

C.U.C.

Centrale Unica di Committenza

per i Comuni di Castelfranco di Sotto, Montopoli
in Val d'Arno, S.Croce sull'Arno, San Miniato



Allegato B

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL NIDO D'INFANZIA "GALEONE DORATO" DEL COMUNE DI MONTOPOLI IN VAL D'ARNO – PERIODO 1/09/2024 – 31/08/2026 (RINNOVABILE PER PARI PERIODO)

INDICE

CAPO I – DESCRIZIONE DELL'APPALTO

Art. 1 – Normativa di riferimento.....	4
Art. 2 – Oggetto dell'appalto.....	4
Art. 3 – Carattere del servizio.....	5
Art. 4 – Modalità di esecuzione del servizio.....	5
Art. 5 – Durata dell'appalto.....	6
Art. 6 – Determinazione del prezzo a base d'asta – Valore complessivo stimato dell'appalto.....	6
Art. 7 – Qualità del servizio.....	7

CAPO II – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E PERSONALE ADDETTO

Art. 8 – Progetto educativo.....	7
Art. 9 – Modalità di gestione e obblighi dell'aggiudicatario.....	8
Art. 10 - Altre funzioni.....	9
Art. 11 - Personale.....	10
Art. 12 – Obblighi relativi al personale.....	11
Art. 13 - Sciopero, preavviso e interruzioni del servizio.....	12
Art. 14 - Condizioni particolari di esecuzione del contratto.....	12
Art. 15 - Spese ed autorizzazioni inerenti il servizio - utenze.....	13

CAPO III – SERVIZIO DI REFEZIONE

Art. 16 - Caratteristiche del servizio.....	13
Art. 17 – Composizione del menù e caratteristiche delle derrate alimentari.....	14
Art. 18 - Diete speciali.....	15
Art. 19 - Disposizioni igienico-sanitarie e rintracciabilità.....	15
Art. 20 - Locali, attrezzature e stoviglie.....	16

Art. 21 - Magazzino derrate.....	16
Art. 22 - Preparazione e cottura degli alimenti.....	16
Art. 23 - Gestione delle eccedenze, del riciclo e del rifiuto.....	16

<i>CAPO IV – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE</i>
--

Art. 24 – Disposizioni in materia di sicurezza.....	17
Art. 25 – Rischi da interferenze.....	17

<i>CAPO V – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA</i>

Art. 26 – Responsabilità della ditta e polizze assicurative.....	17
Art. 27 – Beni dell'Ente in uso all'aggiudicatario.....	19
Art. 28 – Impegno dell'affidatario.....	19
Art. 29 - Stipula del contratto.....	19
Art. 30 - Spese contrattuali.....	20

<i>CAPO VI – CORRISPETTIVI</i>

Art. 31 – Determinazione del corrispettivo.....	20
Art. 32 – Revisione periodica dei prezzi.....	20
Art. 33 – Tracciabilità dei flussi finanziari e D.U.R.C.....	21

<i>CAPO VII – CONTROLLI E VERIFICHE</i>

Art. 34 – Controlli e verifiche.....	21
Art. 35 – Piano di autocontrollo.....	22
Art. 36 – Campionatura rappresentativa del pasto.....	23
Art. 37 – Contestazioni.....	23

<i>CAPO VIII – DISPOSIZIONI GENERALI</i>
--

Art. 38 – Subappalto.....	23
Art. 39 – Modifica del contratto durante la validità.....	24
Art. 40 – Inadempienze e penalità.....	24
Art. 41 – Risoluzione del contratto.....	24
Art. 42 – Fallimento dell'appaltatore.....	25
Art. 43 – Recesso.....	25
Art. 44 - Cessione di azienda, trasformazione, fusione e scissione, Successione di nuovo operatore economico e cessione di crediti derivanti da contratto.....	25

Art. 45 - Controversie.....	26
Art. 46 - Responsabile del procedimento e trattamento dei dati personali.....	26
Art. 47 - Condizioni generali e particolari.....	26
Art. 48 - Domicilio legale e foro competente.....	26
Art. 49 - Richiamo alla legge e altre norme.....	27
Art. 50 - Ricorsi.....	27

ALLEGATI:

Allegato B.1) *Planimetria*

Allegato B.2) *Caratteristiche Merceologiche delle derrate alimentari*

Allegato B.3) *Inventario dei beni mobili e immobili*

ART. 1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto dal presente capitolato d'oneri;

- dall'art. 117 com. sesto della Costituzione;
- dalla L. del 13 luglio 2015, n. 107 (Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti)
- dal D. Lgs. del 13 aprile 2017, n. 65 (Istituzione del sistema integrato di educazione e di istruzione dalla nascita sino a sei anni, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera e), della legge 13 luglio 2015, n. 107);
- dal decreto ministeriale 24 febbraio 2022, n. 43 (Orientamenti nazionali per i servizi educativi per l'infanzia);
- dalla L.R. del 26 luglio 2022, n. 32 (Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro in materia di servizi educativi per la prima infanzia);
- dal Regolamento 30 luglio 2013, n. 41/R (testo coordinato - Regolamento di attuazione dell'articolo 4 bis della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32) e ss.mm.ii.; così come modificato con Regolamento 22 agosto 2023 n. 39/R approvato con D.G.R. 796 del 10/07/2023;
- dal Regolamento 20 giugno 2014, n. 33/R (Modifiche al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 30 luglio 2013, n. 41/R);
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- dagli articoli del Decreto Legislativo 36/2023 “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art.1 della legge 21 giugno 2022, n.78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici;
- dalla Legge Regionale 13 luglio 2007, n. 38 “Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro” e ss.mm.ii. in quanto applicabile;
- dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute – Anno 2021;
- dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”;
- dalle Linee guida Regione Toscana per la refezione scolastica (Deliberazione G.R. n. 1127/2010 e Deliberazione della Giunta Regionale 3 settembre 2016, n. 898 “Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010”);
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale

Alla ditta aggiudicataria, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto è fatto obbligo di presentare al SUAP del Comune di Montopoli V/Arno - esclusivamente per via telematica attraverso il portale Sporvic – Star – notifica ai sensi del Regolamento CE 852/04 e conseguente dichiarazione ai sensi dell'art. 12 del DPGR Toscana n° 40/R del 1/08/2006.

ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio oggetto dell'appalto rientra fra le tipologie di servizi educativi alla prima infanzia disciplinati dalla Legge Regionale n 32/2002 e relativo Regolamento di attuazione n 41/2013 e successive modifiche ed integrazioni.

Il servizio è organizzato in modo da rispondere efficacemente alle esigenze di educazione e cura dei bambini e delle bambine e, nel contempo, aiutare le famiglie a conciliare tempi di vita e tempi di lavoro. L'obiettivo del servizio è di tutelare, all'interno del proprio progetto educativo, le caratteristiche individuali consentendo ad ogni bambino e bambina di sviluppare le competenze necessarie ad una crescita armonica, valorizzare le differenze culturali, favorire il buon ambientamento dei bambini e delle bambine e dei genitori e la partecipazione delle famiglie. A tal fine il Progetto Educativo è elaborato nel rispetto dei principi definiti nelle Linee Guida per i servizi educativi alla prima infanzia.

Inoltre, la tipologia dei bisogni delle famiglie rilevata, a cui si tiene di dover rispondere, necessita di servizi caratterizzati da una notevole flessibilità, sia per quanto concerne i tempi di fruizione (necessità di un ampio arco di apertura giornaliera, settimanale e annuale del servizio) sia per quanto riguarda le modalità di utilizzo e le offerte presenti nel servizio stesso (punti di consulenza per i genitori, attività specifiche, momenti di partecipazione diretta dei genitori alle attività).

Costituisce oggetto del presente appalto l'organizzazione e la gestione del Nido d'Infanzia "Galeone Dorato" che accoglie bambini e bambine di età compresa tra i 3 mesi ed i 36 mesi e posto in una struttura di proprietà dell'Amministrazione Comunale posta in via Ricavo già via della Fonte in loc. Castel del Bosco – Comune di Montopoli in Val d'Arno.

In allegato al presente Capitolato (Allegato B.1) la planimetria della struttura.

ART. 3 – CARATTERE DEL SERVIZIO

Al servizio, oggetto del presente appalto, viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico. Per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato. L'appaltatore si impegna a garantire l'espletamento del servizio ai sensi e per gli effetti della Legge 146/1990 ("Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati. Istituzione della Commissione di garanzia dell'attuazione della legge") e ss.mm.ii. In caso di sospensione o abbandono anche parziale del servizio da parte dell'appaltatore, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione Comunale può sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente.

ART. 4 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Nido d'Infanzia "Il Galeone Dorato" accoglie bambini e bambine di età compresa tra i 3 e i 36 mesi. La ricettività della struttura può arrivare a 45 bambini di cui 15 sotto i 12 mesi.

Calendario di apertura:

dal lunedì al venerdì dalle ore 7,30 alle ore 16,30, da settembre a luglio, senza interruzione durante le vacanze di Natale e di Pasqua e di altre festività; il servizio sospende le attività solo il 24 e il 31 dicembre, il giorno del Patrono e i giorni festivi riconosciuti. L'inizio dell'anno educativo è previsto a settembre di ogni anno.

I pacchetti orari, di seguito meglio dettagliati, garantiscono un minimo di 6 ore fino ad un massimo di 9 ore di utilizzo giornaliero dei servizi Nido:

Entrata	Uscita	N° ore
7.30	13.15 - Entro e non oltre le 13.30	6
7.30	16.15 – Entro e non oltre le 16.30	9
8.30	15.15 – Entro e non oltre 15.30	7
9.30	15.15 – Entro e non oltre le 15.30	6
9.30	16.15 – Entro e non oltre le 16.30	7

7.30	15.15 – Entro e non oltre 15.30	8
8.30	16.15 – Entro e non oltre 16.30	8

I pacchetti orari scelti dalle famiglie avranno validità per l'intero anno educativo. Durante l'anno è possibile modificare il pacchetto orario prescelto ed è possibile farlo nei primi 15 giorni del mese precedente rispetto a quello per il quale si richiede la modifica al fine di consentire la programmazione oraria del personale educativo. La domanda di modifica del pacchetto orario di cui l'utente usufruisce è accolta a seguito di richiesta formalizzata all'Ufficio Servizi Scolastici/Educativi del Comune. È previsto inoltre, in via eccezionale, la possibilità di effettuare inserimenti durante l'anno educativo, anche in temporaneo soprannumero, per segnalazioni da parte del Servizio Sociale Professionale e/o dell'A.USL.

In seconda istanza potrà essere previsto l'inserimento anche in temporaneo soprannumero di bambini/bambine segnalati/e dalla Casa famiglia Divino Amore di Montopoli in Val d'Arno o dall'Associazione Frida.

Sarà cura dell'aggiudicatario prevedere una diversa organizzazione della presenza del personale educativo adeguando il numero degli operatori all'effettiva presenza e bisogno dei bambini presenti in struttura.

L'aggiudicatario s'impegna inoltre a rilevare le presenze dei bambini e delle bambine secondo le modalità operative indicate dall'Amministrazione Comunale, segnalando il protrarsi di assenze non giustificate. A tal fine dovrà dotarsi di apposito Tablet per la rilevazione delle presenze e delle assenze da comunicare all'A.C.

ART. 5 – DURATA DELL'APPALTO

L'affidamento del servizio è previsto per la durata di due anni a partire dall'1 settembre 2024 e fino al 31 agosto 2026. Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo nè onere di disdetta.

Il comune si riserva la facoltà di rinnovare il contratto all'aggiudicatario per due ulteriori anni, cioè fino al 31 agosto 2028, agli stessi prezzi e condizioni dell'affidamento iniziale, salvo quanto disposto nel presente capitolato in materia di revisione dei prezzi.

Ai sensi dell'art. 120 c. 11 del d. Lgs. n.36/2023 è ammessa la proroga tecnica del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto iniziale nella misura strettamente necessaria all'aggiudicazione della successiva procedura di gara.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, anche in pendenza di stipula del contratto, ai sensi e nelle ipotesi previste all'art. 17 commi 8 e 9 del D. Lgs. 36/2023

ART. 6 – DETERMINAZIONE DEL PREZZO A BASE D'ASTA – VALORE COMPLESSIVO STIMATO DELL'APPALTO

Il valore complessivo dell'affidamento è stimato in € 551.913,12 (cinquecentocinquantunomilanovecentotredici/12) oltre IVA per il periodo dall'1 settembre 2024 al 31 agosto 2026 per un valore annuo dell'affidamento stimato in € 275.956,56 (duecentosettantacinquemilanovecentocinquantasei/56) oltre IVA annuali.

Non è possibile effettuare offerta al rialzo.

L'importo globale presunto dell'appalto, in caso di rinnovo per pari periodo, ammonta a € 1.103.826,24 (unmilionecentotremilaottocentoventisei/24) I.V.A. esclusa e a € 1.241.804,52 (unmilione duecento quarantunomilaottocentoquattro/52) IVA esclusa in caso di proroga tecnica.

L'appalto è finanziato dall'Ente con propri fondi di bilancio.

ART. 7 – QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità e le specifiche tecniche finalizzate a garantire la qualità del servizio richiesto sono quelli riportati nel presente Capitolato speciale e nei suoi allegati. L'Impresa si obbliga inoltre a garantire gli ulteriori elementi di qualità e le proposte di miglioramento del servizio che intenderà esplicitare in sede di gara nell'offerta tecnica.

Il comune e la ditta concordano procedure, modi e termini per la valutazione della qualità del servizio e gli indici di gradimento dello stesso. La ditta deve comunque prevedere autonomi strumenti e forme di controllo della qualità del servizio, con analisi delle criticità rilevate, che consentano all'impresa stessa e al Comune una rivalutazione congiunta tesa al miglioramento del servizio medesimo.

La ditta deve formulare, con cadenza annuale e per l'intera durata dell'appalto, una relazione sull'andamento generale del servizio.

CAPO II – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

ART. 8 – PROGETTO EDUCATIVO

Il soggetto aggiudicatario dovrà garantire lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, la qualità dell'intervento ed il coordinamento organizzativo.

Costituiscono obblighi dell'aggiudicatario:

a) la predisposizione e attuazione del progetto educativo in coerenza con le Linee Guida per i servizi educativi alla prima infanzia.

Le proposte educative sono rivolte a bambini/e della fascia di età 3/36 mesi.

La progettazione delle attività prevede proposte ludico-educative e momenti di cura, con particolare attenzione al rispetto dei ritmi e dei bisogni individuali dei/delle bambini/e, in relazione all'età.

Il Progetto dovrà esplicitare, nel dettaglio, tempi, attività, strategie educative e beni materiali e strumentali che verranno impiegati nello svolgimento di tali attività, tenendo presenti i seguenti presupposti essenziali:

- livello di conoscenza della tipologia dei bisogni dell'utenza, dei servizi oggetto del presente appalto e degli obiettivi generali da conseguire;
- sviluppo cognitivo-affettivo e sociale del bambino tramite l'elaborazione di progetti e obiettivi intermedi e finali;
- attenzione ai bisogni di sicurezza e di autonomia relativi all'età dei bambini e delle bambine;
- suddivisione in sezioni omogenee o miste in base all'età garantendo piccoli gruppi con un/a educatore/educatrice di riferimento;
- stabilità del personale educativo, per dare continuità di relazione a bambini/e e instaurare rapporti di fiducia e collaborazione con le famiglie;

- valorizzazione delle routine (accoglienza/spuntino del mattino/cambio/pranzo/sonno/merenda/uscita) quali momenti strutturanti in grado di contribuire all'armonico sviluppo dei/delle bambini/e;
- coinvolgimento delle famiglie, ai fini anche dell'integrazione e valorizzazione delle differenze culturali, con organizzazione di attività specifiche, anche laboratoriali, rivolte agli adulti in spazi e tempi ad essi dedicati;
- attuazione di percorsi atti a facilitare il passaggio dei bambini e delle bambine alla scuola dell'infanzia, nell'ottica della continuità educativa;
- progetti innovativi;
- iniziative volte alla formazione degli operatori e delle famiglie;
- iniziative volte al coinvolgimento del contesto territoriale;
- procedure di monitoraggio e verifica della qualità dei servizi;
- azioni ed interventi finalizzati all'inclusione dei bambini con disabilità o in situazione di disagio e/o svantaggio.

Le attività educative previste nel Progetto presentato in sede di gara verranno attuate in coerenza con le Linee guida per i servizi educativi alla prima infanzia dal personale e dalla/dal coordinatrice/coordinatore individuata/o dal soggetto gestore e verificate in incontri congiunti con il Coordinamento Pedagogico Comunale con periodicità da definire successivamente all'affidamento.

b) l'organizzazione del servizio, con la presenza di un numero congruo di educatori/educatrici ed operatori/operatrici secondo i parametri previsti dal Regolamento regionale n. 41/R/2013 e ss.mm.ii.

Ai sensi dell'art. 27 del succitato Regolamento la dotazione organica dovrà essere definita in base al rapporto numerico tra educatori/educatrici e bambini/e iscritti/e calcolato per le diverse fasce di età. Il sistema dei turni del personale educativo dovrà essere strutturato in modo da garantire il rapporto numerico educatore bambino nelle diverse fasce orarie di funzionamento del servizio in relazione alla frequenza dei bambini e delle bambine; il massimo grado di compresenza fra educatori/educatrici per la continuità di relazione con i bambini e le bambine nell'arco della giornata. Il personale ausiliario operante nel nido d'infanzia dovrà essere numericamente adeguato ai diversi compiti da svolgere tenendo conto anche della superficie della struttura. Dovrà inoltre collaborare con il personale educativo.

ART. 9 - MODALITÀ DI GESTIONE E OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario si impegna a realizzare i servizi di cui trattasi in modo da rispettare gli indirizzi pedagogici, educativi, gestionali e relativi alla gestione della qualità del soggetto appaltante nonché al rispetto dei parametri della vigente normativa regionale in materia di:

- titolo di accesso;
- formazione in servizio;
- rapporto educatore/bambino;
- sostegno alla disabilità;
- ruolo e funzione del coordinamento pedagogico;
- promozione della funzione genitoriale;

- promozione della qualità documentale;
- promozione delle attività di gioco e di relazione dei bambini nel contesto educativo organizzato.

Ferma restando l'attività di programmazione e di verifica delle attività e di formazione dei propri operatori, sia educatori che personale ausiliario, che l'aggiudicatario svolgerà nell'ambito della propria autonoma competenza gestionale, gli operatori dovranno partecipare anche alle riunioni di tipo organizzativo e di formazione ed aggiornamento che il Comune riterrà opportuno proporre nell'ambito delle proprie competenze ed alle riunioni della rete dei servizi comunali organizzati dall'Ente.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre:

- rispettare gli standard qualitativi, le norme di funzionamento del servizio e tutte le procedure previste con il presente appalto anche in relazione al Sistema di qualità dei servizi educativi per l'Infanzia in Regione Toscana pubblicato sul sito (www.minoritoscana.it).

- mettere a disposizione per le attività legate alla necessità di documentazione, programmazione, condivisione con le famiglie e organizzazione di proposte educative per i/le bambini/e:

- n. 1 computer con stampante con relativa fornitura di cartucce per tutta la durata dell'appalto;
- n. 1 telefono cellulare per tutta la durata dell'appalto con relativo abbonamento;
- materiale di facile consumo (es: piccola cancelleria) compresi i materiali e prodotti necessari all'igiene personale e la necessaria dotazione di pannolini;

- fornire il materiale didattico per l'organizzazione di esperienze di piccolo gruppo o di gioco libero. Tali materiali dovranno corrispondere alla normativa vigente in materia di sicurezza materiali e giochi adatti ai bambini di età 0/3 anni e dovrà essere concordato in merito all'adeguatezza con l'Amministrazione Comunale in relazione alla proposta educativa;

- dotare il proprio personale di documento di riconoscimento;

- fornire gli indumenti di lavoro previsti dalle normative in materia di igiene e sicurezza da indossare durante le ore di lavoro;

- mettere in atto quanto previsto dal Regolamento n.41/2013 e ss.mm.ii. in relazione all'obbligo di dotarsi di un "Sistema sia di rilevazione delle presenze giornaliere, anche informatizzato, che di comunicazione alle famiglie delle assenze, che non siano state dalle stesse preventivamente segnalate, con la massima tempestività compatibilmente con le modalità organizzative della struttura.

È a carico dell'Amministrazione Comunale la manutenzione straordinaria dei locali, delle attrezzature e degli spazi esterni.

È a carico dell'Aggiudicatario la manutenzione ordinaria edile ed impiantistica e degli spazi esterni (verde, attrezzature ludiche e arredi, pavimentazioni e manufatti, impianti).

ART. 10 - ALTRE FUNZIONI

Si affidano all'aggiudicatario anche competenze di tipo amministrativo-contabile, sia prettamente inerenti al servizio in appalto (tenuta presenze bambini), sia di contabilità, quali:

- raccolta dei dati richiesti annualmente dalla Regione per il relativo inoltro per via telematica;
- accoglienza dei volontari del Servizio Civile che l'Amministrazione Comunale assegnerà ai servizi educativi oggetto del presente appalto per i quali l'aggiudicatario dovrà prevedere la fornitura gratuita del pasto nel caso in cui l'orario di servizio coincida con il momento del pranzo al servizio;

- L'Aggiudicatario dovrà individuare tra il proprio personale il tutor che affiancherà il volontario del Servizio Civile assegnato al nido dall'Amministrazione Comunale. Il tutor dovrà frequentare il corso di formazione a tale funzione organizzato dall'Amministrazione Comunale;
- ogni altra competenza che sarà prevista dal progetto di gestione del servizio presentato dall'aggiudicatario.

L'appaltatore dovrà altresì attenersi ad eventuali adeguamenti e/o modifiche in fase di definizione dell'organizzazione di ciascun anno.

ART. 11 – PERSONALE

L'aggiudicatario è tenuto:

- ad assicurare un gruppo stabile di operatrici/ori che garantisca la continuità di relazione con gli utenti e con il servizio in numero idoneo alle esigenze di turnazione e mobilità in merito alle sostituzioni per ferie e malattie ecc... L'eventuale inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di affinamento al fine di evitare disservizi dovuti alla non conoscenza della realtà operativa. L'aggiudicatario dovrà comunicare le sostituzioni da operare all'Amministrazione Comunale condividendone criteri e modalità;
- garantire la sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo, nonché quello che a giudizio discrezionale dell'Amministrazione Comunale dovesse essere ritenuto non idoneo allo svolgimento delle prestazioni o dannoso all'equilibrio del servizio attuato;
- garantire la continuità degli/delle operatori/trici impiegati nel complessivo periodo di durata del rapporto convenzionale. L'interruzione di rapporto di continuità delle/degli operatrici/tori impegnati dal soggetto affidatario, salvo che nel caso di loro comprovata negligenza, potrà essere giustificata solo dalla loro personale e espressa rinuncia al rapporto, che il soggetto affidatario dovrà documentare nei confronti del committente, preventivamente alla sostituzione con altre/i operatrici/tori di pari qualifica professionale.

L'aggiudicatario dovrà individuare:

- N. 1 COORDINATORE PEDAGOGICO responsabile del servizio, con titolo di studio ai sensi dell'art. 15 del D.P.G.R. n. 41/R del 2013 e ss.mm.ii. che svolga le funzioni di:
 - supervisione sul gruppo degli operatori del singolo servizio;
 - elaborazione, monitoraggio e valutazione del progetto pedagogico e del progetto educativo;
 - coordinamento delle iniziative di partecipazione delle famiglie;
 - aggiornamento e formazione del personale;
 - raccordo con il coordinamento gestionale e pedagogico comunale e con i servizi socio-sanitari e promozione della continuità con la scuola dell'infanzia;
 - raccordo fra le attività gestionali e le attività pedagogiche.
- EDUCATORI:

gli operatori impiegati dall'aggiudicatario devono possedere i requisiti individuati all'art. 13 del D.P.G.R. n. 41/R del 2013 e ss.mm.ii o dai titoli di studio indicati dall'art. 4 del Decreto n. 65 del 13 aprile 2017 recante "Istituzione del sistema integrato di educazione e istruzione dalla nascita fino a 6 anni, a norma dell'art. 1 – commi 180 e 181 lett. e) della Legge n. 107 del 13 luglio 2015 e ss.mm.ii.

Il rapporto educatori/bambini dovrà rispettare le indicazioni disposte nella L.R.T. 32/2002 e relativo Regolamento sopra citato n. 41/2013 e ss.mm.ii e nel caso di soggetti portatori di handicap l'eventuale cambiamento di tale rapporto verrà concordato con il servizio comunale incaricato del progetto di inserimento;

- **PERSONALE ADDETTO ALLA CUCINA:**
gli operatori impiegati dall'aggiudicatario dovranno possedere l'attestato di qualifica professionale di Cuoco, ai sensi dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 41/R del 2013 e ss.mm.ii. e dovranno possedere un attestato di formazione professionale in applicazione della L.R.T. 24/2003 e del D.G.R.T. 1388/2004 sull'obbligatorietà dei corsi di formazione per gli alimentaristi. Il personale di servizio di cucina dovrà essere formato ed aggiornato, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente (Reg. CE 852/2004, modificato con Reg. UE 382/2021, Linee guida Regione Toscana per la refezione scolastica - Deliberazione G.R. n. 1127/2010 e Deliberazione della Giunta Regionale 3 settembre 2016, n. 898 "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica. Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010"- ecc...).
- **PERSONALE AUSILIARIO:**
gli operatori impiegati dall'aggiudicatario dovranno possedere i requisiti individuati dall'art. 14 del D.P.G.R. n. 41/R del 2013 e ss.mm.ii. Il personale ausiliario addetto allo sporzionamento, oltre ad avere assolto all'obbligo scolastico, dovrà possedere l'attestato di frequenza del corso per addetti con mansione di tipo alimentare semplice.
Oltre che allo sporzionamento dei pasti, il personale ausiliario si occuperà del riordino della cucina e di ogni altra mansione di aiuto al cuoco ed al personale educativo necessaria al buon funzionamento del servizio

Tutto il personale dovrà essere idoneo dal punto di vista fisico, morale e professionale e dovrà essere in possesso dei requisiti di onorabilità di cui all'art. 16 del Regolamento Regionale 41/R/2013 e ss.mm.ii.

Il personale dovrà essere in regola ai sensi di quanto previsto dal D.lgs. n. 39/2014 e ss.mm.ii. in materia di lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

L'aggiudicatario si farà carico della formazione del personale come previsto dalla normativa vigente e farà partecipare il personale ai percorsi formativi e informativi che annualmente vengono promossi dall'Amministrazione Comunale tramite il Coordinamento Pedagogico Zonale del Valdarno Inferiore.

L'aggiudicatario dovrà fornire con l'inizio di ogni anno educativo:

- elenco nominativo del personale assegnato al servizio e dei loro sostituti indicandone titolo di studio, qualifica professionale, contratto di lavoro applicato, turnazioni;
- comunicazione in relazione alle verifiche effettuate dalla ditta affidataria sui requisiti del personale in relazione alle disposizioni del D. Lgs. 39/2014 di cui sopra.

Art. 12 – OBBLIGHI RELATIVI AL PERSONALE

L'impresa aggiudicataria è obbligata a :

- ➔ applicare nei confronti dei lavoratori da essa dipendenti condizioni contrattuali, normative e retributive in regola con quelle risultanti dai contratti di lavoro di categoria. La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente. Il Comune rimane estraneo ad ogni controversia che dovesse insorgere tra l'Affidatario e il personale impiegato nel servizio.
- ➔ assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi anche infortunistici, assistenziali e previdenziali, dei quali è e rimane il solo responsabile. La violazione della normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa a tutela dei lavoratori impiegati dall'Impresa rappresenta grave inadempimento contrattuale e dà titolo all'Amministrazione Comunale a

dichiarare l'immediata risoluzione del contratto, come previsto dal Patto per la Sicurezza e la Regolarità del Lavoro in Toscana del 21/12/2007 e successivi aggiornamenti degli "Indirizzi per l'attività contrattuale". Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, l'Amministrazione procederà secondo quanto previsto dalla circolare Ministeriale n° 3/2012 e ss.mm.ii. degli "Indirizzi per l'attività contrattuale";

- ➔ sostituire il personale assente a qualsiasi titolo;
- ➔ provvedere all'immediata sostituzione di quei dipendenti che si rendessero responsabili di inadempimento delle attività oggetto del presente Capitolato, anche sotto il profilo del comportamento tenuto nei confronti dei bambini, delle bambine e dei colleghi;
- ➔ assicurare che il personale addetto al servizio sia a conoscenza delle modalità di esecuzione dei servizi stessi descritte nel presente Capitolato;

Art. 13 – SCIOPERO, PREAVVISO E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con almeno 5 (cinque) giorni di anticipo. Qualora si verificano cause di forza maggiore atte ad impedire il normale svolgimento del servizio dovrà esserne data tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale con la quale dovrà essere concordata ogni modifica al regolare funzionamento del servizio.

Art. 14 – CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DEL CONTRATTO

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del D. Lgs. 36/2023, garantendo l'applicazione del CCNL di settore (cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo) di cui all'art. 51 del D. Lgs. 81/2015.

Di seguito si riporta l'organico utilizzato dal precedente appaltatore per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto corredato dalla tipologia di contratto applicato e dal livello professionale dei singoli operatori.

MANSIONE	ORE SETTIMANALI	LIVELLO
COORDINATRICE PEDAGOGICA	5	D3
EDUCATRICE	30h	D2
EDUCATRICE	29,50h	D2
EDUCATRICE	30h	D1
EDUCATRICE	29,50h	D1
EDUCATRICE	29,50h	D1
EDUCATRICE	29,50h	D1
EDUCATRICE	25h	D1
CUOCA	30h	C1
AUSILIARIA	30h	B1

Ai sensi dell'art. 102 D.Lgs. 36/2023, l'aggiudicatario del contratto, inoltre, assume l'impegno di:

- a) garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- b) garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prestazioni da eseguire, anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare;
- c) garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Per i fini di cui ai precedenti punti l'operatore economico indica nell'offerta le modalità con le quali intende adempiere ai suddetti impegni. La stazione appaltante verifica l'attendibilità degli impegni assunti con qualsiasi adeguato mezzo, anche con le modalità di cui all'articolo 110 D.lgs. 36/2023, solo nei confronti dell'offerta dell'aggiudicatario.

L'operatore economico subentrante è altresì tenuto al rispetto di quanto disciplinato al comma 2 dell'art. 61 del D. Lgs. 36/2023

ART. 15 – SPESE ED AUTORIZZAZIONI INERENTI IL SERVIZIO - UTENZE

È a carico della ditta aggiudicataria l'acquisizione/voltura di tutte le autorizzazioni amministrative previste dalla vigente normativa necessarie allo svolgimento del servizio.

L'impresa deve inoltre provvedere alla notifica dell'attività alimentare per i centri di produzione pasti e per i servizi di sporzionatura ai sensi del Regolamento UE n. 852/2004 e ss.mm.ii., da effettuarsi entro e non oltre 15 gg. dall'affidamento e comunque prima dell'avvio del servizio.

L'Impresa, ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002, assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare).

I consumi per la fornitura di acqua, gas metano ed energia elettrica, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale alle attività della gestione, sono a carico della ditta aggiudicataria.

CAPO III – SERVIZIO DI REFEZIONE

ART. 16 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Oltre al servizio avente caratteristiche prettamente educative, questa Amministrazione, avendo disposto di affidare interamente la gestione del servizio Nido d'Infanzia evidenzia che è altresì attribuita all'aggiudicatario la gestione del servizio di refezione.

Per l'esecuzione del servizio l'Amministrazione Comunale mette a disposizione la cucina interna ai locali del nido d'infanzia.

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto recepisce i principi della sostenibilità ambientale come previsto dall'art. 34 del Codice dei Contratti.

Nella gestione del servizio la ditta dovrà garantire il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari" elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica

amministrazione, approvati con D.M. n.65 del 10/03/2020, pubblicato sulla G.U. n.90 del 04/04/2020.

L'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione Comunale tutto quanto prescritto dalla suddetta normativa, a cui si rinvia, per garantire la verifica del rispetto dei suddetti requisiti ambientali.

Il servizio di refezione e' rivolto a tutti i bambini e le bambine frequentanti il Nido d'Infanzia e a tutto il personale impiegato.

Per l'esecuzione del servizio sono richieste all'impresa affidataria le seguenti principali attività, qui sinteticamente descritte:

- Predisposizione dei menù con relative grammature e tabelle dietetiche, con validazione da parte della Azienda USL competente;
- Approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari;
- Preparazione, cottura e somministrazione dei pasti giornalieri;
- Preparazione, apparecchiatura, sparcchiatura e risistemazione dei luoghi di consumazione;
- Pulizia e sanificazione di locali, attrezzature e stoviglie utilizzate per la preparazione e consumazione;
- Fornitura di stoviglie a perdere in materiale compostabile (piatto piano, piatto fondo, bicchiere e posate) che potrà essere necessaria in situazioni di carattere eccezionale;
- Fornitura di acqua minerale che potrà essere necessaria in situazioni di carattere eccezionale (es: interruzione idrica, ecc...);
- Acquisto di fornitura di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- Gestione rifiuti mediante raccolta differenziata e conferimento degli stessi;
- Integrazione di tutti gli utensili in acciaio inox per la sporzionatura e la distribuzione dei pasti, nonché delle stoviglie riutilizzabili per l'apparecchiatura dei tavoli (piatti in ceramica o melamina, bicchieri, posate in acciaio inox, cestini per il pane, tovaglioli, contenitori per distribuzione pasti per diete speciali, ecc...), e tutto quanto necessario allo svolgimento del servizio, incluso il materiale a perdere per far fronte a situazioni di emergenza;
- Eventuale integrazione di pentole, contenitori e quant'altro ritenuto necessario alla produzione dei pasti, ivi compresa, nel corso del contratto, l'eventuale sostituzione di attrezzature usurate o giudicate non riparabili, che resteranno nella proprietà comunale;
- Interventi di derattizzazione e/o disinfestazione che si dovessero rendere necessari nei locali della cucina, incluse le azioni di monitoraggio e prevenzione;
- Manutenzione ordinaria di locali, arredi e attrezzature necessaria ad assicurare il buono stato di conservazione ed il regolare funzionamento;
- Collaborazione con il Comune nella promozione di programmi e attività di educazione alimentare.

ART. 17 - COMPOSIZIONE DEL MENÙ E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'impresa è tenuta, in sede di offerta, a proporre i menù, predisposti su base stagionale, ognuno dei quali articolato in n.4 settimane. Devono essere altresì previste diete differenziate per patologie e per motivi etico-religiosi.

La composizione dei pasti forniti dalla ditta aggiudicataria sarà la seguente:

- PRANZO: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane fresco di produzione giornaliera, frutta di stagione o gelato o yogurt;
- SPUNTINI MATTUTINI E POMERIDIANI

I menù, redatti da personale professionalmente qualificato, devono essere elaborati nel rispetto delle "Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle derrate alimentari" di cui all'Allegato B.2) e dovranno basarsi sulle indicazioni contenute nelle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" della Regione Toscana (Deliberazione della Giunta Regionale Toscana del 13 settembre 2016 e ss.mm.ii) per quanto concerne le grammature, i fabbisogni nutrizionali giornalieri e quant'altro in esse previsto. I menù devono rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale, con alternanza stagionale di prodotti freschi e locali.

Le materie prime per la produzione dei pasti dovranno rispettare:

- i CAM - "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con DM n.65 del 10/03/2020, in particolare Sezione C relativa all'"affidamento del servizio di ristorazione scolastica" ai quali si rinvia;
- le caratteristiche minime ulteriori rispetto ai CAM indicate nel documento di "Caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle derrate alimentari" di cui all'Allegato B.2).

ART. 18 – DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, per ogni menù previsto e senza variazione di prezzo, la fornitura di:

- Pasti in bianco per disturbi giornalieri;
- Diete speciali, anche personalizzate, per utenti affetti da intolleranze o allergie alimentari o patologie con definito vincolo dietetico certificate dal medico curante o dal pediatra di libera scelta. In caso di intolleranze o allergie alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo particolare attenzione va riservata alla formazione e addestramento del personale;
- Pasti senza glutine per gli utenti affetti da celiachia, certificata dal medico curante o dal pediatra di libera scelta, facendo riferimento alla D.G.R. n.136/2005 recante "Linee guida per la vigilanza sulle imprese che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale". Gli alimenti da evitare devono essere sostituiti con l'uso esclusivo di prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine", ossia di prodotti inseriti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) che deve essere sempre aggiornato. Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri, i pasti devono essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale di cucina e quello addetto alla distribuzione dovrà frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali.

ART. 19 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE E RINTRACCIABILITÀ

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria deve garantire, in ogni fase del servizio, che vengano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP specifico del servizio in questione.

L'aggiudicatario deve applicare il sistema HACCP ed il responsabile dell'attività deve tenere il relativo manuale, opportunamente validato dalla competente Azienda USL, sempre a disposizione

dell'autorità preposta al controllo e del Comune e dovrà fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata.

Tutte le attività svolte nell'ambito dei refettori, negli ulteriori luoghi di somministrazione e nei locali dedicati, devono rientrare nel Piano di Autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'appaltatore dovrà elaborare e consegnare all'Amministrazione Comunale prima dell'attivazione del servizio.

L'Appaltatore, in attuazione delle normative CE di riferimento, dovrà redigere obbligatoriamente un sistema di autocontrollo attraverso il quale garantire la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta dalle pietanze, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004 e ss.mm.ii.

In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 e ss.mm.ii, deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire, secondo il proprio manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. CE 852/2004 ss.mm.ii, l'igiene dei locali di produzione e somministrazione.

Il Comune si riserva di effettuare periodici controlli sul rispetto di quanto sopra.

ART. 20 – LOCALI, ATTREZZATURE E STOVIGLIE

La produzione dei pasti deve essere effettuata nei locali della Cucina di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situata all'interno dei locali del nido d'infanzia.

Sono inoltre messe a disposizione della ditta affidataria le attrezzature per il funzionamento ordinario della cucina, dei locali annessi elencate nell'"Inventario dei beni mobili e immobili" allagato al presente Capitolato (Allegato B.3).

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili, dovranno essere restituiti nella medesima configurazione numerica e qualitativa.

ART. 21 – MAGAZZINO DERRATE

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, secondo il proprio Piano di Autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, la qualifica dei fornitori e il mantenimento di una etichetta e scheda tecnica di ogni materia prima utilizzata in ogni singola giornata per la produzione del pasto standard e dei pasti per diete speciali per motivi di salute.

ART. 22 – PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

La preparazione e la cottura degli alimenti deve avvenire in ottemperanza alla normativa vigente, ai CAM ed alle Linee Guida sulla ristorazione scolastica della Regione Toscana.

ART. 23 – GESTIONE DELLE ECCEDENZE, DEL RICICLO E DEL RIFIUTO

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo nell'ambito della ristorazione scolastica dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Il cibo non consumato degli utenti deve essere eliminato in loco o destinato a distribuzione benefica in base ai singoli accordi.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'appaltatore, ad eccezione dei sacchi e contenitori per la raccolta differenziata forniti dall'Amministrazione Comunale.

CAPO IV – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE

ART. 24 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs. 81/2008 così come integrato dal D. Lgs. 106/2009 e ss.mm.ii.

In particolare l'Impresa, prima dell'inizio del servizio, deve aggiornare il proprio Documento di Valutazione dei rischi ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e consegnarne copia al committente. Il documento deve essere trasmesso al committente, il quale si riserva di indicare ulteriori approfondimenti, ai quali l'Impresa dovrà immediatamente adeguarsi.

Prima dell'inizio del servizio il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione, ai sensi del sopra richiamato D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

Il soggetto aggiudicatario è tenuto alla totale e precisa osservazione delle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando tutto il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti (DPI): dovrà inoltre adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

A richiesta della stazione appaltante, il soggetto aggiudicatario dovrà essere in grado di fornire, in qualsiasi momento, la prova di avere regolarmente adempiuto agli obblighi che ad esso competono in materia.

ART. 25 – RISCHI DA INTERFERENZE

Non sono rilevati possibili rischi interferenziali, tali per cui non è risultato necessario redigere il D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 com. 5 del D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

CAPO V – ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 26 – RESPONSABILITÀ DELLA DITTA E POLIZZE ASSICURATIVE

L'aggiudicatario si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa o azione che possa derivare da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascendenza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le eventuali spese sostenute a tale titolo dal Comune saranno dedotte dai crediti o comunque rimborsate dallo stesso aggiudicatario.

Nella polizza assicurativa il Comune di Montopoli Val d'Arno deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, così come i suoi amministratori e dipendenti e dovrà essere coperta la Responsabilità civile personale di tutte le persone fisiche di cui l'aggiudicatario si avvarrà, anche dei dipendenti che svolgono incarichi riconducibili alla sicurezza sui luoghi di lavoro, per i danni a terzi verificatisi durante le attività e le mansioni svolte, e prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione, dei suoi Amministratori e dipendenti.

L'aggiudicatario è responsabile dei danni che dovessero occorrere agli utenti del servizio, al proprio personale, a terzi ed al Comune stesso nel corso dello svolgimento dell'attività. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre un'apposita assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio oggetto del presente affidamento, ivi compresi i rischi di intossicazione e/o avvelenamenti dei fruitori del servizio di refezione, nonché per danni a persone, o cose a qualsiasi titolo trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio o in consegna al gestore a qualsiasi titolo o destinazione. La ditta dovrà quindi estendere le garanzie richieste alla copertura dei rischi connessi allo svolgimento di *tutte* le attività descritte nel capitolato per qualsiasi danno che l'aggiudicatario possa arrecare all'Amministrazione, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali (Legge Privacy).

La polizza assicurativa da fornire dovrà prevedere uno specifico riferimento al presente appalto e essere stipulata con una compagnia di assicurazione operativa a livello nazionale; nel caso di polizze preesistenti, le stesse possono essere accettate in caso presentino massimali e tipologie di rischi coperti almeno pari a quelli qui richiesti e in caso che l'aggiudicatario le corredi da apposita appendice che estenda esplicitamente l'operatività delle suddette polizze al presente appalto.

Tale assicurazione di responsabilità civile verso terzi/verso prestatori di lavoro deve essere stipulata espressamente con riferimento al presente appalto e dovrà prevedere:

- **RCT:** Massimale di almeno € 5.000.000,00 per sinistro con il minimo di € 2.500.000,00 per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni) e di € 1.500.000,00 per danni a cose (Un massimale di € 10.000.000,00 sarebbe preferibile);
- **RCO:** Massimale consigliato di almeno € 5.000.000,00 per sinistro con il minimo di € 2.500.000,00 per persona infortunata, oltre all'estensione ai danni o lesioni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni da questa prevista, cagionati ai prestatori dipendenti e parasubordinati (compreso il decesso) e l'estensione alle malattie professionali.

Nel caso la polizza in questione presenti franchigie o scoperti per sinistro, dovranno essere gestite dalla Compagnia ed in nessun modo possono essere opposte all'Amministrazione o al terzo danneggiato e dovranno esclusivamente rimanere a carico dell'aggiudicatario.

La polizza deve prevedere danni per danneggiamenti a locali, e loro contenuto, per interruzione e sospensione del servizio, nonché interruzione di attività di terzi; i danni alle cose di terzi consegnate e non, e a quelle sulle quali si eseguono i lavori, compresi quelli provocati da incendio sia di cose di proprietà del Comune utilizzate dall'Appaltatore, delle quali il medesimo sia tenuto a rispondere in quanto civilmente responsabile, sia di proprietà dell'Assicurato o da questi detenuti a qualsiasi titolo.

La polizza dovrà prevedere l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o uso di qualsiasi bene utilizzato per l'espletamento del servizio.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, le polizze assicurative prestate dall'impresa mandataria/capogruppo dovranno riferirsi espressamente all'intero RTI quale contraente e dovranno prevedere espressamente che le stesse siano rilasciate a copertura dei danni causati da tutte le imprese del RTI.

La polizza assicurativa, debitamente quietanzata, dovrà essere consegnata in copia integrale originale o conforme all'originale secondo quanto disposto dal D.PR. N° 445 del 28/12/2000 e ss.mm.ii., all'Amministrazione Comunale all'affidamento del servizio e resterà presso la stessa depositata per tutta la durata del contratto.

La polizza in oggetto dovrà essere rinnovata di anno in anno per tutta la durata della concessione e le relative quietanze dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Non si potrà procedere alla sottoscrizione del contratto e quindi dell'affidamento del servizio qualora la Ditta Aggiudicataria non abbia prodotto la polizza assicurativa.

ART. 27 - BENI DELL'ENTE IN USO ALL'AGGIUDICATARIO

L'impresa deve provvedere:

- a custodire e conservare con diligenza gli immobili ed i beni mobili in essi contenuti;
- a mantenere gli immobili e le attrezzature in perfetto stato di efficienza e conservazione, così da poterli riconsegnare e rimettere nella piena disponibilità del Comune al termine dell'appalto, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;
- all'uso e gestione degli immobili e di quanto in essi contenuto in modo idoneo, lecito e conforme al fine per il quale ne è stata disposta la consegna;
- alle spese per la riparazione di danni causati agli immobili o agli impianti, agli arredi e alle attrezzature dovuti a comportamenti commissivi od omissivi dell'impresa o di terzi d'impresa autorizzati.

In caso di inadempienza agli obblighi di cui sopra, il Comune si riserva di richiedere all'affidatario il risarcimento del danno subito o con recupero sul deposito cauzionale o con attivazione della copertura assicurativa.

L'impresa affidataria è tenuta inoltre a non apportare modifiche, innovazioni e trasformazioni ai locali, agli impianti e alle attrezzature.

La Ditta aggiudicataria provvede alla cura ed alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e beni affidati e ne risponde per la custodia e l'uso, salvo il normale deterioramento di utilizzo.

ART. 28 – IMPEGNO DELL'AFFIDATARIO

L'affidatario resta impegnato nei confronti della stazione appaltante per effetto della presentazione dell'offerta, mentre la stazione appaltante assumerà i suoi obblighi solo dopo il perfezionamento degli atti amministrativi susseguenti all'aggiudicazione definitiva. La stazione appaltante si riserva la facoltà di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, anche in pendenza di stipula del contratto, ai sensi e nelle ipotesi previste all'art. 17 commi 8 e 9 del D. Lgs. 36/2023

ART. 29 – STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato decorso il termine di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione ai sensi dell'art. 18 com. 3 del D. Lgs 36/2023, fatta salva l'ipotesi prevista dal medesimo comma 3 punto a) e salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della prescritta documentazione e comunque entro 90 giorni dall'aggiudicazione divenuta efficace.

L'inizio del servizio deve conformarsi al calendario di cui all'art. 4, anche in pendenza della stipulazione, senza nessun ulteriore onere per l'amministrazione appaltante.

La stipulazione del formale contratto resta subordinata all'accertamento che la Ditta non trovasi in particolare in nessuna delle condizioni ostative tra quelle previste dalla normativa in materia di lotta alla delinquenza mafiosa. Qualora i suddetti accertamenti risultassero in contrasto con le previsioni normative, l'aggiudicazione dell'appalto sarà annullata e si procederà a nuova aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la sottoscrizione del contratto entro il termine perentorio comunicato dall'Amministrazione. Qualora nel termine assegnato l'aggiudicatario non si presenti per la stipula del contratto oppure non presenti la documentazione richiesta è facoltà dell'amministrazione procedere, per il semplice e infruttuoso spirare del termine e quindi senza necessità di atto di messa in mora, alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'approvazione del verbale di gara e di aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Il mancato adempimento di quanto richiesto ai punti precedenti comporterà la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Si avverte che eventuali verifiche delle dichiarazioni rese in sede di gara da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

L'Amministrazione Comunale si riserva di non addivenire all'aggiudicazione dell'appalto nel caso l'offerta presentata non fosse conveniente per l'Amministrazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di non addivenire all'aggiudicazione della gara anche dopo individuazione da parte della Commissione giudicatrice di offerta valida ed idonea.

ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI

Le spese inerenti o consequenziali al presente appalto, nessuna esclusa, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Conformemente alle prescrizioni del bando di gara, sono a carico dell'Appaltatore le spese anticipate dalla Centrale Unica di Committenza (CUC) ed inerenti la procedura per le spese per l'assolvimento agli obblighi di pubblicità legale della procedura ad evidenza pubblica. Tali spese, comunicate dalla CUC o dall'Amministrazione Comunale con l'aggiudicazione del servizio, dovranno essere rimborsate alla CUC entro la stipula del contratto secondo le modalità che verranno comunicate.

CAPO VI – CORRISPETTIVI

ART. 31 – DETERMINAZIONE DEL CORRISPETTIVO

Al termine di ogni mese, verificato congiuntamente tra Amministrazione Comunale e Ditta aggiudicataria le frequenze giornaliere dei/delle bambini/e iscritti/e al nido d'infanzia, l'aggiudicatario emetterà n.1 fattura elettronica al Comune di Montopoli in Val d'Arno da indirizzare all'Ufficio Servizi Scolastici/Educativi dell'Ente

Le fatture saranno liquidate e pagate entro 30 giorni dalla data di ricevimento. In caso di ritardato pagamento si riconoscono alla ditta interessi moratori in misura di legge.

Eventuali ulteriori informazioni da riportare nelle fatture elettroniche saranno comunicate con nota del Responsabile del Settore I.

ART. 32 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio

superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice delle retribuzioni contrattuali orarie.

ART. 33 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI E D.U.R.C.

L'Appaltatore dovrà fornire alla stazione appaltante, prima della stipula del contratto di appalto, i dati identificativi del conto corrente bancario intestato alla Ditta dedicato alle commesse pubbliche nonché da utilizzare per il pagamento dei corrispettivi derivanti dall'esecuzione del contratto stesso, nonché i nominativi delle persone delegate ad operare sul medesimo ed i relativi codici fiscali.

Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su apposito conto corrente che il partecipante si impegna a dichiarare e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Per quest'ultimo fine il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il CIG relativo al presente appalto. Si evidenzia che i suddetti dati vengono richiesti al fine di ottemperare alle disposizioni di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 concernenti la tracciabilità dei flussi finanziari.

L'inosservanza dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge costituisce causa di risoluzione del contratto stesso e di comunicazione alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo, competente per territorio.

Ai sensi dell'art. 2 del D.L. n. 210/2002, come convertito dalla L. n. 266/2002 e ss.mm.ii, concernente "Disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale", la Stazione Appaltante, sia ai fini della stipulazione del contratto di appalto che ai fini dei relativi pagamenti, dovrà acquisire il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), per accertare la regolarità della posizione della Ditta Appaltatrice nei confronti degli Istituti Previdenziali.

Nel caso di accertamento di irregolarità, la Stazione Appaltante sospenderà i pagamenti sino alla regolarizzazione della posizione, da rilevarsi mediante acquisizione di nuovo DURC.

CAPO VII – CONTROLLI E VERIFICHE

ART. 34 - CONTROLLI E VERIFICHE

L'Amministrazione Comunale effettua presso la sede in cui viene svolto il servizio tutti i controlli che riterrà necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto e nell'offerta tecnica migliorativa dell'aggiudicatario nonché il rispetto delle prescrizioni di legge vigenti.

Il controllo sull'andamento dell'appalto in relazione agli aspetti qualitativo-gestionali è affidato al Responsabile del Settore I del Comune di Montopoli in Val d'Arno o suo delegato, che dovrà accertare il pieno rispetto degli obblighi contrattuali e la completa rispondenza dell'attività svolta con il progetto educativo presentato in sede di gara.

L'Impresa Aggiudicataria dovrà consentire l'accesso al personale comunale o ad altri soggetti preposti all'attività di controllo e fornire ogni documentazione utile alla verifica del corretto svolgimento del servizio affidato e degli obblighi contrattuali.

Dei controlli effettuati sarà tenuto a cura dell'affidatario un apposito registro a fogli inamovibili. Per ciascuna verifica è apposta in calce la firma del legale rappresentante del Gestore o suo rappresentante e del RUP ovvero del direttore d'esecuzione.

La Stazione Appaltante farà pervenire all'Impresa aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa Aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa aggiudicataria dovrà fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune.

I rilievi mossi all'Impresa Aggiudicataria saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi dovranno essere indicate le relative azioni correttive adottate.

L'Impresa aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio che non siano state preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La verifica di conformità finale del presente Capitolato è avviata entro 10 giorni, decorrenti dall'ultimazione della prestazione e deve concludersi entro 60 giorni dall'ultimazione stessa.

L'appaltatore deve dotarsi di un sistema di autovalutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi offerti. I risultati di detto controllo vengono inviati, a richiesta, al RUP, che può anche chiedere l'integrazione degli stessi con altri dati.

L'Impresa Aggiudicataria provvede, inoltre, a concordare con la Stazione Appaltante le modalità di applicazione della direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27/01/1994, relativa all'erogazione dei servizi pubblici. Nelle modalità di adozione e verifiche sulla qualità del servizio erogato l'Impresa Aggiudicataria si attiene anche a quanto disposto all'art. 2, comma 461 della L. 244/2007, dotandosi tra l'altro di una carta dei servizi. La Stazione Appaltante si riserva di somministrare in qualsiasi momento questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento del servizio appaltato.

Resta facoltà dell'Amministrazione di richiedere in qualsiasi momento informazioni al fine di constatare il regolare funzionamento del servizio, l'efficienza e l'efficacia della gestione.

Con cadenza trimestrale (salvo diverso accordo tra le parti sulla base delle esigenze accertate) si svolgerà un incontro tra il referente comunale e il referente della ditta aggiudicataria al fine di valutare l'andamento delle attività e per le altre esigenze di coordinamento che si manifesteranno in itinere.

ART. 35 – PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Appaltatore, in attuazione delle normative CE di riferimento, dovrà redigere obbligatoriamente un sistema di autocontrollo attraverso il quale garantire la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta dalle pietanze, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, secondo quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" Reg. CE 2004 e ss.mm.ii.

In base alla normativa Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 931/2011 e Reg. CE 1169/2011 e ss.mm.ii, deve essere garantita la rintracciabilità di tutti i prodotti depositati in magazzino.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire, secondo il proprio manuale di autocontrollo igienico ai sensi del reg. CE 852/2004 ss.mm.ii, l'igiene dei locali di produzione e somministrazione.

Il Comune si riserva di effettuare periodici controlli sul rispetto di quanto sopra.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso la cucina, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché incaricati dall'Azienda USL.

L'appaltatore è obbligato a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità.

L'Appaltatore dovrà comunicare all'inizio del servizio la lista dei propri fornitori e dovrà conservare e esibire al Comune su richiesta, per tutta la durata del contratto, le schede tecniche dei prodotti utilizzati nel servizio.

L'Appaltatore è inoltre tenuto ad informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.

ART. 36 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Al termine della fase di produzione, l'Appaltatore è incaricato di prelevare e conservare presso la cucina un campione rappresentativo del pasto completo del giorno.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservazione a temperatura 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura "*campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica*" e la data di produzione.

Nulla potrà essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 37 – CONTESTAZIONI

Il Comune farà pervenire alla ditta aggiudicataria , per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate a seguito degli esiti dei controlli effettuati.

Le comunicazioni tra appaltatore e Responsabile del servizio comunale relative alle contestazioni avverranno tramite PEC.

La ditta aggiudicataria è tenuta ad attivarsi immediatamente per rimuovere le possibili condizioni di pericolo e, in relazione alle contestazioni mosse, dovrà fornire giustificazioni per PEC entro 2 (due) giorni lavorativi dalla data di comunicazione.

Trascorso invano tale termine, o nel caso in cui le controdeduzioni non siano ritenute idonee a giustificare la rilevata situazione difforme, od ancora nel caso in cui l'impresa non sia immediatamente attivata a rimuovere le condizioni di potenziale pericolo, il Comune procederà a dare avvio alle procedure previste per la risoluzione.

Il Comune potrà infine far pervenire alla ditta aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 (due) giorni lavorativi dalla data di contestazione; la ditta aggiudicataria, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

CAPO VIII – DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 38 – SUBAPPALTO

E' ammesso subappalto in conformità a quanto prescritto dall'art. 119 del Codice degli appalti e secondo quanto descritto nel Disciplinare di gara.

ART. 39 – MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE LA VALIDITÀ

La ditta aggiudicataria dovrà eseguire il servizio in conformità al contratto. Eventuali modifiche del contratto possono essere autorizzate dalla Stazione Appaltante nei soli casi previsti dall'art. 120, commi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 del D. Lgs. 36/2023 e non possono comunque alterare la natura generale del contratto.

Eventuali modifiche previste dal richiamato art. 120 apportate dalla ditta affidataria in difetto di predetta autorizzazione, non possono costituire fonti di pagamento o di rimborso e potranno invece dare luogo a contraddittorio ai fini dell'eventuale risoluzione del contratto qualora la modifica apportata non sia ritenuta opportuna da parte del Comune.

ART. 40 – INADEMPIENZE E PENALITÀ

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione Comunale, a suo esclusivo giudizio, potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. L'impresa dovrà provvedere nei modi e tempi indicati, ferma restando l'applicazione delle seguenti penali:

- € 2.000,00 in caso di ingiustificato espletamento del servizio o di non conformità del servizio al progetto presentato;
- € 800,00 in caso di inosservanza parziale o totale degli obblighi descritti nel presente capitolato;
- € 500,00 in caso di ripetute segnalazioni di inadeguatezza del personale e di cattiva gestione del servizio;
- € 2.000,00 qualora si accertasse dalla documentazione relativa alle procedure HACCP, o prescrizioni dell'Azienda USL la mancanza o carenza igienico – sanitaria.

Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate alla Ditta aggiudicataria che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione non inferiore a giorni 5 (cinque). Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dal committente sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale in occasione della liquidazione della prima fattura utile o mediante accesso alla cauzione definitiva.

Qualora fosse riscontrata una ripetuta e/o rilevante non rispondenza del servizio alle specifiche del presente capitolato, il committente potrà affidare ad altra ditta l'appalto. In tal caso il committente incamererà la cauzione definitiva posta a garanzia della fornitura e provvederà ad addebitare alla ditta aggiudicataria inadempiente l'eventuale maggior costo sostenuto, fatta salva la possibilità di rivalersi per gli eventuali danni subiti.

ART. 41 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

È interamente richiamato l'art. 122 del D. Lgs. 36/2023 per i casi e le modalità procedurali di risoluzione del contratto.

In caso di inadempienze gravi per fatti imputabili all'aggiudicatario, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, dopo la formale ingiunzione di adempimento a mezzo Pec rimasta senza esito.

In caso di risoluzione anticipata del contratto la stazione appaltante procede all'interpello progressivo dei soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara risultanti dalla graduatoria.

Costituiscono altresì motivi di risoluzione, l'inosservanza di quanto disposto dal presente capitolato e dal contratto di appalto e ai sensi dell'art. 1456 c.c. le seguenti ipotesi:

- messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'aggiudicatario;
- apertura di una procedura prevista dalla legge fallimentare a carico dell'aggiudicatario;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e mancato pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'appalto;
- irregolarità negli adempimenti degli obblighi contributivi;
- grave violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- errata somministrazione di una dieta speciale con grave danno per l'utenza;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della constatazione dell'inadempimento e della comunicazione da parte del Comune, da inviarsi in forma di lettera raccomandata o Pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la richiesta, da parte del Comune danneggiato, di risarcimento per danni subiti.

Per l'esecuzione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Resta salvo nei casi sopra elencati il diritto del Comune di non avvalersi della clausola risolutiva espressa e di agire per il corretto adempimento del contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni subiti.

ART. 42 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

In caso di fallimento dell'Appaltatore il Comune si riserva la facoltà di esercitare la procedura indicata nell'art. 124 del D. Lgs. 36/2023.

Nel caso di Raggruppamento temporaneo di imprese si procederà ai sensi dell'art. 68, commi 17 e 18 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 43 – RECESSO

Ai sensi dell'art. 123 del D. Lgs. 36/2023 la stazione appaltante può recedere dal contratto stipulato in qualsiasi tempo, previo pagamento delle prestazioni eseguite nonché del decimo dell'importo della parte di servizio non ancora eseguita ma ricompresa nel contratto. Del recesso dovrà essere data comunicazione formale per iscritto con preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni.

ART. 44 – CESSIONE DI AZIENDA, TRASFORMAZIONE, FUSIONE E SCISSIONE, SUCCESSIONE DI NUOVO OPERATORE ECONOMICO E CESSIONE DI CREDITI DERIVANTI DA CONTRATTO

Si applica l'art. 120, comma 1. punto d) 2) del D. Lgs. 36/2023 per i casi in cui un nuovo contraente sostituisca l'aggiudicatario iniziale per causa di morte o insolvenza o a seguito di ristrutturazioni societarie, che comportino successione nei rapporti pendenti purché siano soddisfatti gli iniziali criteri di selezione e non sia alterato in modo sostanziale l'equilibrio contrattuale, fatto salvo quanto previsto dall'art. 124.

Per le cessioni dei crediti derivanti da contratto si applicano, così come disposto dall'art. 120 com. 12 del D.Lgs. 36/2023, le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n.52

ART. 45 – CONTROVERSIE

E' fatta salva la facoltà di addivenire a soluzioni transattive delle eventuali controversie, nel rispetto dell'art. 212 del D. Lgs. 36/2023.

Nelle more della risoluzione delle controversie l'Appaltatore non può comunque rallentare o sospendere il servizio nè rifiutarsi di eseguire gli ordini impartiti dal Comune.

In caso di mancato raggiungimento della soluzione transattiva, se esercitata, o in ogni altro caso, per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato speciale d'appalto o del conseguente contratto è competente il Foro di Pisa.

ART. 46 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni, responsabile del procedimento di cui al presente bando è il dott. Michele Valori. Ai sensi del Regolamento Europeo (GDPR) n. 2016 n. 679 e del D. Lgs 196/03 e ss.mm.ii. “Codice in materia di protezione dei dati personali”, i dati personali forniti in sede di partecipazione all'appalto, il cui conferimento è obbligatorio, saranno trattati dal Comune di Montopoli in Val D’Arno, titolare del trattamento, per le finalità di gestione del presente bando e per la successiva stipula ed esecuzione del contratto.

I dati saranno trattati anche in forma automatizzata secondo la normativa vigente alla quale si fa riferimento per quanto non specificato nel presente bando. Il Responsabile della Protezione dei Dati è contattabile al numero 3311984944, e-mail: dpo@comune.montopoli.pi.it. Per maggiori informazioni è possibile consultare la sezione del sito <http://www.comune.montopoli.pi.it/privacy> In relazione alle operazioni che vengono eseguite per lo svolgimento delle attività previste dal presente appalto, in seguito all'aggiudicazione la Stazione Appaltante, in qualità di Titolare, nomina l'aggiudicatario Responsabile esterno del trattamento. Tale nomina avrà validità per il tempo necessario all'esecuzione delle operazioni affidate dal Titolare e si considererà revocata a completamento dell'appalto.

ART. 47 – CONDIZIONI GENERALI E PARTICOLARI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dalla vigente normativa per la disciplina dei contratti e dal codice civile.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, dei relativi regolamenti e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato.

In particolare la Ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

ART. 48 – DOMICILIO LEGALE E FORO COMPETENTE

L'aggiudicatario si obbligherà a dichiarare espressamente il proprio domicilio presso la sede municipale del Comune di Montopoli in Val d'Arno, ad ogni effetto di legge per tutti gli atti inerenti e conseguenti al contratto di appalto e di eleggere per eventuali controversie giudiziarie di qualsiasi natura il foro di Pisa.

ART. 49 – RICHIAMO ALLA LEGGE E ALTRE NORME

Oltre alle prescrizioni, del presente capitolato, per quanto in esso non previsto, i concorrenti e l'aggiudicatario dell'appalto sono tenuti all'esatta osservanza delle disposizioni e delle norme vigenti, o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati, nonché alle norme del Codice Civile.

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione durante tutto il rapporto contrattuale.

ART. 50 - RICORSI

Sono fissati i seguenti termini per la presentazione di ricorsi: 60 giorni al T.A.R. Toscana; 120 giorni al Presidente della Repubblica (L. 1034/71).