

**Gara per l'affidamento dei servizi di assistenza scolastica per il  
periodo  
Settembre 2017 – agosto 2018**

**CAPITOLATO DI APPALTO RELATIVO ALL'ESECUZIONE DEI SEGUENTI SERVIZI DI ASSISTENZA SCOLASTICA :**

**LOTTO 1) - ASSISTENZA SCOLASTICA- periodo 15 settembre 2017 – 31 agosto 2018**

- 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 (scuole infanzia e primaria)
  - c) sporzionamento pasti nei centri di distribuzione (scuole infanzia e primaria)

**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 (scuole infanzia e primarie)
  - c) sporzionamento pasti nei centri di distribuzione (scuole infanzia e primarie)

**ART. 2 - 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: accoglimento degli alunni a bordo dello scuolabus alle fermate prestabilite e consegna, all'ingresso dell'area di competenza, al personale scolastico incaricato.
2. Uscita: accoglimento 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. Evitare che gli alunni si alzino dal posto loro assegnato con lo scuolabus in movimento o disturbino gli altri alunni e l'autista.

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 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 mettere in pratica le necessarie variazioni.

Le modalità e gli orari del servizio in parola dovranno essere scrupolosamente osservati e la Cooperativa si impegna a provvedere con tempestività alle sostituzioni del personale nel caso si rendesse necessario, onde 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 portare ben visibile un tesserino di riconoscimento che sarà fornito dalla Cooperativa.

## **Servizio 2) - Servizio di mensa scolastica**

### **CARATTERISTICHE GENERALI**

La data di inizio e termine delle prestazioni coincidono con la durata dell'anno scolastico e 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 avrà inizio dopo l'eventuale periodo di "accoglienza" stabilito dalla Dirigenza scolastica, che prevede di norma due settimane di orario antimeridiano senza l'erogazione del servizio mensa.

Il servizio di distribuzione pasti nei vari plessi scolastici verrà svolto ad integrazione delle mansioni contrattuali svolte dal 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 dell'Infanzia e Primaria vengono veicolati nei diversi plessi scolastici attraverso il confezionamento multiplo in contenitori termici. Il Comune mantiene direttamente con proprio personale la responsabilità della produzione dei pasti. Tale personale sarà integrato con altro della Cooperativa incaricata come più avanti descritto.

Il servizio 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 varie operazioni saranno distinte da quelle del personale comunale che sarà impegnato nella cottura degli alimenti e avrà la diretta responsabilità dell'andamento del servizio.

Le attività che gli operatori dovranno svolgere sono, in linea di massima, le seguenti:

- ricevimento derrate alimentari e stoccaggio in magazzino ove necessario;
- pulizia e lavaggio verdure ;
- preparazione di diete speciali e sistemazione dei pasti negli appositi contenitori
- predisposizione contenitori termici per l'invio dei pasti nelle varie scuole;
- 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 20 unità.

Sono necessarie **due unità lavorative** che dovranno svolgere indicativamente l'orario 7,30 – 15,00 dal lunedì al venerdì. In caso di particolari necessità riguardanti un diverso funzionamento dell'attività scolastica l'orario potrà essere modificato in accordo con la dirigenza della Cooperativa e con il responsabile della 2^ Area dell'A.C. o con suo delegato.

Dopo il termine delle lezioni delle scuole primarie,, secondo il calendario scolastico regionale, è necessaria **una sola unità** lavorativa in conseguenza del sensibile calo del numero degli alunni che usufruiscono del servizio.

Il personale impiegato 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 (scuole infanzia e primarie)***

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.

Il mezzo dovrà essere destinato esclusivamente a tale servizio e dovrà esserne dimostrato il possesso al momento della presentazione dell'offerta indicando tipologia, cilindrata e dati del veicolo. L'Amministrazione Comunale metterà a disposizione i contenitori termici multiporzione e quelli monoporzione destinati alle diete speciali

La Cooperativa dovrà mettere a disposizione **n° 1 operatore** in possesso della patente di guida B per effettuare la consegna dei pasti nei plessi scolastici dove viene effettuato un orario scolastico pomeridiano che richiede il servizio di refezione .

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 dalle ore 11,30 e consegna entro le ore 12,30 in tutti i plessi serviti.

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

2) ritiro contenitori dalle strutture scolastiche e riconsegna alla cucina centrale. I contenitori dovranno essere ritirati al termine della refezione perfettamente puliti e sanificati dal personale in servizio presso i vari plessi a partire dalle ore 14,00 e riconsegnati al centro di cottura entro le ore 15,00 del giorno stesso. 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.

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 affettatura del pane;
- rigenerazione, se necessaria, degli alimenti nei contenitori termici (rimiscolamento 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 per le scuole dell'Infanzia. Il lunedì e il mercoledì per le classi delle scuole Primarie che attuano i moduli. Per la scuola Primaria di Campo Tizzoro e per le classi della Scuola Primaria di Maresca e San Marcello che attuano il tempo pieno il servizio è necessario dal lunedì al venerdì.

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.

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. 3 – 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 trovate 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 responsabile incaricato dalla Cooperativa, al quale il Comune farà riferimento per tutte le problematiche inerenti i servizi stessi.

La Cooperativa, 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.

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

La Cooperativa 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 e l'orario di servizio.

La Cooperativa si impegna a comunicare preventivamente, in forma scritta (e-mail o via fax) 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.

La Cooperativa 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.

Eventuali carenze qualitative segnalate o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dalla Cooperativa attraverso l'adozione di ogni azione od intervento ritenuto necessario, 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.

La Cooperativa 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.

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto.

#### **ART. 4 – SUBAPPALTO**

Non è ammesso subappalto del servizio, nemmeno in parte, né 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. 5 – ASSICURAZIONI**

La Cooperativa 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 nella quale anche il comune è considerato terzo, per 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. 6 – PENALITÀ**

Nel caso in cui l'A.C. rilevi reiterate inadempienze nell'espletamento dei servizi da parte della Cooperativa aggiudicataria, applicherà a carico di questa 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. 7 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Costituiranno inadempienza contrattuale e saranno causa di risoluzione del contratto:

1. applicazione di condizioni retributive, contributive ed assicurative inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro ( settore pulizie - servizi integrati/multiservizi ) e degli accordi locali, dalle leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili;
2. grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
3. cessione dell'azienda, per cessione di ramo dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della Cooperativa appaltatrice;
4. subappalto anche parziale o cessione del contratto;
5. sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;

L'inadempienza contrattuale, rilevata dall'A.C. previa regolare diffida ad adempiere, comporterà l'incameramento della cauzione definitiva quale penale fermo restando il diritto ad agire per il ristoro del maggior danno.

#### **ART. 8 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI**

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

#### **ART. 9 - GARANZIA CONTRATTUALE**

La Cooperativa dovrà prestare cauzione definitiva in misura pari al 10%(dieci per cento) dell'importo complessivo del contratto, al netto di I.V.A., tramite fidejussione bancaria o assicurativa, secondo quanto previsto all'art. 103 del D.Lgs 50/2016.

Qualora la cauzione sia prestata con fidejussione bancaria o assicurativa, la stessa dovrà contenere la formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante senza eccezione alcuna.

La mancata apposizione di tale clausola renderà inefficace la garanzia fidejussoria e potrà essere oggetto di rescissione del contratto per inadempimento.

Tale deposito resta vincolato per la tutta la durata del contratto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte della Cooperativa aggiudicataria., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del servizio. In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto nei modi e nelle forme previste dalla legge.

La cauzione sarà svincolata entro 90 giorni dalla scadenza dell'appalto, ad avvenuta constatazione dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali.

#### **ART. 10- 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. 11 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.13, c.1, del D.lgs. 30 giugno 2003, n.196 si informa che:

- la richiesta di dati è finalizzata alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla procedura in oggetto;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria nel senso che l'interessato deve rendere le dichiarazioni e la documentazione richieste;
- la conseguenza dell'eventuale rifiuto di ottemperare a quanto sopra consiste nella esclusione dalla partecipazione alla presente procedura;
- i soggetti o le categorie di soggetti cui possono essere comunicati i dati sono:1) il personale dell'ente partecipante al procedimento; 2) gli eventuali partecipanti alla procedura di gara; 3) ogni altro soggetto interessato ai sensi della legge 7 agosto 1990, n.241 e successive modificazioni; 4) altri soggetti della pubblica amministrazione.

Il Comune di San Marcello Piteglio, in qualità di Titolare del trattamento dei dati personali, informa i soggetti che intendono concorrere alla procedura di gara che, prendendo parte alla stessa, possono esercitare in qualsiasi momento i diritti previsti dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), presentando apposita istanza al Responsabile del trattamento.

In particolare, la normativa riconosce ad ogni interessato il diritto di poter accedere alle proprie informazioni e di conoscere le finalità e le modalità del trattamento per motivi legittimi, di richiedere l'aggiornamento, la rettificazione o, qualora ne abbia interesse, l'integrazione dei dati trattati.

#### **ART. 12 – 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. 13 - 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.