

<p align="center">Bando di gara per servizi di assistenza scolastica per il periodo Novembre 2018 – agosto 2019</p>
--

CAPITOLATO DI APPALTO RELATIVO ALL'ESECUZIONE DEI SEGUENTI SERVIZI:

SERVIZIO DI ASSISTENZA SCOLASTICA- *periodo 02 Novembre 2018 - 31 agosto 2019*

- 1) Servizio di accompagnamento dei bambini sui pulmini del trasporto scolastico
- 2) Servizio di mensa scolastica:
 - a) operazioni di supporto al servizio produzione pasti.
 - b) trasporto pasti nei centri di distribuzione per tutte le scuole presenti sul territorio comunale (scuole Infanzia e Primaria compreso plesso di Piteglio, Scuola Media di 1° grado, Nido domiciliare Re Birba).
 - c) sporzionamento pasti nei centri di distribuzione (scuole Infanzia e Primaria di San Marcello, Maresca e Campo Tizzoro).

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato regola le modalità di svolgimento dei seguenti servizi :

- 1) Servizio di accompagnamento dei bambini sui pulmini del trasporto scolastico
- 2) Servizio di mensa scolastica:
 - a) supporto al personale comunale in servizio presso il centro di produzione pasti
 - b) trasporto contenitori termici nei centri di distribuzione
 - c) sporzionamento pasti nei centri di distribuzione (scuole Infanzia e Primaria compreso plesso di Piteglio, Scuola Media di 1° grado, Nido domiciliare Re Birba)

ART. 2 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

L'appalto è riservato alle cooperative sociali di tipo "B", ai consorzi iscritti allo speciale Albo istituito dalla Regione Toscana con L.R. n. 87/1997 o altro Albo istituito da altre Regioni o comunque – per le realtà nelle quali non sussiste normativa istitutiva di detti albi – alle cooperative che possiedano gli stessi requisiti richiesti dalla Legge Regionale Toscana n. 87/1997 per l'iscrizione ordinaria.

ART. 3 - REQUISITI DI AMMISSIONE

I concorrenti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale (a), di idoneità professionale e di capacità tecnico- professionale e economico- finanziaria (b) ai sensi degli artt. 80 e 83 del D. Lgs. 50/2016 e di tutti i requisiti richiesti nella documentazione di gara.

- a) Requisiti di ordine generale: non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- b) Requisiti di idoneità professionale e di capacità tecnico-professionale ed economico – finanziaria di cui all' articolo 83 del D. L.gs. 50/2016, come di seguito riportati:

- 1) essere iscritti alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto.
- 2) aver realizzato- con buon esito - nell'ultimo triennio (2015, 2016, 2017), un fatturato di impresa per servizi di cui trattasi (sporzionamento pasti, supporto ristorazione scolastica e trasporto pasti) almeno pari all'importo complessivo posto a base di gara (€ 132.000,00 IVA esclusa per la mensa e € 20.000,00 IVA esclusa per l'accompagnamento a bordo scuolabus).
Tali servizi possono essere stati svolti sia per conto di Enti pubblici che privati;
- 3) Avere un fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi (2015,2016,2017), non inferiore, per ciascun anno, al triplo di quello indicato a base di gara; ovvero non dovrà essere inferiore a € 456.000,00 IVA esclusa.
- 4) essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2008 per i sistemi di gestione della qualità;

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei di Impresa, i requisiti generali di partecipazione e i requisiti di capacità tecnico-professionale devono essere posseduti da tutti i soggetti raggruppati o raggruppandi, i requisiti di idoneità economico-finanziaria dovranno essere posseduti dalla mandataria, sia in caso di raggruppamento Temporaneo costituito che costituendo.

ART. 4 - DESCRIZIONE DELL'APPALTO E DELLE PRESTAZIONI RICHIESTE

Servizio 1) - Accompagnamento dei bambini sui pulmini del trasporto scolastico

Consiste nell'attività di assistenza e vigilanza degli alunni della scuola dell'infanzia sui mezzi adibiti al servizio di trasporto scolastico svolto da Imprese affidatarie del servizio da parte dell'Amministrazione Comunale (di seguito denominata A.C.).

Ogni operatore dovrà raggiungere il punto di partenza dello scuolabus in maniera autonoma. Al termine dell'itinerario lo scuolabus, se necessario, provvederà a riportare l'accompagnatore nello stesso luogo di partenza.

Il servizio viene svolto sul territorio comunale e rivolto alle scuole indicate nell'**Allegato "1 A"** contenente anche l'impegno orario indicativo per ogni servizio. Gli itinerari e l'elenco degli alunni saranno consegnati dall'Ufficio comunale competente prima dell'inizio delle lezioni.

Modalità di svolgimento delle mansioni:

1. Entrata: accoglienza degli alunni a bordo dello scuolabus alle fermate prestabilite e affidamento, all'ingresso dell'area di competenza, al personale scolastico incaricato.
2. Uscita: accoglienza alunni sul mezzo adibito al trasporto scolastico, previo affidamento da parte del personale di ogni singola scuola e rilascio alle persone autorizzate al ricevimento alle singole fermate.
3. Assistenza durante la salita e la discesa dal pulmino, sistemazione sui vari sedili, custodia e cura dei minori durante il trasporto, verifica corretto comportamento.
4. Osservazione e controllo del comportamento tenuto dagli alunni favorendone la sistemazione sui sedili al fine di mantenere una posizione adeguata per tutto il tragitto e durante le manovre.

Il personale addetto all'assistenza in ogni caso avrà il dovere di vigilare con la dovuta diligenza e con l'attenzione richiesta dall'età e dallo sviluppo psico-fisico del minore affinché questo non venga a trovarsi in situazioni di pericolo, con pregiudizio della propria e dell'altrui incolumità.

Il servizio funziona nei giorni di effettivo svolgimento delle lezioni.

In caso di sospensione o modifica dell'attività didattica il servizio sarà sospeso o dovrà essere rimodulato. L'A.C. informerà con sufficiente anticipo la Cooperativa per porre in essere le necessarie variazioni.

Le modalità e gli orari del servizio dovranno essere scrupolosamente osservati e la Cooperativa si impegna a provvedere con tempestività alle sostituzioni del personale nel caso si rendesse necessario, al fine di garantire la continuità e il corretto espletamento del servizio di accompagnamento.

La Cooperativa dovrà preventivamente comunicare l'elenco nominativo e il recapito di tutti gli operatori che saranno utilizzati nel servizio e di coloro che saranno incaricati di eventuali sostituzioni.

Tutti gli operatori dovranno indossare (ben visibile) un tesserino di riconoscimento che sarà fornito dalla Cooperativa stessa.

Servizio 2) - Servizio di mensa scolastica

CARATTERISTICHE GENERALI

Il servizio si svolgerà per gli effettivi giorni di scuola; dal lunedì al venerdì per le scuole dell'Infanzia, per la scuola Primaria nei giorni previsti dai moduli (due volte la settimana lunedì e mercoledì) e per le classi del tempo pieno dal lunedì al venerdì.

Per la scuola secondaria di primo e secondo grado in base alle attività didattiche svolte nel pomeriggio.

Il servizio di distribuzione pasti nei vari plessi scolastici verrà svolto ad integrazione delle mansioni contrattuali di competenza del personale dello Stato, che non prevedono lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti agli alunni. Qualora, nel corso di vigenza contrattuale dovessero intervenire nuove disposizioni di

Legge che modifichino le attuali competenze del personale statale (collaboratori scolastici), esonerando, in tutto od in parte il Comune dall'obbligo di svolgere queste mansioni, l'appalto dovrà essere adeguato alla nuova normativa e potrà anche essere risolto.

a) operazioni di supporto al centro produzione pasti

Il Servizio si svolge presso il centro di produzione pasti sito in Via Lisa de'Lapi n° 314/b a San Marcello P.se dove vengono preparati i pasti per le scuole che attuano un orario scolastico anche pomeridiano. I pasti per le scuole interessate vengono veicolati nei diversi plessi scolastici attraverso il confezionamento multiplo in contenitori termici.

Il servizio, di supporto al personale comunale, consiste nello svolgimento di alcune fasi lavorative necessarie alla produzione dei pasti ed alla predisposizione e confezionamento dei contenitori multi- porzione, nonché nella pulizia dei locali.

Le attività che gli operatori dovranno svolgere sono, in linea di massima e nel rispetto delle norme sull'Igiene degli Alimenti e di quanto previsto nel Piano di Autocontrollo adottato, le seguenti:

- ricevimento derrate alimentari e stoccaggio in magazzino ove necessario;
- pulizia e lavaggio verdure ;
- predisposizione contenitori termici per l'invio dei pasti nelle varie scuole, comprese se presenti le diete speciali adottando gli accorgimenti previsti dalla procedura;
- verifica corrispondenza delle porzioni al numero degli utenti delle varie scuole;
- pulizia e sanificazione ambienti e piani di lavoro al termine delle operazioni di cottura e se necessario tra una fase lavorativa e l'altra.
- predisposizione e pulizia refettorio annesso alla cucina.

Considerato:

- che il centro di produzione è dotato di una sala refettorio utilizzata per la consumazione dei pasti da parte degli studenti di alcune classi della scuola secondaria di primo e secondo grado che svolgono attività didattica pomeridiana.
- Che viene svolto il servizio di mensa anche per i dipendenti del Comune ed altri soggetti autorizzati.
- Che in entrambi i casi la consumazione dei pasti avviene a self-service ed il numero medio giornaliero di questi utenti è di circa 25 unità.

Sono necessarie le seguenti unità lavorative:

- **due unità lavorative** che dovranno svolgere indicativamente l'orario **7,30 – 15,00** dal lunedì al venerdì
- **una unità lavorativa** con orario **9,00 – 14,00** dal lunedì al venerdì (compreso servizio trasporto pasti Scuola Piteglio e sede comunale Piteglio). L'operatore dovrà essere in possesso della patente di guida di tipo "B" o superiore.
- In caso di particolari necessità riguardanti un diverso funzionamento dell'attività scolastica, gli orari potranno essere modificati in accordo con la dirigenza della Cooperativa e con il responsabile dell'Area "F" di questo Comune o con suo delegato.

Dopo il termine dell'anno scolastico per le scuole primarie, secondo il calendario scolastico regionale, è necessaria **una sola unità** lavorativa in orario 7,30 – 15,00 in conseguenza del sensibile calo del numero degli alunni che usufruiscono del servizio (funzionamento della sola Scuola dell'Infanzia).

Il personale impiegato, per tutta la durata dell'attività scolastica, dovrà attenersi scrupolosamente alle indicazioni e procedure previste nel Piano di Autocontrollo (Hazard Analysis and Critical Control Points) predisposto da questa Amministrazione per lo svolgimento del servizio di produzione pasti che sarà messo loro a disposizione e che la Cooperativa affidataria potrà visionare.

Nell'**Allegato "2A"** viene riportato più precisamente l'orario richiesto alle unità lavorative.

b) trasporto pasti nei centri di distribuzione - per tutte le scuole presenti sul territorio comunale, (scuole Infanzia e Primaria compreso plesso di Piteglio, Scuola Media di 1° grado, Nido domiciliare Re Birba).

Il servizio sarà effettuato con idoneo mezzo messo a disposizione dalla Cooperativa con caratteristiche adeguate sia per capacità che per rispetto delle norme igienico sanitarie.

Si richiede altresì il possesso di un ulteriore mezzo da utilizzare in caso di necessità contestualmente al primo, anch'esso destinato esclusivamente a tale servizio. Al momento della presentazione dell'offerta dovrà esser dimostrato il possesso dei due mezzi indicando per ciascuno tipologia, cilindrata e dati dei veicoli.

L'Amministrazione Comunale metterà a disposizione i contenitori termici multiporzione e quelli monoporzione destinati alle diete speciali.

Il servizio sarà articolato come indicato nell'allegato "2/A", e cioè con inizio delle consegne per il plesso scolastico di Piteglio a cura dell'operatore 3 (11,15-12,00), impiegato per il restante tempo, nella cucina a tempo parziale (9,00-11,15 e 13,00-14,00). Il servizio proseguirà, con l'impiego contemporaneo di un ulteriore operatore, ugualmente in possesso della patente di categoria "B" o di tipo superiore, con le consegne destinate alle restanti scuole e strutture educative.

Il servizio prevede le seguenti attività:

1) carico e consegna dei contenitori con le pietanze successivamente da sporzionare nei vari plessi scolastici, compreso i contenitori per le diete speciali ed il rifornimento di altri generi alimentari e vari (es. frutta fresca, tovaglioli usa e getta ecc.) . Il carico e la consegna dei contenitori contenenti le pietanze preparate per il pasto nei vari plessi scolastici avviene con cadenza giornaliera, con inizio delle operazioni di carico dalla cucina centralizzata .

Se necessario, su richiesta del Servizio Pubblica Istruzione del Comune, potranno essere richiesti rifornimenti straordinari in concomitanza della riapertura delle scuole o per particolari eventi.

2) La ripresa dei contenitori termici utilizzati avverrà a cura di un solo operatore in orario 14,00 – 15,00 per le scuole di San Marcello, Maresca e Campo Tizzoro. Per le scuole di Piteglio i contenitori termici saranno ripresi il giorno successivo alla consegna.

Potrà essere concordato, se ritenuto opportuno e più conveniente, un diverso orario di ritiro dei contenitori.

L'autoveicolo utilizzato dovrà essere mantenuto in ottimali condizioni igieniche al fine di evitare contaminazione dei prodotti trasportati. Per le predette operazioni viene prevista un'ulteriore ora lavorativa settimanale.

L'operatore addetto al servizio dovrà usare speciale prudenza e diligenza nella condotta di guida; dovrà verificare la presenza a bordo del mezzo di tutti i dispositivi e gli ausili di sicurezza da utilizzare in caso di necessità (esempio catene da neve, triangolo ecc.).

Dovrà essere prestata la massima disponibilità nei confronti del personale della cucina e degli addetti al ricevimento dei contenitori per il carico e lo scarico dei medesimi, al fine di un corretto funzionamento del servizio.

E' richiesta l'osservanza delle disposizioni in materia di igiene degli alimenti e attuazione delle disposizioni contenute nel Piano Autocontrollo sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) che il soggetto attuatore avrà predisposto per lo specifico tipo di servizio e che dovrà essere preventivamente messo a disposizione di questa Amministrazione.

Nell'**Allegato "2A"** viene riportato più precisamente l'orario richiesto alle unità lavorative.

c) sporzionamento pasti nei centri di distribuzione (scuole Infanzia e Primaria)

L'attività consiste nelle seguenti operazioni:

- predisposizione tavoli da pranzo: pulizia e apparecchiatura;
- ricevimento dei pasti nei contenitori termici che dovranno essere aperti solo al momento della distribuzione, per evitare la dispersione del calore;
- lavaggio della frutta e preparazione cestini del pane;
- rigenerazione, se necessaria, degli alimenti nei contenitori termici con eventuale aggiunta di acqua calda e/o condimento;

- ricevimento di eventuali pasti con diete speciali;
- sporzionamento e distribuzione dei pasti degli alunni verificando la corrispondenza della quantità al numero di utenti;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- pulizia e riordino della cucina (comprese pulizie e sanificazioni di superficie di lavoro, lavastoviglie, lavello, pavimenti ecc.);
- pulizia e sanificazione contenitori termici multiuso
- gestione dei rifiuti della refezione;
- gestione ordinativi alla cucina centrale di materiale per apparecchiatura e/o usa e getta, se necessario;
- osservanza delle disposizioni in materia di igiene degli alimenti e attuazione delle disposizioni contenute nel Piano Autocontrollo sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) che il soggetto attuatore avrà predisposto per lo specifico tipo di servizio e che dovrà essere preventivamente messo a disposizione di questa Amministrazione.

Il servizio viene svolto dal lunedì al venerdì in base all'articolazione oraria contenuta nell'allegato "3/A".

Il personale addetto al servizio è tenuto a prestare particolare attenzione nello sporzionamento e distribuzione delle diete speciali richieste per intolleranze alimentari, particolari tipi di allergie o motivi etici o religiosi e ad adottare tutte le misure necessarie ad evitare il contatto con le altre pietanze.

Tali pasti sono confezionati e trasportati in contenitori monoporzione con etichetta indicante i dati del destinatario.

Per questa specifica attività saranno fornite apposite indicazioni concordate con la Cooperativa e con il personale impiegato per prevenire ed evitare spiacevoli e pericolosi inconvenienti per la salute degli utenti interessati.

La Cooperativa dovrà assicurare che il personale impiegato sia in possesso di attestato HACCP e curarne l'aggiornamento di validità; dovrà altresì aver predisposto il Piano di Autocontrollo come sopra indicato in ottemperanza alla normativa vigente (Regolamento C.E. n° 854/2004 e s.m.i.) per gli specifici servizi di loro competenza (servizio trasporto pasti e servizio distribuzione pasti) che dovrà preventivamente essere messo a disposizione di questa Amministrazione.

Il materiale di pulizia e il vestiario degli operatori saranno a totale carico della Cooperativa aggiudicataria.

Per il deposito degli attrezzi e del materiale di pulizia e sanificazione, verranno utilizzati gli spazi attualmente in uso in accordo con la Dirigenza scolastica.

Nell'**Allegato "3A"** viene riportato più precisamente l'orario richiesto alle unità lavorative.

ART. 5 – ALTRE DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

Le sedi e l'orario di lavoro sono quelle specificate negli **Allegati 1A, 2A e 3A**. In caso di eventuali, motivate variazioni dovute ad esigenze scolastiche e/o organizzative o di forza maggiore, saranno individuate sedi alternative ed il servizio dovrà essere rimodulato in base alle nuove esigenze in accordo con l'A.C. e con la Dirigenza scolastica.

Potranno essere richieste, allo stesso costo orario, per inderogabili ed urgenti necessità, prestazioni aggiuntive analoghe ai servizi affidati, in orari diversi da quelli già svolti, da remunerare separatamente.

Le attività inerenti i servizi del presente capitolato dovranno essere svolte dalla Cooperativa con propri capitali e mezzi tecnici necessari, con proprio personale, con propri materiali, mediante la propria organizzazione ed a suo totale carico e nel rispetto di quanto stabilito nei precedenti articoli.

Tutto il personale impiegato nelle attività oggetto del presente capitolato svolge i propri compiti senza vincoli di subordinazione nei confronti del Comune di San Marcello Piteglio.

Il Comune esplicherà, tuttavia, funzioni di indirizzo e coordinamento, per assicurare l'unitarietà degli interventi in tutte le scuole interessate ai servizi del presente affidamento.

Ai fini di un'ordinata conduzione dei servizi oggetto del presente capitolato, dovrà essere reperibile un referente incaricato dalla Cooperativa, al quale il Comune farà riferimento per tutte le problematiche inerenti i servizi stessi.

L'aggiudicataria, sulla base di quanto disposto dagli artt. 36 e 71 del T.U. 81/2008, deve rendere edotti i propri lavoratori dei rischi specifici a cui essi sono esposti nell'espletamento della loro attività e dovrà indicare il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, che si dovrà coordinare con quello del Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte della Cooperativa dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa ai fini della stipula del contratto.

Il soggetto aggiudicatario deve assicurare livelli organizzativi idonei ad evitare conseguenze dovute a comportamenti connotati da imprudenza, negligenza, imperizia, inosservanza di leggi e regolamenti.

L'aggiudicatario sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso le scuole e nei servizi e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrenti fra la stessa Cooperativa e il proprio personale. Dovrà concordare con il referente dell'Ente eventuali comportamenti da seguire in presenza di situazioni che dovessero compromettere la regolarità del servizio.

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specificità dell'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
- osservare scrupolosamente le norme igieniche previste nel campo dell'igiene alimentare (ad esempio indossare divisa da lavoro perfettamente pulita, frequente lavaggio delle mani e più in generale cura della propria persona).

Dovrà essere fornito all'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato con l'indicazione dei servizi assegnati ed il relativo orario.

L'aggiudicatario si impegna a comunicare preventivamente, in forma scritta (posta elettronica o posta certificata) ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esecuzione del contratto, per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni e delle mansioni originariamente individuate.

Non saranno ammesse interruzioni del servizio, fatte salve esclusivamente le cause di forza maggiore, che non daranno luogo a responsabilità alcuna per le parti.

L'aggiudicatario si obbliga a rispettare e far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni previste dalla legge 12/06/1990, n. 146 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali ed a tutte le disposizioni in seguito emanate per l'attuazione della predetta legge.

In caso di eventuali carenze qualitative segnalate o rilevate in sede di controllo, dovranno essere messe tempestivamente in atto azioni correttive da parte dell'aggiudicatario attraverso l'adozione interventi ritenuti necessari, in accordo con il competente settore comunale di riferimento.

L'A.C. si riserva la più ampia ed insindacabile facoltà di far eseguire da propri incaricati, in qualsiasi momento, controlli e verifiche, al fine di accertare che i servizi oggetto del contratto avvengano nel rispetto delle prescrizioni di cui al presente capitolato.

L'aggiudicatario si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale, economica e normativa del lavoro previste dal C.C.N.L. (settore

pulizie - servizi integrati/multiservizi) ed eventuali accordi collettivi integrativi, territoriali e provinciali vigenti nella Provincia di Pistoia.

ART. 6 – SUBAPPALTO

Non è ammesso subappalto del servizio, nemmeno in parte, né è ammesso cedere, per nessun motivo, il relativo contratto o il credito che ne deriva. La cessione ed il subappalto costituiscono motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il comune di effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggior danno.

ART. 7 – ASSICURAZIONI

L'aggiudicatario dovrà rispondere pienamente per tutti i danni derivanti a persone ed a cose dell'Amministrazione committente che possano derivare dall'espletamento del servizio ed imputabili ad essa o da comportamenti anche omissivi del proprio personale per tutto il tempo di permanenza su aree di proprietà dell'amministrazione o in uso alla stessa. A tale scopo, essa dovrà presentare, prima dell'inizio della prestazione, idonea polizza assicurativa, che esoneri l'A.C. da responsabilità civile per danni comunque arrecati nel corso del servizio a cose o a persone, anche di terzi, compreso il comune, per un massimale unico annuo non inferiore ad € 2.000.000,00=, per sinistro e per anno assicurativo, senza alcun sotto limite per danni a persone, animali o cose e senza applicazione di franchigie o scoperti.

ART. 8 – PENALITÀ

Nel caso in cui l'A.C. rilevi reiterate inadempienze nell'espletamento dei servizi da parte dell'aggiudicatario, applicherà a carico di questo una penale variabile da un minimo di € 50,00= ad un massimo di € 250,00=, oltre a provvedere al recupero del costo relativo al mancato o contestato servizio sia esso giornaliero che periodico. La sussistenza dell'inadempienza e la sua gravità in relazione alla penale da applicare sarà accertata ad insindacabile giudizio dell'A.C., previa formale contestazione.

Il Committente procederà al recupero della penalità a carico della Cooperativa mediante ritenuta diretta sui corrispettivi mensili e, ove occorra, mediante prelievo dal deposito cauzionale.

ART. 9 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Risoluzione del contratto e recesso

1. Si procede alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- quando l'A.C. e l'aggiudicatario, per mutuo consenso, sono d'accordo sull'estinzione del contratto prima dell'avvenuto compimento dello stesso; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva;
- per sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità della prestazione da parte dell'aggiudicatario per causa ad essa non imputabile, questa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva;
- per frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte, cessazione di attività; l'A.C. incamera la cauzione definitiva;
- fallimento dell'impresa, ad eccezione delle ipotesi di associazioni temporanee d'impresa;
- ricorso al subappalto senza l'autorizzazione scritta da parte dell'A.C.; il Comune incamera la cauzione definitiva;
- mancata reintegrazione della cauzione definitiva a seguito dei prelevamenti operati dall'A.C. per fatti connessi con l'esecuzione del contratto; l'A.C. incamera la parte restante della cauzione;
- cessione dell'azienda, ove l'A.C., ai sensi dell'art. 116, 2° comma, del D.lgs 163/2006, decida di non continuare il rapporto contrattuale con l'acquirente; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva; la medesima procedura si adotta in caso di affitto e usufrutto dell'azienda;
- ove l'A.C., in qualunque momento dell'esecuzione, comunichi all'impresa aggiudicataria di voler sciogliere unilateralmente il contratto per comprovati motivi di pubblico interesse, l'impresa aggiudicataria ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva e al pagamento del dieci per cento dei servizi non eseguiti fino a quattro quinti dell'importo del contratto;

- applicazione da parte dell'Aggiudicatario a propri dipendenti di condizioni retributive ed assicurative inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro (settore pulizie-servizi integrati/multi servizi) e degli accordi locali, dalle leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili;
- qualora l'importo complessivo delle penali irrogate sia superiore al 10 per cento dell'importo contrattuale o qualora lo stesso inadempimento venga reiterato più volte e l'Amministrazione si avvalga della facoltà di risolvere il contratto incamerando la cauzione definitiva;

2. Negli altri casi previsti dal presente capitolato e dalla vigente normativa.

3. In caso di recesso unilaterale da parte dell'appaltatore, lo stesso sarà obbligato a risarcire il danno, che sarà individuato e quantificato anche nell'eventuale differenza di prezzo conseguente al nuovo affidamento.

Modalità del provvedimento di risoluzione

1. La risoluzione del contratto viene disposta con atto dell'organo competente.

2. L'avvio e la conclusione del procedimento di cui al comma 1 sono comunicati all'impresa con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata all'impresa nel domicilio legale indicato in contratto salve le disposizioni della legge 7/8/1990, n. 241.

Effetti della risoluzione, l'esecuzione d'ufficio:

- Ove si pervenga alla risoluzione del contratto, all'impresa è dovuto, fatti salvi i provvedimenti di cui al comma 5, il pagamento del valore del servizio eseguito fino al momento dell'avvenuta comunicazione della risoluzione, effettuata con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata all'impresa nel domicilio legale indicato in contratto.
- Nei soli casi di risoluzione del contratto di cui al comma 1, lettere 1.3, 1.5, 1.6 ed 1.9, l'A.C. ha la facoltà di affidare a terzi la parte rimanente del servizio, in danno dell'impresa inadempiente.
- L'affidamento avviene per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.
- L'affidamento a terzi viene notificato all'impresa inadempiente nelle forme prescritte dal comma 1 del presente articolo, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione, dei servizi affidati e degli importi relativi.
- All'impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'A.C. rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dalla cauzione incamerata e, ove questa non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, previo "fermo amministrativo" del corrispettivo regolarmente dovuto all'impresa, disposto con provvedimento dell'organo competente.
- L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione

ART. 10 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

L'offerta economica risultante dalla gara si intende immutabile per tutta la durata dell'appalto.

ART. 11 - GARANZIA CONTRATTUALE

CAUZIONE PROVVISORIA.

La ditta partecipante all'appalto dovrà presentare, una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 93 del D. lgs. 50/2016. In caso di presentazione di polizza fidejussoria, la stessa dovrà prevedere espressamente una validità di 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta. La cauzione prestata dall'aggiudicatario è svincolata automaticamente all'atto della sottoscrizione del contratto; agli altri partecipanti verrà restituita a seguito dell'aggiudicazione definitiva.

CAUZIONE DEFINITIVA.

A garanzia degli obblighi derivanti da presente appalto, la cooperativa aggiudicataria si impegna a costituire cauzione definitiva, prima dell'inizio del servizio ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La cauzione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Il Comune è autorizzato dall'aggiudicatario, con l'accettazione dell'appalto, a rivalersi per l'intero o in parte, sulla somma depositata come cauzione acquisendo direttamente penalità, rimborsi e ristori previsti nel presente capitolato.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare entro e non oltre trenta giorni dall'avvenuta rivalsa, l'ammontare della cauzione nella misura come sopra fissata, provvedendo a versare numerario o consegnare una nuova fidejussione.

La cauzione copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla certificazione della regolare esecuzione (pagamento dell'ultima fattura).

La cauzione garantirà anche il pagamento di penali di cui al presente capitolato, l'eventuale risarcimento dei danni come definiti, nonché il rimborso delle spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'Appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione fosse insufficiente.

ART.12 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata 1 novembre 2018 - 31 agosto 2019 con la possibilità per l'Amministrazione Comunale di riservarsi un'eventuale proroga non superiore a due mesi, per l'espletamento degli adempimenti necessari alla redazione di nuovo avviso pubblico.

ART. 13– CORRISPETTIVO DELL'APPALTO- MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento avverrà, a seguito di presentazione di fattura, con cadenza mensile, posticipato rispetto alla prestazione, entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, mediante accredito su conto corrente bancario debitamente comunicato all'Amministrazione da parte della cooperativa.

La fattura dovrà essere corredata da un prospetto riepilogativo da cui risultino le ore effettivamente prestate dagli operatori, suddivise per servizio.

ART. 14 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

A norma del D.Lgs. 196/2003 e D. lgs 51/2018 i dati raccolti nell'ambito del presente affidamento sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi ed uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra.

ART. 14 – CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, al fine di garantire i livelli occupazionali esistenti, si applicano le disposizioni previste dalla contrattazione collettiva in materia di riassorbimento del personale.

ART. 15 - DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non è espressamente previsto in questo capitolato, è fatto rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia di appalto di servizi.

I dati personali contenuti nell'offerta e nella documentazione allegata verranno trattati soltanto per lo svolgimento delle funzioni istituzionali, connesse o strumentali dell'attività amministrativa del comune, nei limiti stabiliti dalla legge e dai regolamenti.

Pertanto le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di affidamento, fino alla stipulazione del contratto, il conferimento dei dati personali richiesti ha natura obbligatoria rispetto all'esperimento della procedura di affidamento e la gestione dell'appalto.