i casi di contestazione o di contenzioso, che dovessero sorgere tra la Scuola e l'aggiudicatario a causa di possibili indeterminazioni o contraddizioni tra le condizioni espresse dal presente Capitolato di gestione, dal Disciplinare di gara e dai loro allegati, rispetto al contenuto della documentazione d'offerta presentata dall'aggiudicatario in sede di gara, è sancita la prevalenza di quanto previsto nel presente Capitolato di gestione, nel Disciplinare di gara e nei loro allegati, con la sola eccezione delle condizioni migliorative che la Scuola potrà pretendere dall'aggiudicatario con riferimento a quanto proposto ed offerto in sede di gara. Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente Capitolato e nel Disciplinare di gara e loro allegati, si fa riferimento al Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 50/2016) e ad ogni altra disposizione vigente in materia.

Il Direttore Generale
(f.to dgt Dott. Luca Bardi)