

Contratto di appalto per il Servizio di light lunch per IF2025

CIG: B894BFEC10

Codice commessa: PROG/166

*

Art. 1 - Le Parti

1. **Fondazione Sistema Toscana**, con sede legale in Firenze, Via Duca d'Aosta n. 9, codice fiscale e partita IVA n. 05468660484 in persona del Direttore, Francesco Palumbo, domiciliato per la carica presso la sede legale della Fondazione Sistema Toscana (di seguito denominata per brevità "**FST**", o anche "**Committente**").
2. **Aurora Catering S.r.l.**, con sede legale in Cascina (Pisa), Via Tosco Romagnola n. 742, codice fiscale e partita IVA n. 02115300507, in persona del Legale rappresentante, domiciliato per la carica presso la sede legale della società (di seguito denominata anche soltanto "**Affidatario**" o "**Esecutore**").

Art. 2 - Ruoli di RUP, DEC e Responsabile della fase di affidamento

1. Presso la Committente, la Responsabile dell'Area Contenuti, Davide De crescenzo, riveste il ruolo di RUP - ai sensi dell'art. 15 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (di seguito, anche soltanto "Codice") - e quello di Direttrice dell'esecuzione del Contratto (nel prosieguo, anche soltanto "DEC").
2. Il Responsabile della fase di affidamento è Cecilia Gennai, Responsabile dell'Ufficio Acquisti e Gare.

Art. 3 - Oggetto

1. Oggetto del presente contratto è il servizio di light lunch per IF2025 per 80 persone, presso la Scuola Superiore Normale di Pisa, come dettagliato nel *Preventivo* allegato, parte integrante e imprescindibile del contratto.
2. L'Esecutore dovrà attenersi alle indicazioni del DEC nello svolgimento dell'appalto.
3. È vietata la cessione totale o parziale del contratto.

Art. 4 - Importi

1. Il corrispettivo riconosciuto all'Affidatario è pari ai € 1.960,00 (euro millenovecentosessanta/00) oltre IVA, considerato il prezzo a persona pari a € 24,5 (euro ventiquattro e cinquanta/00) oltre IVA.
2. Per l'espletamento dei servizi oggetto del contratto affidato non sono rilevabili rischi da interferenze per i quali sia necessario adottare specifiche misure di sicurezza e pertanto non risulta necessario prevedere la predisposizione del "Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze" – DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza di cui all'art. 41 comma 14 del Codice.
3. Nel corrispettivo sopra indicato deve ritenersi compresa ogni prestazione descritta nel Preventivo e pertanto null'altro sarà dovuto al riguardo, espressamente rinunciando l'Affidatario a qualsiasi ulteriore pretesa. I corrispettivi del presente contratto sono soggetti alle disposizioni del d.P.R. 26 ottobre 1972, n. 633, per quanto concerne l'IVA.
4. L'IVA è a carico di FST.
5. Il presente contratto è esente da registrazione ai sensi dell'articolo 6 del summenzionato d.P.R. n. 131/1986 e ss.mm. e ii., salvo che in caso d'uso. L'imposta di registro (in caso d'uso) e ogni altra spesa connessa alla stipula e all'esecuzione del contratto, escluse le spese legali, sono a carico dell'Affidatario.

Art. 5 – Termini temporali

1. Il contratto acquista efficacia nel momento in cui è sottoscritto da ambo le Parti e la conserva sino al termine finale per la sua esecuzione, ovvero al termine del pranzo fissato per il giorno 10/10/2025.

Art. 6 – Sospensione, divieto di recesso e valore del contratto

1. La Committente si riserva di imporre unilateralmente all'Affidatario la sospensione dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente contratto, applicandosi le previsioni contenute all'art. 121 del Codice. Quando e qualora sia disposta da questa Committente, la sospensione ha efficacia sino al momento in cui il RUP non disponga la ripresa dell'esecuzione del presente contratto.
2. Quando operi la sospensione e salvo che sia diversamente previsto nel provvedimento di sospensione adottato dal RUP, il termine finale fissato per l'esecuzione delle prestazioni a carico dell'Affidatario è procrastinato di un tempo che è uguale, nella durata, al periodo della sospensione medesima. Se l'Affidatario, per cause a lei non imputabili, non sia in grado di ultimare le prestazioni alle quali è obbligata entro il nuovo

termine come sopra computato, può richiederne la proroga, presentando istanza in forma scritta alla Committente con congruo anticipo rispetto alla scadenza del termine finale. Sull'istanza di proroga, decide il RUP entro dieci giorni dal suo ricevimento.

3. È espressamente escluso il tacito rinnovo del contratto.
4. Il recesso da parte di FST è disciplinato dall' art. 123 del Codice. È fatto divieto all'Affidatario di recedere dal presente contratto.
5. È vietata la cessione totale o parziale del contratto.
6. Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, FST può imporre all'affidataria l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'affidataria non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.
7. Ai fini dell'art. 14 comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto è pari a € 2.112,00 oltre IVA.

Art. 7 - Sicurezza e obblighi dell'Affidatario

1. Tutte le operazioni previste in questo Contratto devono essere svolte nel pieno rispetto delle norme vigenti compreso il D.Lgs. 81/2008 in materia di Prevenzione infortuni e igiene del lavoro.

Art. 8 - Penali e risoluzione del contratto

1. La mancata esecuzione delle prestazioni sopra descritte (o anche di una parte soltanto di esse) entro i termini concordati tra l'Affidatario e la Committente, quando non sia determinata o imputabile dalla/alla Committente, sarà considerata un grave inadempimento ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1455 c.c. e determinerà il sorgere della relativa responsabilità per il risarcimento del danno, causato alla Committente, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1218 e seguenti c.c.
2. In caso di risoluzione, la Committente procederà a rivalersi sui pagamenti ancora da effettuare, salvo l'ulteriore risarcimento dei danni, anche derivante dalla necessità di procedere ad un nuovo affidamento, dalla mancata esecuzione delle attività, dal danno d'immagine eccetera.

Art. 9 - Fatturazione

1. FST è soggetta agli obblighi e agli adempimenti inerenti alla fatturazione elettronica; pertanto, le fatture debbono essere inviate tramite canale telematico, usando il **codice univoco MSUXCR1**; è richiesta anche la trasmissione di una "copia di cortesia" delle medesime fatture in formato pdf **ANTICIPATAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE** alle seguenti caselle di posta elettronica: d.decrescenzo@fst.it, incarichi.areacontenuti@fst.it e amministrazione@fst.it;
2. Fondazione Sistema Toscana non è soggetta agli obblighi – né ai relativi adempimenti – inerenti allo split payment;
3. La fattura dovrà essere prodotta al termine dell'esecuzione e dovrà essere intestata a:
Fondazione Sistema Toscana
Via Duca d'Aosta, 9 - 50129 Firenze
P.IVA 05468660484 - Codice Fiscale 05468660484
4. La fattura dovrà riportare nel campo descrizione il riferimento all'incarico, come di seguito indicato:
Servizio di light lunch per IF2025
CIG: B894BFEC10
Codice commessa: PROG/166
5. Il pagamento della fattura avverrà tramite bonifico bancario a 30 gg. d.f.f.m., previa verifica da parte di FST della regolarità contributiva dell'Operatore economico, presso i competenti enti previdenziali.

Art. 10 - Obbligo di rispettare il Codice Etico, i principi del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (ex D.lgs 231/01) e Manleva

1. L'Esecutore è a conoscenza del fatto che FST ha adottato e attua un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 e ss., con i relativi allegati: Codice Etico e Sistema Disciplinare che dichiara di aver letto dal profilo web di questa Committente e che dichiara di aver compreso.

2. L'Esecutore aderisce ai principi ispiratori del succitato Codice etico e si impegna ad astenersi da qualsivoglia comportamento atto a configurare le ipotesi di reato indicate nel d.Lgs. 231/01 e ss. mm. e ii.
3. L'Esecutore si impegna altresì a far rispettare agli eventuali suoi collaboratori tutti i principi contenuti nel Codice etico di FST nonché le disposizioni previste dal d.Lgs. 231/2001. La violazione dei sopra scritti principi e delle norme della sopracitata legislazione costituisce un'ipotesi di grave inadempimento contrattuale.
4. L'Esecutore manleva fin d'ora FST per eventuali sanzioni o danni che dovessero derivare a quest'ultima quale conseguenza della violazione del Codice etico di FST e delle previsioni del d.Lgs. 231/01 da parte della stessa Affidatario o di suoi eventuali collaboratori.

Art. 11 - Clausola Risolutiva

1. Qualora l'Esecutore, o suoi eventuali collaboratori, violi i precetti citati nell'Art. precedente, nonché in caso di commissione di reati presupposto del D. Lgs. 231/2001 da parte dell'Esecutore stesso o di suoi eventuali collaboratori, FST potrà risolvere il presente contratto con comunicazione da inviarsi a mezzo raccomandata a.r. o PEC. La risoluzione avrà effetto immediato a decorrere dalla data di ricezione della comunicazione. La Committente potrà inoltre agire per il risarcimento di eventuali danni patiti o patienti.

Art. 12 - Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

1. Con la documentazione presentata l'Esecutore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 10 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche. L'Aggiudicatario in sede di partecipazione ha già prodotto il codice IBAN del conto corrente bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, su cui transiteranno tutti i movimenti relativi a detta commessa con FST (il CIG attribuito dall'A.N.AC. è: **B894BFEC10**) e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato.
2. In caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti consentiti dalla legge idonei a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, il contratto è risolto di diritto.

Art. 13 - Trattamento dei dati personali

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa in materia di protezione dei dati personali, emanata con il d.lgs. 30 giugno 2003, n.196 aggiornato nei contenuti a seguito dell'adozione, il 25 maggio 2018, del Regolamento UE 679/2016 (Regolamento Generale Protezione Dati), la Committente informa l'Affidatario che:
 - a) i suoi dati saranno oggetto di trattamento nel rispetto delle predette normative e di tutti gli obblighi previsti da leggi o regolamenti e saranno conservati in archivi di tipo magnetico e cartaceo;
 - b) l'Affidatario può esercitare, in merito al trattamento, i diritti di cui all'art. 15 del Regolamento UE 2016/679.

Art. 14 - Foro competente e clausole finali

1. Ogni controversia relativa al presente contratto sarà di esclusiva competenza del Foro di Firenze.
2. Per quanto non espressamente previsto dal presente Incarico, si fa riferimento alla Direttiva n. 2014/24/UE, al già citato d.Lgs. 36/2023, alla Legge regionale Toscana 13 luglio 2007, n. 38, al Regolamento di esecuzione della medesima L.R.T. 38/2007 approvato con D.P.G.R. n. 30/R del 27 maggio 2008, e a ogni altra diversa disposizione in vigore, pertinente alla materia.

Firmato digitalmente dalle Parti

L'Esecutore
Aurora catering S.r.l.

La Committente
Fondazione Sistema Toscana
il direttore Francesco Palumbo

Cortese attenzione: Fondazione Sistema Toscana – Dott. Davide de Crescenzo
Oggetto: Servizio catering per lunch a buffet per 80 persone presso Scuola Superiore Normale
Dettagli del servizio: Evento 10 ottobre 2025 Progetto REG4IA – PROG/166

LUNCH A BUFFET ore 13:00

Caesar Salad (Iceberg, petto di pollo, pane croccante, scaglie di parmigiano, salsa tartara)
Carpaccio di Praga con scaglie di grana e rubini di melograno
Strudel vegetariano
Gnocchetti sardi al profumo di bosco con salvia e guanciale croccante
Pane artigianale
Dolce al cucchiaino (es. Crema di mascarpone con cacao e lingua di gatto)
Caffetteria
Selezione di vini rossi e bianchi toscani
Minerale in vetro

Valore: € 22,00 + iva 10%

UPGRADE: TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE € 2,50

Note:

prevedere alternative gluten free e vegetariane



ALLESTIMENTO:

Il servizio è curato da camerieri professionisti con tovagliato in filet ricamato, posateria inox, bicchieri in vetro cristallino, stoviglie in fine porcellana, oltre al buffet prevediamo tavoli di appoggio tovagliati e menu alternativi per intolleranze varie.