



IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
(Centro di Responsabilità)

VISTO lo Statuto di IMT Alt Studi Lucca, emanato con Decreto n. 02715(206).I.2.20.09.11, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale, Serie Generale, n. 233 del 6 ottobre 2011;

VISTO il D.Lgs. 50/2016, *Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;*

VISTO Il *Regolamento per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità*, emanato con DD 04047(308).I.3.18.11.13;

VISTO il DD 04371(324).VIII.3.23.12.15, il quale, in recepimento della Delibera del Consiglio Direttivo del 16 dicembre 2015, di approvazione del Bilancio di Previsione per l'anno 2016, dà attuazione all'istituzione di due distinti Centri di Responsabilità (CDR), il Direttore Amministrativo e il Direttore, provvedendo altresì a definirne la competenza all'approvazione delle varie tipologie di spesa;

VISTO che nell'ambito di nuovi accordi intercorsi tra la Fondazione Lucchese per l'Alta Formazione e la Ricerca (FLAFR) e la Scuola IMT Alt Studi Lucca aventi ad oggetto la ridefinizione e una maggiore valorizzazione del contributo della Fondazione alle attività della Scuola, la Fondazione, che fino al 31 agosto 2016 ha organizzato e sostenuto il costo del servizio di ristorazione per gli allievi e altri utenti della Scuola presso i locali del complesso San Francesco in uso a IMT, mediante affidamento a Del Monte Ristorazione Collettiva srl, non ha rinnovato l'incarico a suddetta società;

VISTO che il contratto tra FLAFR e Del Monte ristorazione collettiva srl è giunto a scadenza il 31/08/2016;

VERIFICATA dunque l'esigenza di farsi carico direttamente dell'organizzazione e dei costi del servizio per gli utenti aventi diritto dal 1° settembre 2016, per garantirne la continuità, nelle more dello svolgimento della procedura di affidamento del servizio di ristorazione per almeno 3 anni, da definirsi nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016, e fino all'inizio dell'esecuzione del successivo contratto di appalto, che sarà stipulato dalla Scuola;

VISTO il contratto stipulato da IMT con Del Monte Ristorazione Collettiva srl in data 23/02/2015, che prevede la fornitura del servizio ristorazione destinato al personale tecnico amministrativo di IMT, presso gli stessi locali, con contribuzione degli stessi al costo del pasto secondo le modalità definite dal CCNL di comparto, con decorrenza 1/02/2015-31/01/2019;

TENUTO CONTO delle comunicazioni nelle sedute del Consiglio Direttivo del 22/03/2016 e del 22/07/2016 e in particolare di quest'ultima, nella quale si evidenzia la necessità, al fine di non interrompere il servizio in favore degli allievi della Scuola, che secondo il regolamento e il bando di dottorato hanno diritto a fruire del vitto a titolo gratuito, e nelle more dell'organizzazione e dello svolgimento della procedura di affidamento di un appalto per 3 anni, che presenta indubbi caratteri di complessità, e per la quale si stima una durata minima di 6 mesi, di procedere all'affidamento diretto in via provvisoria, per un periodo stimato da un minimo di 6 mesi ad un massimo di 1 anno, dell'appalto a Del Monte Ristorazione collettiva srl, tenuto conto che è in essere un contratto tra IMT e il medesimo operatore economico, con decorrenza 1/02/2015-31/01/2019, per la gestione del servizio di ristorazione per il personale tecnico amministrativo di IMT, che ha luogo nei medesimi locali;

CONSIDERATA la necessità e l'urgenza di garantire la continuità del servizio il servizio e l'impossibilità, da un punto di vista tecnico, di affidare il servizio di ristorazione destinato alle altre categorie di utenti di IMT ad altro operatore economico, dato che il servizio viene svolto utilizzando i medesimi locali per la preparazione e la somministrazione dei pasti, e ritenuto che si configuri si configura la fattispecie prevista dall'art. 63, co. 2, lett. b), punto 2 del D. Lgs 50/2016;



SCUOLA
ALTI STUDI
LUCCA

Determina a contrarre n. 30 /2016
IMT Rep. n. 04752(23) x 4.20.10
Ufficio Legale, atti negoziali e relazioni sindacali
Responsabile Francesco Pezzino
Autore: Francesco Pezzino/Francesca Mattioli
Classificazione X.4

TENUTO CONTO dei soggetti aventi diritto al servizio di ristorazione a titolo gratuito, secondo quanto previsto dai regolamenti della Scuola, per un totale di circa 220 unità, e delle utenze medie di utilizzo del servizio dell'ultimo anno;

TENUTO CONTO che il corrispettivo stimato per l'intero appalto, per una durata massima di 12 mesi, ammonta a € 215.000,00 (IVA esclusa al 4%), calcolato assumendo come riferimento la somma degli importi imponibili fatturati da Del Monte ristorazione collettiva srl a FLAFR per il medesimo servizio nel periodo 1/06/2015-31/05/2016 (che ammonta per l'esattezza a € 206.702,17) e dalla somma degli imponibili fatturati da Del Monte Ristorazione collettiva srl a IMT per il medesimo servizio per il personale tecnico-amministrativo e ospiti nel periodo 1/06/2015-31/05/2016 (che ammonta per l'esattezza a € 6.914,95);

RITENUTO pertanto, ai sensi dell'art. 63 D. Lgs 50/2016 di procedere all'affidamento dell'appalto mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara per le motivazioni indicate in precedenza;

VISTA la disponibilità sul Capitolo di Bilancio CA.04.43.18.14 - *Mensa* per coprire gli oneri del servizio per due mesi, come attestato dal visto del Responsabile dell'Ufficio Pianificazione Finanza e Controllo, e nelle more di una variazione di bilancio per coprire i restanti oneri fino al 31 dicembre 2016, il cui iter è già stato avviato;

DETERMINA

- 1) di procedere all'affidamento dei servizi di ristorazione destinati ad allievi, ricercatori, docenti, personale tecnico-amministrativo e Categorie Funzionali di IMT aventi diritto, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara, alla Del Monte srl, ai sensi dell'art. 63, co. 2, lett. b), punto 2 del D. Lgs 50/2016, per un periodo di 12 mesi a partire dal 1° settembre 2016 fino al 31 agosto 2017, per un importo complessivo di € 215.000,00 (iva esclusa al 4%) alle medesime condizioni economiche stabilite nel contratto di appalto in essere tra la Scuola e Del Monte, che viene contestualmente risolto di comune intesa tra le Parti all'atto della sottoscrizione del nuovo contratto di appalto;
- 2) che il servizio è regolato dalle disposizioni del Capitolato Speciale d'appalto per il servizio di ristorazione allegato alla presente determina, salve eventuali variazioni, che saranno approvate all'esito della negoziazione con l'Operatore economico;
- 3) di individuare quale RUP della procedura il dott. Francesco Pezzino, Responsabile dell'Ufficio Legale, atti negoziali e relazioni sindacali.

La presente determina è inviata al RUP e per conoscenza all'Ufficio Pianificazione, finanza e controllo e all'Ufficio Servizi generali, logistici e patrimoniali per gli atti di competenza.

Il Direttore Amministrativo
Dott. Vincenzo Tedesco

Allegati:

- Allegato A - Capitolato speciale d'oneri per il servizio di ristorazione di IMT
- Allegato B - Listino Costi Ristorazione
- Allegato C - Inventario utensili e attrezzature mensa

Allegato A

Capitolato speciale d'oneri per il servizio di ristorazione di IMT

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la prestazione del servizio di ristorazione di cui all'art. 2 in favore di allievi, ricercatori, docenti, personale tecnico-amministrativo e di tutti i soggetti appartenenti alle Categorie Funzionali di IMT aventi diritto al pasto gratuito o con parziale contribuzione individuale, dotati di specifica tessera magnetica abilitante alla fruizione del servizio, i cui nominativi sono comunicati per tempo all'Operatore Economico da IMT.

Art. 2 - Contenuto dell'incarico

Il servizio mensa consiste nella fornitura nel periodo di vigenza del contratto, dal lunedì al venerdì per alcuni utenti e dal lunedì alla domenica per gli allievi e per altri utenti, di uno e due pasti giornalieri, secondo la tipologia di utente, con un menù composto come di seguito:

- un primo a scelta fra 4: uno asciutto, una minestra, e sempre disponibili riso o altri cereali e pasta (in bianco e al pomodoro) ; uno dei primi deve essere totalmente privo di proteine di origine animale;
- un secondo a scelta fra 4, di cui 2 caldi a base di carne o pesce, un piatto espresso (carne alla griglia, hamburger, wurstel, burger di soia, falafel), un piatto freddo a scelta tra affettati o formaggi (anche di origine vegetale); uno dei secondi deve essere privo di proteine di origine animale;
- un contorno a scelta fra 3, oltre l'insalata;
- un frutto fresco o un dessert (budino/yogurt);
- una bevanda (0,5 lt Acqua naturale o gassata o una bibita analcolica o alcolica da 0,33 cl).

A seguito dell'installazione degli erogatori di acqua fredda naturale e frizzante con tecnologia di microfiltrazione dell'acqua potabile proveniente dall'acquedotto secondo quanto previsto dall'art. 3 del presente capitolato, potrà essere sospesa la somministrazione delle bottigliette da 0,5 lt a favore di un sistema di somministrazione a bicchiere o bottiglia/brocca.

Il pasto somministrato deve essere correttamente bilanciato da un punto di vista nutrizionale e calorico, variabile in relazione alla stagione dell'anno, composto preferibilmente da prodotti locali e di stagione.

Il menù dei pasti, definito dall'Operatore Economico e approvato da IMT con comunicazione del RUP o del direttore dell'esecuzione, ove nominato,, è affisso presso i locali adibiti al servizio mensa e pubblicato sul sito internet di IMT.

Il menù varia per 4 stagioni ed è articolato su 4 settimane a rotazione.

Art. 3 – Luogo e modalità di espletamento del servizio

L'Operatore Economico si obbliga a prestare il servizio di mensa all'interno dei locali attrezzati adibiti a mensa messi a disposizione da IMT, posti in Lucca, Via della Quarquonia, presso la Residenza S. Francesco.

I locali hanno una capienza di circa 80 posti (si veda l'*Allegato C - inventario utensili e attrezzature mensa*), e l'utenza media giornaliera di IMT ammonta nei giorni feriali a circa 150-200 unità (100-150 per il pranzo e 50 per la cena), nei giorni festivi ammonta a 80-100 unità.

La distribuzione dei pasti è garantita nei seguenti orari:

- dalle ore 12,30 alle ore 14,30 (chiusura del servizio ore 15,00)
- dalle 19,30 alle 21,00 (chiusura del servizio ore 21,30).

IMT mette a disposizione gratuitamente i locali corredati dagli impianti necessari (riscaldamento/condizionamento, elettrico, telefonico), in particolare: i magazzini del seminterrato, le cucine al pianterreno, l'area di pertinenza per la distribuzione pasti al primo piano.

Sono a carico dell'Operatore Economico tutti i consumi necessari e conseguenti all'esercizio della mensa, tramite appositi contatori: acqua, gas, energia elettrica, tassa sullo smaltimento dei rifiuti relativa a tutta l'area messa a disposizione dell'Operatore Economico, ivi compreso il vano scale di collegamento tra i piani (circa 240 mq).

Art. 4 - Utenti interni ed esterni

L'accesso alla mensa è consentito ad ogni utente avente diritto, in possesso dell'apposita tessera elettronica, o altrimenti abilitato, solo previa prenotazione mediante sistema informatico predisposto e gestito da IMT, in accordo con l'Operatore Economico.

L'accesso di utenti esterni a IMT è consentito solo se appartenenti a enti che abbiano stipulato apposita convenzione o accordo (anche temporaneo e relativo a specifici eventi) con la stazione appaltante e secondo le tariffe allegate al presente contratto o le diverse tariffe che la Scuola abbia concordato con l'ente di riferimento. Il corrispettivo per i pasti fruiti dagli esterni è corrisposto direttamente all'operatore economico dal fruitore o dall'ente di appartenenza.

L'Operatore Economico è tenuto a comunicare mensilmente al RUP il riepilogo dei pasti consumati giornalmente dagli utenti esterni con indicazione del relativo corrispettivo.

Sulla base di tale documentazione sarà riconosciuto alla Scuola un credito pari alla differenza tra l'ammontare totale del corrispettivo pagato dagli esterni e il costo di quanto consumato calcolato sulla base dell'Allegato B. Tale credito è portato bimestralmente a scomputo del corrispettivo dovuto dalla stazione appaltante.

In ogni caso, l'accesso dell'utenza esterna alla mensa non deve in alcun modo causare disservizi o rendere meno agevole l'utilizzo della mensa da parte degli utenti di IMT.

Il direttore amministrativo di IMT può in qualsiasi momento disporre con un preavviso non inferiore a 5 giorni la sospensione temporanea o l'interruzione della fruizione della mensa da parte di utenti esterni, ovvero disporre che tale fruizione sia possibile solo con determinate modalità o in determinate fasce orarie laddove tale fruizione pregiudichi la qualità del servizio per gli utenti di IMT o in occasione di eventi (seminari, conferenze, convegni) organizzati dalla stazione appaltante che prevedono un maggiore afflusso di utenti alla mensa. Il RUP impartisce tempestivamente all'Operatore Economico le istruzioni per adempiere a quanto disposto dalla direzione amministrativa. La comunicazione agli enti convenzionati sarà effettuata da IMT; l'Operatore Economico è tenuto a informare tempestivamente gli utenti esterni mediante affissione di appositi cartelli nei locali della mensa.

In via transitoria e nelle more della stipula delle relative convenzioni, l'accesso degli utenti esterni è consentito previa comunicazione da parte dell'operatore economico della lista degli enti i cui dipendenti o collaboratori fruiscono abitualmente della mensa; resta fermo tutto quant'altro previsto dal presente articolo.

Art. 5 - Obblighi dell'Operatore Economico

L'Operatore Economico si impegna ad organizzare tutte le operazioni necessarie per il servizio ed in particolare:

- Preparazione dei menù
- Acquisto delle derrate e loro corretta conservazione in locali e con tecniche a norma di legge
- Lavorazione preliminari delle derrate e successiva cottura
- Somministrazione alimenti ai fruitori
- Registrazione dell'accesso alla mensa e del consumo effettivo per ciascun utente (per gli utenti di IMT mediante tessera elettronica)
- Operazioni di pulizia dei locali, di preparazione e magazzino
- Operazioni di pulizia dei tavoli, sedie e pavimento del refettorio
- Operazioni di pulizia dei servizi igienici di pertinenza
- Stesura e compilazione del piano HACCP

L'Operatore Economico si impegna inoltre a farsi carico dell'acquisto e dell'installazione delle attrezzature necessarie per l'esercizio del servizio, ove non siano già rese disponibili come da inventario allegato (*Allegato C - inventario utensili e attrezzature mensa*), salvo specifici accordi.

In particolare l'Operatore Economico si impegna a mettere a disposizione n. 1 erogatore di acqua, con relativa posa in opera e manutenzione periodica, con tecnologia della microfiltrazione per eliminare il cloro e le piccole impurità che possono essere presenti nell'acqua potabile che viene distribuita dall'Acquedotto, al fine di garantire:

- acqua microfiltrata a temperatura ambiente;
- acqua microfiltrata fredda;
- acqua microfiltrata gassata;

compreso di elemento neutro di appoggio, di tutti gli allacciamenti idrici ed elettrici e di tutto quanto necessario per dare l'opera finita a regola d'arte in tutte le sue parti.

L'Operatore Economico si impegna altresì ad aver cura delle attrezzature e degli utensili presi in

consegna, e a denunciare e segnalare all'amministrazione di IMT eventuali danni o malfunzionamenti che rendano necessari nuovi acquisti di suppellettili o attrezzature.

L'Operatore Economico assume, altresì i i seguenti obblighi:

- presta il servizio secondo le modalità previste dal presente contratto e dal Capitolato, che ne è parte integrante, e adempiendo a tutti gli obblighi e gli oneri ivi previsti;
- cura la corretta registrazione dei pasti erogati e trasmette mensilmente al RUP il conteggio dei pasti erogati;
- è interamente ed esclusivamente responsabile del buon funzionamento del servizio e della salubrità e genuinità/integrità degli alimenti somministrati e pone particolare diligenza e cura nella selezione, nel coordinamento e nella sorveglianza del personale da impiegare per la prestazione del servizio e nell'utilizzo di spazi, attrezzature e suppellettili messi a disposizione da IMT;
- rispetta quanto previsto dall'art. 11 del presente Capitolato in materia di sopralluoghi;
- si impegna a mantenere la continuità del servizio evitando ogni interruzione e a segnalare ad IMT con il massimo anticipo ogni fatto o circostanza a sua conoscenza da cui possa derivare un'interruzione nell'erogazione del servizio;
- garantisce l'integrale osservanza, nei confronti dei lavoratori comunque dipendenti, degli obblighi vigenti derivanti da leggi e regolamenti in materia di lavoro - ivi compresi gli obblighi assicurativi e previdenziali - e dai Contratti Collettivi di Lavoro;
- si impegna a far prendere visione e a far rispettare ai propri dipendenti impiegati nel servizio, il Codice di Comportamento di IMT per quanto ad essi applicabile;
- è tenuto a mantenere un comportamento proattivo per la soluzione dei problemi che dovessero insorgere nell'esecuzione del servizio e a segnalare tempestivamente ad IMT qualunque elemento di disservizio o di criticità nell'esecuzione dell'appalto, ad analizzarne le cause e a fornire le debite spiegazioni;
- nell'ambito di quanto previsto dal contratto e dal capitolato, è tenuto ad osservare le direttive impartite dal RUP o dal direttore dell'esecuzione, ove nominato, e a fornire al RUP o al direttore dell'esecuzione tutte le informazioni circa le concrete modalità di svolgimento del servizio (ivi incluse, a titolo esemplificativo, quelle sulle fasi di approvvigionamento, conservazione e preparazione degli alimenti, sulla gestione e formazione del personale impiegato, sull'applicazione delle normative in materia di sicurezza sul lavoro e di igiene degli alimenti);
- osserva gli obblighi specifici e le prescrizioni derivanti da leggi e regolamenti riguardanti l'esercizio della specifica attività di somministrazione di alimenti e bevande, con particolare riguardo al rispetto delle prescrizioni in materia igienico sanitaria e di autorizzazioni.

Art. 6 - Obblighi di IMT

IMT assume l'obbligo di pagare all'Operatore Economico il corrispettivo stabilito secondo le modalità previste dal presente contratto e dal capitolato.

La stazione appaltante vigila sulla corretta fruizione del servizio e presta la massima diligenza e cura nello svolgimento delle attività di propria competenza che siano necessarie al corretto adempimento del servizio e in particolare si fa carico del corretto funzionamento del sistema informatico di registrazione e prenotazione degli aventi diritto e del rilascio dei badge magnetici che abilitano alla fruizione del servizio.

IMT pone la massima attenzione e cura nell'informare e sensibilizzare gli utenti circa la necessità di accedere al sistema informatico al fine di prenotare la fruizione del servizio.

Art. 7- Limitazioni di responsabilità

L'Operatore Economico non è responsabile per la sospensione, l'interruzione o riduzione dell'erogazione del Servizio di Ristorazione dovute a caso fortuito, cause di forza maggiore (ivi comprese: interruzioni prolungate nell'erogazione di energia elettrica, acqua o aria refrigerata; scioperi, anche aziendali, di cui sia fornito il debito preavviso; eventi naturali; terrorismo, ecc.) e cause poste al di fuori del proprio controllo che lo pongano nell'impossibilità di adempiere agli obblighi derivanti dal contratto di appalto, purché lo stesso abbia operato con diligenza al fine di evitare e/o neutralizzare gli effetti di tali circostanze e abbia tempestivamente e costantemente informato IMT.

IMT dovrà essere tenuta indenne da qualunque conseguenza dannosa e da qualunque esborso economico (ivi incluse eventuali spese legali) in relazione ad eventuali danni arrecati a terzi da dipendenti dell'Operatore Economico nell'esecuzione dell'appalto in oggetto o derivanti dal consumo di alimenti preparati dall'Operatore Economico.

Art. 8 – Verifica di conformità

Il responsabile unico del procedimento, o il direttore dell'esecuzione, ove nominato, effettua, con cadenza bimestrale, la verifica sulla regolare esecuzione del servizio, emette il relativo certificato di regolare esecuzione, ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs. 50/2016, e rilascia il certificato di pagamento prima dell'emissione della fattura da parte dell'Operatore Economico. La verifica è volta ad accertare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale e nel rispetto di condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto e del presente Capitolato, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore, e che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto.

Art. 9 – Corrispettivo economico e modalità di registrazione dei pasti erogati

Il corrispettivo per la prestazione del servizio mensa è determinato in relazione al numero di pasti consumati e al valore del singolo pasto; in caso di consumo parziale sarà addebitato solo il costo del/i singolo/singoli elementi consumati secondo un tariffario indicato già in essere nel contratto vigente tra IMT e l'Operatore Economico per la fornitura di pasti al Personale Tecnico Amministrativo di IMT e riprodotto nel prospetto economico allegato al contratto (*Allegato B: Listino Costi Mensa*).

Detti corrispettivi saranno fatturati dall'operatore economico con cadenza bimestrale posticipata previa emissione del certificato di pagamento, di cui all'art 7 del presente capitolato da parte del RUP, che riceve mensilmente dall'operatore economico i report dettagliati degli accessi e dei consumi effettivi giornalieri, distinti per ogni singolo utente.

IMT non risponderà del corrispettivo riferibile a pasti di cui non sia stato registrato il consumo secondo quanto previsto dal presente articolo.

Per ospiti e utenti sprovvisti di apposito tesserino elettronico sarà cura dell'amministrazione predisporre appositi coupon, previo avviso via mail entro le ore 11.15 per il pranzo e ore 17.45 per la cena.

Il sistema di prenotazioni gestito sulla piattaforma intranet SIIMT sarà utilizzato da tutti gli utenti anche occasionali di IMT, che si saranno preventivamente registrati come Canteen Guest, salvo caso straordinari.

In caso di smarrimento del badge il personale di servizio alla cassa interrogherà il gestionale dell'anagrafica per la registrazione del pasto.

Art. 10 – Modalità di pagamento

Le fatture dovranno essere intestate a:

Scuola IMT Alti Studi Lucca – Piazza S. Ponziano 6 – 55100 Lucca - C.F. 92037570469 – P.IVA 02235840465. Le fatture dovranno essere emesse in modalità elettronica nel rispetto di quanto disposto dal D.M. 55/2013. Le fatture, oltre ad esporre correttamente le risultanze dell'attività svolta secondo quanto previsto dal co. 1, dovranno riportare i seguenti dati:

- codice univoco ufficio (codice IPA di IMT): **UFGTMO**
- CIG xxxxxxxx.

L'Operatore Economico inoltre si impegna a riportare sulla fattura la seguente dicitura: "Scissione di pagamento ai sensi dell'articolo 2, co.1 del DM 23 gennaio 2015".

L'Operatore Economico deve comunicare a IMT, **prima della stipula del contratto** e tramite modulistica fornita da IMT, gli estremi del c/c su cui accreditare il corrispettivo contrattuale, indicando il conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, al contratto di appalto in oggetto ex legge 136/2010.

Il mancato rispetto degli adempimenti sopra descritti comporterà l'impossibilità di procedere alla liquidazione e al pagamento delle fatture stesse.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo bonifico entro 30 giorni dalla ricezione, **previa verifica della regolarità contributiva dell'Operatore Economico tramite acquisizione del D.U.R.C.**

La notifica di cessione di crediti di cui all'articolo 106 co. 13 del D.Lgs. 50/2016 determina la sospensione del termine di pagamento, su richiesta di IMT, nel periodo antecedente l'accettazione dell'operazione.

Su ciascuna fattura, ovvero sull'importo netto progressivo delle prestazioni, viene applicata la ritenuta di garanzia pari allo 0,5 per cento, come previsto dall'art. 30 co. 5 del D.Lgs. 50/2016. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte del RUP della verifica di conformità di tutti i servizi, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In caso di ottenimento da parte del RUP del documento di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo provvede all'intervento sostitutivo corrispondente per quanto possibile, alla somma corrispondente all'inadempienza, come previsto dalla normativa vigente. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC, sarà disposto da IMT direttamente in favore degli Enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine, IMT può pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto.

Le commissioni bancarie connesse all'esecuzione del pagamento, qualora dovute, sono a carico dell'Operatore Economico e saranno detratte dalle somme ad essa dovute.

Art. 11 - Garanzia definitiva

L'Operatore Economico è obbligato a costituire entro la data di sottoscrizione del contratto una garanzia definitiva del 10 per cento dell'importo contrattuale stimato. La polizza fidejussoria stipulata è allegata alla presente convenzione. La garanzia sarà svincolata entro i termini di legge, come definito dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 12 - Controlli e Sopralluoghi

L'Operatore Economico è soggetto a controlli e sopralluoghi (senza necessità di preavviso) per verificare l'esecuzione delle attività e l'osservanza degli obblighi assunti; in relazione a sopralluoghi e controlli l'Operatore Economico e il personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto prestano la massima collaborazione e forniscono altresì ogni notizia e informazione utile per lo svolgimento delle suddette attività.

In relazione a controlli e sopralluoghi disposti, a fini di vigilanza e controllo, da parte di terzi legittimanti (Ministero della Sanità, Autorità Giudiziaria, ecc) l'Operatore Economico è tenuto a informare immediatamente IMT circa l'inizio, lo svolgimento, la conclusione di tali attività.

Art. 13 – Penali

IMT applicherà senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, ivi inclusa quella per il risarcimento del danno ulteriore, le seguenti penali:

- a) inosservanza, accertata dalla competenti autorità o da IMT, di obblighi e prescrizioni derivanti dai Regolamenti CE 178/2002 e n. 852/2004, da leggi, regolamenti o disposizioni impartite dalle autorità sanitarie riguardanti l'esercizio della specifica attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, con particolare riguardo al rispetto delle prescrizioni in materia igienico sanitaria in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura di pasti e derrate, alle condizioni igienico sanitarie degli addetti e alle condizioni e modalità d'uso delle attrezzature e dei locali, o al superamento dei parametri di legge fissati per le derrate e i pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche, anche direttamente disposte da parte di IMT (che si riserva fin d'ora questa facoltà): da € 1.000 a € 2.000,00 per infrazione, tenuto conto del fatto se ne siano derivati o meno casi di intossicazione alimentare accertata dalle autorità sanitarie;
- b) mancato rispetto della composizione del menù, come previsto dall'articolo 2 del presente capitolato: € 100 per singola infrazione;
- c) mancata erogazione del servizio nei giorni stabiliti imputabile all'Operatore Economico o altri casi nei quali, si verificano inconvenienti imputabili al medesimo Operatore Economico che non

consentano l'utilizzo del servizio da parte degli utenti o mancato rispetto dell'intervallo orario previsti per l'effettuazione del servizio, come previsto dall'articolo 3 del presente capitolato: fino € 500 per singolo evento (pranzo o cena) secondo la gravità del disservizio e € 1.000 per ogni giorno di completa interruzione, salvo il caso di sciopero del personale con debito preavviso da parte dell'Operatore Economico;

d) messa a disposizione di pasti in quantità sensibilmente inferiore al numero delle prenotazioni effettuate: fino a € 300 per evento.

Gli eventuali inadempimenti oggetto dell'applicazione di penali, verranno contestati per iscritto dal RUP all'Operatore Economico, che ha facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.

Esaminate le controdeduzioni IMT valuta se applicare la penale e il quantum della stessa in relazione all'imputabilità o meno dell'inadempimento all'Operatore Economico, nonché alla gravità dell'infrazione.

In caso di applicazione di penali, i crediti che ne derivano sono compensati con quanto dovuto all'Operatore Economico per l'esecuzione della fornitura, a valere sulla/e fattura/e immediatamente successiva/e. L'Operatore Economico prende atto che l'applicazione delle penali non pregiudica il diritto di IMT di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Art. 14 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Operatore Economico assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n. 136, art. 3. Nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto deve essere inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui sopra.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo ne dà immediata comunicazione a IMT e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede IMT. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione di diritto del presente contratto, ai sensi dell'art. 3 comma 9 bis della legge 13 agosto 2010 n. 136.



Del Monte
LA CONFEZIONE DEL MIELE

LISTINO PREZZI Mensa IMT

RISERVATO AL PERSONALE AMMINISTRATIVO DI IMT

Prezzi Iva compresa

PROPOSTE MENU

PASTO ESTERNI COMPLETO € 5,40
(coperto, primo, secondo, contorno, pane, acqua, frutta)

PASTO ESTERNI RIDOTTO 1 € 4,30
(coperto, primo, contorno, pane, acqua, frutta)

PASTO ESTERNI RIDOTTO 2 € 4,55
(coperto, secondo, contorno, pane, acqua, frutta)

SINGOLI PIATTI

PRIMO € 2,10

SECONDO € 2,30

CONTORNO € 1,60

FRUTTA € 0,80
(nr.1 frutto medio per mela, banana, pera; nr. 2 frutti piccoli per mandarino, susine, kiwi)

BUDINO € 1,05
vasetto 125 gr

YOGURT € 1,05
vasetto 125 gr

ACQUA € 0,50
bottiglia 50cl

BIBITA ANALCOLICA € 1,55
lattina 33cl

INTEGRAZIONI

Sostituzione acqua con bibita gassata da 0,33 lt € 1,00

Sostituzione frutta con budino o yogurt € 0,30

ALLEGATO C
INVENTARIO UTENSILI E ATTREZZATURE MENSA DI IMT
COMPLESSO DI SAN FRANCESCO - LUCCA

Dove non espressamente indicato le dotazioni sono di proprietà della FLAFR in comodato a IMT

CUCINA:

- N. 2 CAPPE DI ASPIRAZIONE
- CONVOGLIATORE DI FUMI PER FORNO
- CUOCIPASTA
- CUCINA 6 FUOCHI
- FRIGGITRICE
- BRASIERA
- FRY TOP
- N. 2 PIANO APPOGGIO CUCINA
- CARRELLO IN ACCIAIO
- TAVOLO INGRESSO LAVASTOVIGLIE
- TAVOLO USCITA LAVASTOVIGLIE
- TAVOLO DA LAVORO
- N. 2 SCAFFALI INOX
- N. 2 FRIGORIFERI
- CONGELATORE
- TAVOLO IN LEGNO
- N. 2 PATTUMIERA CARRELLATA
- DOCCIONE SNODATO
- GRUPPO MISCELAT. A LEVA UNICA
- MIXER AD IMMERSIONE (non funzionante)
- N. 3 LAVELLI
- AFFETTATRICE
- ACCESSORI VARI DA CUCINA

CUCINA (PROPRIETA' DEL MONTE):

- LAVASTOVIGLIE – acquistata nuova dalla Del Monte nel 2016
- FORNO – acquistato nuovo dalla Del Monte nel 2016
- N. 2 PIANI DI APPOGGIO
- ABBATTITORE
- TERMOSIGILLATRICE
- N. 2 SCAFFALI
- CONTENITORI ISOTERMICI
- CONTENITORI ISOTERMICI ELETTRICI

MAGAZZINO:

- N. 2 SCAFFALI
- N. 2 ARMADIETTI PERSONALE
- N. 1 FRIGORIFERO COLDLINE
- N. 2 CONGELATORI (Proprietà Del Monte)
- N. 3 ARMADIETTI PERSONALE (Proprietà Del Monte)

MENSA:

- BANCO SELF COMPLETO (Elem. Caldo, freddo, neutro)
- N. 4 TAVOLI DA 8
- N. 10 TAVOLI DA 4
- N. 8 TAVOLI DA 2
- N. 88 SEDUTE
- N. 84 VASSOI
- N. 4 CARRELLI APPENDIABILI
- N. 4 CARRELLI PORTAVASSOI
- N. 2 PORTAVASSOI
- VETRINA MONDIAL ELITE (Comodato del Fornitore)
- PC (Proprietà Del Monte)
- STAMPANTE (Proprietà Del Monte)
- REGISTRATORE DI CASSA (Proprietà Del Monte)

MAGAZZINO I PIANO:

- N. 3 SCAFFALI
- LAVELLO
- LAVASTOVIGLIE (Proprietà Del Monte)