



COMUNE DI FIRENZE

DIREZIONE

ISTRUZIONE

Servizio Supporto alla Scuola

**CAPITOLATO PER SERVIZIO DI FORNITURA PASTI
PER I CENTRI ESTIVI SCUOLA INFANZIA E OBBLIGO
GIUGNO-AGOSTO 2020**

Periodo: Giugno 2020 – agosto 2020

PREMESSA

Preso atto del periodo emergenziale in cui verranno svolti i Centri Estivi del Comune di Firenze in seguito alla diffusione del Covid-19, l'Amministrazione Comunale richiama integralmente tutti gli atti del Governo e della Regione Toscana (DPCM, Disposizioni dell'Istituto Superiore di Sanità, Ordinanze del Presidente della Giunta Regionale, ecc.) emanate dal 5 marzo 2020 in cui sono contenute tutte le disposizioni per il contenimento e la gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale e regionale.

In particolare:

- rilevamento della temperatura corporea dei dipendenti all'ingresso del Centro Cottura;
- utilizzo dispositivi di sicurezza individuali: mascherina idonea alla lavorazione di derrate alimentari, guanti per alimenti, grembiuli monouso;
- distanziamento sociale secondo le disposizioni della Regione Toscana;
- sanificazione ambienti di lavoro e relativi macchinari, utensili, ecc.;
- lavaggio frequenti delle mani degli operatori secondo la normativa vigente.

Prima dell'inizio dell'avvio del servizio di fornitura pasti per i centri estivi del Comune di Firenze, il soggetto aggiudicatario dovrà inviare al Comune di Firenze una attestazione del Rappresentante Legale dell'Azienda che dichiara il rispetto della normativa sopra richiamata e le modalità di attuazione delle misure di contenimento nonché la dichiarazione di conformità dei DPI utilizzati.

L'Amministrazione si riserva di chiedere ulteriori delucidazioni e cambiamenti in corso di realizzazione del servizio, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, a seconda delle novità normative che potrebbero verificarsi in seguito all'andamento della pandemia.

L'Amministrazione si riserva inoltre di chiedere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, modifiche dei DPI e delle modalità di contenimento se non ritenute sufficienti e/o idonee alla gestione del servizio.

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

La Ditta appaltatrice si impegna per tutta la durata dell'Appalto a quanto segue:

- preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna dei pasti alle varie sedie dei Centri Estivi secondo il menù previsto dal Comune di Firenze;
- preparazione, confezionamento, veicolazione, consegna dei pasti speciali (diete) alle varie sedi dei Centri Estivi secondo il menù previsto dal Comune di Firenze;
- materiale necessario per la consumazione del pasto presso i Centri Estivi in vaschette monoporzione in materiale possibilmente biodegradabile:
 - per la scuola dell'infanzia (fascia età 3-5 anni): 3 vaschette: (primo-secondo-contorno), bicchiere, posate (solo forchetta e cucchiaio);
 - per la scuola primaria (fascia età 6-14 anni): 3 vaschette: (primo-secondo-contorno), posate (forchetta, cucchiaio, coltello)
- tovaglietta;
- tovagliolo monovelo;

- acqua in bottiglia pari a 1 (uno) litro a persona presente presso il Centro Estivo (in caso di uscita deve essere garantita la consegna di bottiglie da 0,50 litri);

I Centri Estivi, per la loro organizzazione, prevedono la consumazione dei pasti così articolata previsto nei menù di cui agli allegati 1, 2 e 3:

1. “pasto in sede”: presso la sede dei plessi scolastici indicati nell’allegato 4 con il menù previsto all’allegato 2; si precisa che le sedi indicate nell’allegato 4 potranno subire cambiamenti dovuti ad interventi di manutenzione da parte della Direzione Servizi tecnici del Comune di Firenze nei plessi scolastici individuati. La Ditta appaltatrice dovrà comunque garantire il servizio di cui al presente Capitolato senza oneri aggiuntivi per l’Amministrazione Comunale;
2. “pranzo a sacco”: presso località senza tavoli per il consumo dei pasti; in questo caso deve essere garantito il pranzo a sacco di cui all’allegato 3.

Di norma, salvo casi di maltempo o allerta ozono, le uscite fuori sede (pranzo al sacco) hanno la seguente frequenza:

- 2 uscite bisettimanali per l’infanzia (fascia di età 3-5 anni) luglio-agosto;
- 2 uscite bisettimanali per la primaria (fascia di età 6-14 anni) luglio - agosto;

La preparazione dei pasti per i Centri Estivi potrà avvenire in un Centro Cottura del Comune di Firenze nella disponibilità della Ditta aggiudicatrice, 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 fornitura prevista per i Centri Estivi, con le modalità indicate nel presente articolo.

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.

Le pietanze dovranno essere confezionate, in vaschette monoporzione per ogni portata (primo-secondo-contorno, confezione singole per formaggio grattugiato, olio, sale, pane e frutta) preparate nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia (D.P.R. 26/3/1980 n.327 e ss.mm.).

Il servizio di preparazione e consegna pasti si svolgerà, a partire dal 22 giugno 2020, tutti i giorni – escluso il sabato, la domenica e il 24 giugno 2020 – per una durata complessiva di 8 settimane, articolato in 4 turni: il primo turno di 9 giorni e secondo, terzo e quarto turno di 10 giorni ciascuno.

Il numero dei pasti indicati per ciascun turno del Centro Estivo (in cui sono compresi pasti per scuole dell'infanzia, dell'obbligo e per gli adulti) è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dal personale del Centro Estivo che procederà a comunicare alla ditta aggiudicataria, tramite fax e/o e-mail entro le 9,50, il numero esatto dei pasti da fornire, comprensivo anche dei pasti speciali (diete).

In considerazione dell'eccezionalità della situazione causata dall'emergenza sanitaria in atto su tutto il territorio nazionale dovuta al diffondersi del virus COVID-19, l'Amministrazione contraente non si assume alcuna responsabilità in merito alla stima del numero degli utenti dei centri estivi e conseguentemente dell'importo presunto complessivo dell'appalto. Pertanto l'aggiudicatario, con la presentazione dell'offerta, è consapevole di non poter pretendere qualsiasi risarcimento o indennizzo nel caso in cui l'importo effettivo del corrispettivo per il servizio effettuato dovesse essere inferiore a quello stimato.

Il personale del Centro Estivo, in base alle iscrizioni e al programma comunicherà alla Ditta aggiudicatrice del servizio oggetto della presente procedura e al Direttore dell'esecuzione del contratto il seguente Piano Mensa:

- 1) entro il 17 giugno, un **prospetto generale** indicante il numero totale previsto degli utenti, distinti per le sedi di svolgimento dei Centri Estivi (scuole) e il numero degli utenti che necessitano di pasto alternativo (diete speciali);
- 2) entro il mercoledì della settimana che precede l'inizio del turno del Centro Estivo, un **prospetto dettagliato bisettimanale** indicante il numero totale degli utenti distinto per sedi di svolgimento; il numero di utenti che necessitano di diete speciali e la loro tipologia; il numero dei pranzi a sacco e i luoghi dove dovranno essere consegnati, quando sono previste le uscite;
- 3) giornalmente, entro le 9:15, il **prospetto giornaliero** dei pasti, contenente il numero delle presenze effettive, cui corrisponde il numero effettivo complessivo dei pasti giornalieri; la suddivisione tra pasti ordinari, pasti "a sacco", diete speciali; la conferma dei luoghi di consegna effettivi.

I pasti andranno consegnati nei seguenti orari:

- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pasto in sede: entro le ore 11.45;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pasto in sede: entro le ore 12,00;
- Centri Estivi scuole infanzia (fascia di età 3-5 anni) pranzo a sacco: entro le ore 9,00;
- Centri Estivi scuole primarie (fascia di età 6-14 anni) pranzo a sacco: entro le ore 8,30.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata dal 22 giugno al 14 agosto 2019 (escluso il sabato, la domenica e il 24 giugno 2020).

L'A.C. si riserva di modificare le sedi dei Centri Estivi, 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 calendari integrativi del Servizio Attività Educative e Formative della Direzione Istruzione del Comune di Firenze;
- b) sulla base della programmazione da parte della Direzione Servizi Tecnici dei lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria dei plessi 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 fornitura pasti per i Centri Estivi Comunali. In tal caso dell'interruzione del servizio verrà data informazione all'appaltatore con almeno 10 giorni di anticipo.

Art. 3 – Periodo di prova

Per il primo mese di vigenza 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 in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata AR.; 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

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali per il personale impiegato nello svolgimento del servizio, sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile.

Eventuali gravi violazioni di tali obblighi costituiscono motivo di immediata risoluzione del rapporto contrattuale da parte dell'amministrazione committente, nonché motivo di denuncia alle competenti autorità.

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 del centro cottura) con somma assicurata non inferiore a Euro 2.500.000,00 = (valore stimato di ricostruzione a nuovo del fabbricato medesimo); il contenuto dell' edificio (impianti, attrezzature arredi e quant'altro di proprietà comunale) dovrà essere assicurato con somma non inferiore a Euro 500.000,00 = (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 RCTO:** riferita all'esercizio delle attività di preparazione e consegna pasti per il per i Centri Estivi del Comune di Firenze nelle scuole indicate nell'allegato 4, 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'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 5 – Corrispettivo appalto

Il corrispettivo dell'appalto sarà quello risultato dalla % di ribasso offerta dalla Ditta appaltatrice sul prezzo base di € 5,64 = **per ogni pasto, oltre Iva 22%**.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati "Piatti e Grammature", nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, le prestazioni di personale 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 assoggettarsi 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.

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 ai singoli centri estivi.

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.

La Direzione Istruzione 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 Direzione Istruzione, 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, ai Centri estivi 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:

1. 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;
2. 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;
3. 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;
4. per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Direttore dell'esecuzione del contratto, penale di €. 500,00= al giorno;
5. 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;
6. per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di €. 500,00= per ogni inadempimento;
 7. qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti ai Centri Estivi superiori ai 15 minuti, penale di €. 250,00= per ogni singola sede;
 8. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di €. 500,00=, con ulteriore penale di €. 1.000,00= 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;
 9. 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;
 10. 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 singolo Centro estivo;
 11. 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;
 12. 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.
 13. 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;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per inadempienze reiterate, nel corso dell'appalto, 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;
- 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 un mese 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.

La stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di risolvere il contratto qualora le condizioni legate all'eventuale aggravamento dell'emergenza sanitaria e/o altre esigenze di tutela dell'interesse pubblico non consentissero lo svolgimento e/o la prosecuzione dei servizi oggetto dell'appalto.

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 al link: https://www.comune.fi.it/system/files/2017-11/CODICE_DI_COMPORAMENTO_0.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 modalità elettronica, mediante scambio di corrispondenza secondo l'uso del commercio, anche tramite posta elettronica certificata, ai sensi dell'art. 32 c, 14 del D. Lgs. 50/2016.

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

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. esclusivamente nell'ambito della gara regolata dalla lettera di invito, e nel rispetto del Regolamento Ue 2016/679.

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 del Regolamento Ue 2016/679 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)