



COMUNE DI FIRENZE

DIREZIONE ISTRUZIONE

Servizio Supporto alla Scuola

P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare

**CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL
CENTRO COTTURA COMUNALE
“LAVAGNINI” – “VITTORIO VENETO”**

- LOTTO 3-

Periodo: Settembre 2018 – Giugno 2019

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Oggetto dell'appalto è la gestione dei Centri di cottura comunali “Lavagnini” – “Vittorio Veneto”, nel quale la ditta appaltatrice dovrà provvedere in piena autonomia e a sue spese, con propria organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, alla preparazione, approntamento ed alla consegna dei pasti per il servizio di refezione scolastica, nelle scuole indicate nella Tabella n. 1.

Tabella n. 1

CENTRO COTTURA "LAVAGNINI" viale Spartaco Lavagnini 35								
Scuole e sedi			Distribuz.	Infanzia	Primaria	Media	Adulti	Totale
Scuole pubbliche	BATTISTI	Via IX Febbraio,18	SI	40	125		15	180
	LAVAGNINI	V.le S. Lavagnini,35		75			20	95
	LAVAGNINI	V.le S. Lavagnini,35	SI		215		15	230
	PIERACCINI	V.le S. Lavagnini, 37	SI			10	5	15
Totale Nr.				115	340	10	55	520

CENTRO COTTURA "VITTORIO VENETO" via San Giuseppe 5								
Scuole e sedi			Distribuz.	Infanzia	Primaria	Media	Adulti	Totale
Scuole pubbliche	CAIROLI	inf. Via Farini, 23 prim-V. della Colonna,1	SI	35	65		10	110
	CARDUCCI	V.le Gramsci, 11	SI					0
	FORTINI	Via B. Fortini, 16/b		70			15	85
	INNOCENTI	P.za SS. Annunziata, 12		65			15	80
	PESTALOZZI	Via delle Casine,1	SI		95	50	15	160
	S. AMBROGIO	Via Carducci, 8		35			10	45
	SERRISTORI	Via S. Niccolò, 89/a	SI	45			5	50
	V.VENETO CASINE (A-B-C-D)	Via delle Casine, 3		70			15	85
	V.VENETO (E-F)	Via S. Giuseppe, 9/11		30			10	40
	V.VENETO	Via S. Giuseppe, 9/11	SI		295		20	315
Totale Nr.				350	455	50	115	970

["SI"] – Scuole con Servizio distribuzione a carico della Ditta appaltatrice.

Il Comune si riserva di apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, anche con riferimento al solo servizio di distribuzione, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 10 giorni. A tali variazioni si applica quanto previsto al successivo art. 6.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo e valido ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara, di conseguenza non costituisce alcuna garanzia sul numero dei pasti che saranno effettivamente erogati nel corso dell'esecuzione dell'appalto.

Costituisce altresì oggetto dell'Appalto la fornitura di pentolame (esclusivamente in acciaio inox o vetro), contenitori, utensili da cucina e quant'altro necessario nel Centro di Cottura per la produzione dei pasti; dovranno inoltre essere forniti pentolame e utensili con le caratteristiche di cui sopra per la preparazione delle diete speciali. Tali dotazioni rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine del presente Appalto.

La struttura del centro cottura e quanto in essa contenuto viene data in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, e non potrà essere utilizzata per scopi diversi da quelli previsti e regolati nel presente capitolato.

Nell'eventualità che nel corso dell'appalto si rendesse necessaria per qualsiasi motivo la chiusura del Centro di Cottura, l'Amministrazione Comunale si riserva di affidare in via straordinaria alla Ditta aggiudicataria la fornitura dei pasti, alle stesse condizioni contrattuali in essere, pasti che la stessa potrà produrre presso uno stabilimento proprio, o di cui comunque abbia la disponibilità, comunque ritenuto idoneo dall'Amministrazione Comunale.

Qualora la Ditta aggiudicataria non sia in grado di fornire quanto sopra, l'Amministrazione Comunale si riserva di affidare il servizio ad altra Ditta, limitatamente al periodo di chiusura della cucina, senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare diritti a compensi.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di un anno scolastico, con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico così come definita dal calendario regionale, con possibilità di ripetizione, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016, di anno in anno, per ulteriori tre anni scolastici.

L'esecuzione del servizio potrà avere inizio anche nelle more della stipulazione del contratto.

L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare il numero dei giorni di servizio o il numero dei pasti da fornire, senza che la ditta appaltatrice possa vantare diritti a compensi ulteriori o indennizzi, nelle seguenti circostanze:

- a) sulla base dei giorni previsti dal calendario scolastico regionale;
- b) sulla base dei calendari integrativi dei singoli Istituti scolastici;
- c) a seguito di eventi eccezionali di carattere sportivo, sociale e culturale che interessino l'intera città o parti significative di essa, in relazione ai quali il Comune di Firenze decida di interrompere il servizio di refezione nelle scuole. In tal caso dell'interruzione del servizio verrà data informazione all'appaltatore con almeno 10 giorni di anticipo.

Art. 3 – Periodo di prova

Per i primi 3 (tre) mesi di vigenza del contratto, l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere unilateralmente, in qualsiasi momento, dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice tramite Pec.

La Ditta sarà, in ogni caso, obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

Art. 4– Polizze assicurative

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo, l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, le seguenti Polizze Assicurative stipulate con una primaria Compagnia di Assicurazione nelle quali venga indicato espressamente che l'A.C. (suoi amministratori e dipendenti) debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti:

- **Polizza Incendio:** riferita al rischio locativo (inteso quale responsabilità della ditta appaltatrice per danni cagionati all'edificio di ciascun centro cottura) con somma assicurata non inferiore a Euro 1.500.000,00 = (valore stimato di ricostruzione a nuovo del fabbricato di ogni centro cottura); il contenuto di ogni edificio (impianti, attrezzature arredi e quant'altro di proprietà comunale) dovrà essere assicurato con somma non inferiore a Euro 400.000,00 = (valore stimato a nuovo degli stessi); dovrà inoltre essere prevista garanzia per ricorso di terzi con massimale non inferiore a Euro 2.000.000,00=.
- **Polizza RCT/RCO:** riferita all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole indicate all'art. 1 del presente Capitolato, con massimale RCT di Euro 10.000.000,00= e RCO di almeno Euro 5.000.000,00= per sinistro con il limite di Euro 2.500.000,00= per ogni utente del servizio. Nella polizza dovranno essere previste le seguenti estensioni di garanzia: rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'A.C. suoi amministratori e dipendenti; RC personale di tutti i dipendenti ed addetti al servizio, danni agli utenti da preparazione, somministrazione, distribuzione cibi e bevande nei limiti del massimale per sinistro (Euro 1.000.000,00=) danni a cose in consegna e custodia con limite di risarcimento non inferiore a Euro 300.000,00= danni da incendio a cose e locali di terzi derivanti da incendio di cose della ditta Appaltatrice con limite di risarcimento non inferiore a Euro 500.000,00=.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione. Nel caso di durata pluriennale del servizio, l'impresa si impegna a fornire copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza/appendici contrattuali, ecc) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza del contratto

Art. 5 – Corrispettivo appalto

Il corrispettivo dell'appalto sarà quello risultante dalla percentuale di ribasso offerta dalla Ditta appaltatrice sul prezzo base di **€ 3,26 per ogni pasto, oltre Iva, esclusa la distribuzione.**

Per il servizio di distribuzione (che la Ditta dovrà svolgere nelle scuole contrassegnate con la sigla "SI" all'art. 1) sarà riconosciuto l'importo di **€ 1,25=** oltre Iva, a pasto, che andrà ad aggiungersi al prezzo di aggiudicazione. Tale importo sarà riconosciuto anche qualora si renda necessario affidare alla Ditta appaltatrice il servizio di distribuzione presso le scuole in cui al momento non è previsto.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati "Piatti e Grammatore", nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, le prestazioni di personale (nella Tabella n. 2 l'elenco del personale per la gestione funzionale del Centro Cottura) ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata dell'appalto di cui all'art. 2 del presente capitolato. Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o diminuzione della prestazione, la Ditta appaltatrice è tenuta ad assoggettarvisi agli stessi prezzi patti e condizioni del presente appalto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura del contratto originario.

Qualora venisse reintrodotta l'acqua minerale, verrà riconosciuto un importo pari a **€ 0,040 =**, IVA compresa, per ciascun pasto somministrato.

Tabella n. 2

PERSONALE IMPIEGATO PER GESTIONE CENTRI COTTURA "LAVAGNINI" - "VITTORIO VENETO"			
		livello	h/gg
Gestione dei 3 centri cottura	Responsabile di servizio	1	8,00
	Impiegata	5	5,00
	Dietista	4	4,00
	Dietista	4	2,00
Totale monte ore giornaliero			19,00
Centro Cottura Lavagnini	Capo cuoco Responsabile	2	8,00
	Aiuto Cuoco	5	6,50
	A.S.M.	6s	5,50
	Aiuto cuoco per diete speciali	5	5,00
	A.S.M.	6s	2,00
Totale monte ore giornaliero			27,00
Centro Cottura Vittorio Veneto	Capo cuoco Responsabile	2	8,00
	Cuoco	4	8,00
	Aiuto Cuoco	5	5,00
	Cuoco	5	6,00
	A.S.M.	6s	4,00
	A.S.M.	6s	3,50
	A.S.M.	6s	3,00
	A.S.M.	6s	3,00
	A.S.M.	6s	3,00
	A.S.M.	6s	2,00
	Magazziniere	5	4,00
Totale monte ore giornaliero			49,50

Art. 6 - Fatturazioni, liquidazioni, cessioni del credito.

Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di servizio, complete delle note riportanti i pasti consegnati alle singole scuole.

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEI; le fatture dovranno riportare il codice CIG, il numero di impegno e il capitolo di spesa, il Codice IPA della Direzione Istruzione: LE20FE.

Dovranno essere altresì trasmesse alla P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare con cadenza trimestrale le schede periodiche della manutenzione delle attrezzature di cui all'art. 3 delle "Specifiche Tecniche". La mancanza delle schede di manutenzione costituisce giusta causa di sospensione dei termini di pagamento delle fatture.

La Direzione Istruzione – P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare provvederà ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della

rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati nel presente Capitolato e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche nei termini di cui all' art. 4 del DLgs 231/2002.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata dalla P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

Art. 7 - Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti.

In particolare, l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura-Ufficio del Governo territorialmente competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui alla L. 136/2010, il presente appalto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 3, comma 9, della normativa suddetta.

L'A.C. verificherà, in occasione di ogni pagamento nei confronti della Ditta appaltatrice e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 8 – Verifica regolarità contributiva e assicurativa

L'Amministrazione Comunale procederà, ai sensi del D.M. del Lavoro e delle Politiche Sociali del 30.01.2015, a verificare la regolarità contributiva e assicurativa dell'Impresa risultata aggiudicataria e di tutti i subappaltatori ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto.

Si applica l'art. 6 del D.p.r. 207 del 2010 come integrato dall'art. 31, commi 4, 5, 6 e 7, legge n. 98 del 2013.

Art. 9 – Penalità

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui all'art. 10 delle "Specifiche Tecniche" saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà, in primo luogo, all'applicazione delle seguenti penalità:

qualora non fosse rispettato il limite delle due ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;

1. qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio; se le deficienze nelle grammature fossero rilevate su almeno cinque contenitori presso il centro di cottura le

- suddette penali saranno applicate per tutti i pasti preparati nello stesso centro. Se comunque durante tali conteggi fossero accertate porzioni inferiori di oltre il 15%, sarà applicata un'ulteriore penale pari al 20% dell'importo pieno di tutti i pasti forniti;
2. qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto all'art. 6 delle “Specifiche Tecniche” e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di €. 500,00= al giorno per derrata;
 3. per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Servizio Refezione Scolastica, penale di €. 500,00= al giorno;
 4. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di €. 500,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di €. 250,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di €. 500,00= per ogni mezzo di trasporto;
 5. per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di €. 500,00= per ogni inadempimento;
 6. qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 15 minuti, penale di €. 250,00= per ogni scuola;
 7. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di €. 500,00=, con ulteriore penale di €. 1000,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo;
 8. per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.a.c.c.p., penale di €. 500,00= e penale di €. 250,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
 9. per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli di legge anche riferito alle singole pietanze, penale di €. 500,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di €. 250,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
 10. qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
 11. per la mancata o erronea erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di €. 500,00= ad un massimo di €. 5.000,00= in relazione alla gravità del caso.
 12. per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di €. 250,00= ad un massimo di €. 5.000,00=.

La contestazione dell'inadempienza è inviata per scritto al soggetto aggiudicatario tramite PEC da parte del direttore dell'esecuzione del contratto di concerto con il responsabile unico del procedimento, con indicazione di un termine, fissato di norma in 10 giorni dalla data del suo ricevimento, per le eventuali controdeduzioni ovvero per la regolarizzazione dell'inadempienza contestata.

Si darà corso all'applicazione delle penali nel caso in cui, entro il termine indicato dal Comune come sopra, gli elementi giustificativi non vengano forniti nei termini previsti o non siano ritenuti validi o l'inadempienza contestata non venga regolarizzata da parte dell'aggiudicatario.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

Art. 10 - Ipotesi di risoluzione del contratto

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, oltre che nelle ipotesi previste dalla normativa in materia di appalti, nei seguenti casi:

- qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- in caso di apertura di una procedura di fallimento liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico dell'appaltatore;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza della normativa sul subappalto;
- qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito nel presente capitolato;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per assenza ingiustificata del Responsabile di cui all'art. 7, cpv 8, della Specifiche Tecniche, sostituzione dello stesso con altra persona non preventivamente concordata con l'A.C. o qualora lo stesso non fosse più assegnato al Centro Cottura in via esclusiva e a tempo pieno;
- per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle spettanze al personale dipendente;
- per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'Amministrazione Comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dalle "Specifiche Tecniche";
- qualora, nel corso dei controlli di cui all'art. 10 delle "Specifiche Tecniche", venissero trovate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate con termini di conservazione scaduti;
- violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. previsto dalla L.R.T. n.53/2000;
- difformità nell'applicazione del progetto gestionale presentato in fase di offerta e accettato dall'Amministrazione Comunale;
- mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto in sede di offerta;
- per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, ai sensi dell'art. 110 c.1 del Dlgs 50/2016 o, nel caso ciò non fosse possibile, far proseguire il servizio fino a un massimo di tre mesi dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

Art. 11 – Clausola risolutiva espressa

In caso di comunicazione da parte della Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Firenze - di informazioni interdittive di cui all'art. 91 del D.Lgs. n. 159 del 2011, si procederà alla risoluzione immediata o automatica del contratto ovvero alla revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto. In tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, dovrà essere applicata una penale a titolo di liquidazione del danno – salvo comunque il maggior danno – nella misura comunque del 15% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; l'Amministrazione potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 90, comma 2, del D.Lgs. 159/2011, in occasione della prima erogazione utile. Tale penale sarà applicata anche qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e sicurezza, di cui all' articolo 7 delle Specifiche Tecniche Gestionali, determina in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, la risoluzione immediata e automatica del contratto. A tal fine, si considera in ogni caso inadempimento grave:

- la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio.

La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa prevista, di cui all'art. 1456 cc, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli art. 317 c.p., 318 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p., 353-bis c.p.

Art. 12 – Osservanza delle norme in materia di lavoro.

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e deve adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità e la sicurezza delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle norme antinfortunistiche e di tutela della salute dei lavoratori in vigore nel periodo contrattuale.

Art. 13 – Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento.

Gli obblighi di comportamento previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici" approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 2013/G/00471 del 30/12 /2013 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all'indirizzo:

[http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE DI COMPORAMENTO.pdf](http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE_DI_COMPORAMENTO.pdf), ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento".

Art. 14 – Stipula contratto, garanzie e oneri fiscali

La ditta aggiudicataria è tenuta a versare una garanzia definitiva ai sensi dell'art.103 del D.Lgs. 50/2016 e con le modalità in esso riportate.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante del Comune di Firenze e sottoscritto mediante firma digitale.

Il presente capitolato costituisce parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto.

L'aggiudicatario si impegna ad eseguire, a sue spese, tutte le prestazioni previste nel progetto costituente l'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio a disposizioni di legge in materia.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta appaltatrice, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

Art. 15– Definizione Controversie

Per qualsiasi questione che non si sia potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il Foro di Firenze.

Ai sensi dell'art. 209 comma 2 del Dlgs. 50/2016, si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso comma 2 è vietato in ogni caso il compromesso.

Art. 16 – Privacy

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

La Ditta aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal DLgs 30/06/2003 n. 196 e sue modifiche ed integrazioni, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'appaltatore potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del Decreto sopra citato.

L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale. L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale 'Responsabile Privacy.

DIREZIONE ISTRUZIONE
Il Dirigente
Servizio Supporto alla Scuola
(f.to Dott. Valerio Cantafio Casamaggi)