



Gestione Servizi Territoriali
GeSTe Srl

ALLEGATO A

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI SPORZIONAMENTO E DI SUPPORTO ALLA REFEZIONE SCOLASTICA NEGLI ASILI NIDO E NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI SAN GIULIANO TERME (PI) - ANNI SCOLASTICI 2024-2025, 2025-2026 CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER 2 ULTERIORI ANNI SCOLASTICI

INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO, DURATA E VALORE	3
ART. 2 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI	4
ART. 3 – FINALITA' E DESCRIZIONE DEI SERVIZI	4
ART. 4 - LUOGHI E TEMPI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	6
ART. 5 – UTENZA	8
ART. 6 - OFFERTA	8
ART. 7 - AGGIUDICAZIONE	9
ART. 8 - MODIFICHE DEL CONTRATTO: AUMENTO O DIMINUZIONE DELLA PRESTAZIONE	9
ART. 9 - PERIODO DI PROVA	9
ART. 10 - VERIFICA E CONTROLLI IN CORSO DI ESECUZIONE.....	9
ART. 11 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO	9
ART. 12 - CARATTERISTICHE DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO- CLAUSOLA SOCIALE	10
ART. 13 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE	11
ART. 14 - RISPETTO D.LGS 81/2008.....	11
ART. 15 - OBBLIGHI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO	12
ART. 16 - SCIOPERI	13
ART. 17 – GARANZIA PROVVISORIA.....	13
ART. 18 – GARANZIA DEFINITIVA.....	13
ART. 19 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI.....	13
ART. 20 - PENALI.....	13
ART. 21 - SPESE DI CONTRATTO E DIVERSE	14
ART. 22 - CORRISPETTIVO – PAGAMENTI.....	15
ART. 23 - METODOLOGIA PER IL CALCOLO DEL NUMERO DI PASTI EROGATI GIORNALMENTE DA UTILIZZARE COME CORRISPETTIVO IN FATTURA	15
ART. 24 - SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI	16
ART. 25 - TUTELA DELLA LEGALITA'	16
ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	16
ART. 27 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI	17
ART. 28 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE.....	18
ART. 29 - DIVIETO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	18
ART. 30 - PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO	18
ART. 31 - ESCLUSIONE DELL'ARBITRATO	18
ART. 32 - ELEZIONE DEL DOMICILIO.....	18
ART. 33- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	18
ART. 34 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO/DIRETTORE DELL'ESECUZIONE	18
ART. 35 - NORMA GENERALE E DI RINVIO	18

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO, DURATA E VALORE

A. Oggetto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento dei servizi di sporzionamento e di supporto alla refezione scolastica negli asili nido e nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del comune di San Giuliano Terme (PI) così come configurata nei prossimi articoli. È compreso nell'appalto anche lo svolgimento di attività di rigovernatura delle stoviglie all'interno della cucina centralizzata e attività di aiuto cuoco all'interno delle cucine di due nidi comunali.

Le prestazioni oggetto del presente appalto rientrano in tutto nei servizi di cui all'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE · Servizi alberghieri e di ristorazione ed è di seguito descritta e specificata, con riferimento al seguente sistema di classificazione: Codice CPV: 55512000-2 Servizi di gestione mense.

B. Durata

La durata dell'appalto viene fissata in **due (2) anni scolastici con possibilità di due eventuali rinnovi, anche di un anno ciascuno, e di eventuale proroga tecnica di 6 mesi.**

La prestazione avrà presumibilmente inizio entro la prima metà del mese di settembre 2024 e terminerà, indicativamente, nel mese di giugno 2026. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. Eventuali proroghe dovranno essere comunicate entro 2 mesi dalla scadenza del contratto.

Nell'eventualità che la Società Appaltante, alla scadenza del contratto, non abbia potuto provvedere all'individuazione del nuovo contraente, l'aggiudicatario resta comunque impegnato all'esecuzione del servizio, oltre la scadenza contrattuale, agli stessi patti e condizioni in essere, per il periodo necessario all'espletamento della procedura di gara relativa al nuovo appalto e fino alla data d'inizio del servizio stesso, e comunque non oltre sei mesi dalla scadenza del contratto o della eventuale proroga.

Sarà facoltà della Società Appaltante dare inizio al rapporto anche in data successiva a quella indicata, in relazione alla data di perfezionamento degli atti relativi all'aggiudicazione della gara, nonché in base alle necessità effettive della Società Appaltante.

I periodi di sospensione del servizio saranno quelli stabiliti dal calendario scolastico e quelli decisi dalla Società Appaltante. I servizi potranno subire modifiche sulla base degli orari scolastici e/o di nuove esigenze organizzative, dietro semplice comunicazione da parte della Società Appaltante, senza che la ditta aggiudicataria possa avanzare alcuna pretesa o rifiutarsi di eseguire il servizio.

C. Valore

L'Importo a base di gara per ogni pasto erogato è pari ad € 1,19 (uno virgola diciannove centesimi) oltre Iva.

Nell'importo a base di gara sopra indicato è compreso anche lo svolgimento di attività aggiuntive di pulizia e rigovernatura presso la cucina centralizzata e di attività di aiuto cuoco e pulizia nei due nidi comunali per un totale di 1.500 (millecinquecento) ore lavoro per ogni anno scolastico.

Il valore presunto dell'Appalto, ai soli fini della determinazione del contributo da corrispondere all'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici e del regime di pubblicità della procedura, è **stimato in € 993.455,00** (novecentonovantatremilaquattrocentocinquantacinque/00) oltre Iva di legge, ed è determinato, sulla base dei dati storici, assumendo l'erogazione di un totale di circa **190.000 (centonovantamila) pasti per ciascun anno**

scolastico e di 72.000 pasti per il periodo di eventuale proroga tecnica di 6 mesi (totale 832.000 pasti per l'intero periodo incluse le eventuali proroghe).

Il valore presunto dell'Appalto è comprensivo anche dei due eventuali rinnovi, anche di un anno scolastico ciascuno, della eventuale proroga tecnica di 6 mesi, e degli **oneri per la sicurezza** per l'abbattimento dei rischi interferenziali non soggetti a ribasso pari ad € **3.375,00** (tremilatrecentosettantacinque/00) oltre Iva così ripartiti: € 1.500,00 per i due anni di durata dell'appalto; € 750,00 annui per ciascuno dei due eventuali rinnovi ed € 375,00 per l'eventuale proroga tecnica.

Sono ammesse offerte soltanto al ribasso.

Importo appalto	Importo eventuale rinnovo di 1 anno	Importo eventuale rinnovo di 1 anno	Opzione proroga tecnica (sei mesi)	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	Valore presunto dell'appalto
Anni scolastici 2024-2025 e 2025-2026	Anno scolastico 2026-2027	Anno scolastico 2027-2028	Dal 1° giugno al 31 dicembre	Inclusi eventuali rinnovi e proroga tecnica	Inclusi eventuali rinnovi e proroga tecnica
€ 452.200,00	€ 226.100,00	€ 226.100,00	€ 85.680	€ 3.375,00	€ 993.455,00

Ai sensi dell'Art. 41 comma 14 del D. Lgs. 36/2023 il **costo della manodopera** non è soggetto a ribasso ed è stimato, in base alle tabelle del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il CCNL Multiservizi - livello di inquadramento 7, in € **905.682,50** (novecentocinquemilaseicentottantadue/52).

Resta tuttavia ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

Resta fermo che il concorrente dovrà indicare, nell'offerta, i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché i propri costi della manodopera.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

ART. 2 - ADEGUAMENTO DEI PREZZI

Come stabilito dall'art. 60 del D. Lgs 36/2023, qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini 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 ISTAT del prezzo al consumo per le famiglie di operati e impiegati. Qualora tale variazione sia inferiore al cinque per cento non si procederà ad alcun adeguamento.

ART. 3 – FINALITÀ' E DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Le funzioni di cui all'oggetto dell'appalto, saranno finalizzate ad offrire un supporto al servizio di refezione scolastica affidato a GeSte, mediante contratto di servizi, dal socio unico Comune di San Giuliano Terme.

Tali funzioni, che la ditta appaltatrice dovrà realizzare con propria autonomia organizzativa, previa approvazione della Società Appaltante, e secondo il modello organizzativo presentato, dovranno essere effettuate conformemente alle prescrizioni contenute nel presente articolo e nel presente capitolato.

1. Il servizio consiste nelle seguenti operazioni:
 - a) apparecchiatura dei tavoli del refettorio o di eventuale altra area adibita al consumo del pasto;
 - b) ricevimento dei pasti prodotti nel centro di cottura della Società Appaltante e successiva porzionatura e distribuzione nel rispetto delle catene del caldo e del freddo, e secondo le direttive operative che verranno stabilite di volta in volta dal Responsabile del servizio della Società Appaltante;
 - c) sparecchiatura dei tavoli con deposito dei residui alimentari, delle tovagliette e dei tovaglioli nei contenitori destinati alla raccolta differenziata dei rifiuti;
 - d) rigovernatura, sanificazione, asciugatura e riordino delle attrezzature minute, delle stoviglie, posate, utensili e di tutto ciò che sia stato utilizzato per l'espletamento del servizio;
 - e) pulizia e sanificazione tavoli o di ogni altra superficie utilizzata per la consumazione del pasto, e, laddove previsto o richiesto, eventuale pulizia e sanificazione dei pavimenti dei refettori;
 - f) utilizzo e pulizia della lavastoviglie nei refettori;
 - g) vuotatura dei contenitori utilizzati per l'invio del pasto (*gastronorm*), rigovernatura accurata e risciacquo degli stessi, e approntamento per il ritiro da parte degli addetti;
 - h) rimozione tempestiva dei rifiuti e trasporto degli stessi negli appositi cassonetti collocati nei pressi delle sedi scolastiche.
2. Lo sporzionamento e la somministrazione dei pasti devono garantire che la prima portata sia servita entro 10 minuti dall'orario stabilito dalla scuola per l'inizio del pasto, o con anticipo di 10 minuti (rispetto all'orario stabilito dalla scuola per l'inizio del pasto) in caso di primi piatti liquidi (bollenti).
3. Di norma il pasto completo viene consumato nell'arco di 45 minuti circa per le scuole elementari e di 60 minuti per le scuole materne. In caso di doppi turni, tra un turno e l'altro devono essere calcolati circa 15/20 minuti per la pulizia ed il riassetto dei refettori.
4. Particolare attenzione deve essere destinata ai piatti predisposti per gli alunni con diete speciali/etico religiose verificando che la dieta inviata venga somministrata all'utente per il quale è stata preparata ed evitando eventuali contaminazioni crociate.
5. Di seguito si riportano le principali condizioni operative:
 - a) Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione fornito dall'appaltante (stoviglie, posate, ecc.) deve essere conservato con cura negli appositi armadi e ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato.
 - b) Il personale dovrà altresì verificare la corretta fornitura dei pasti speciali per gli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico.
 - c) Qualora il personale avverta modifiche dei caratteri organolettici delle pietanze non dovrà effettuare la distribuzione o sospenderla immediatamente provvedendo al ritiro di quelle già porzionate, comunicare tempestivamente l'accaduto al Responsabile designato dalla Società Appaltante e prendere contatto con il centro cottura per l'eventuale sostituzione delle pietanze.
 - d) Il cibo avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, salvo diversa indicazione da parte della Stazione Appaltante, ma soltanto raccolto nei sacchi dei rifiuti e trasportato nell'apposito cassonetto, uniformandosi alle disposizioni del Comune in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti.

- e) Le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali del refettorio delle altre aree utilizzate per la somministrazione ed il consumo dei pasti dovranno avere inizio solo dopo l'uscita degli alunni.
- f) L'azienda appaltatrice deve redigere il proprio piano di Autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e 852/2004 e in attuazione di quanto previsto dal D.lgs. 193/2007 e consegnarne una copia alla società appaltante e dovrà indicare il **nominativo del responsabile della procedura di autocontrollo HACCP**.
- g) L'azienda appaltatrice deve richiedere al Comune autorizzazione all'inizio dell'attività (SCIA).
6. Il personale della ditta appaltatrice verrà dotato dalla Società appaltante esclusivamente dei seguenti materiali (ad eccezione della cucina centralizzata e dei due nidi con cucina interna dove verrà fornito tutto il materiale necessario all'effettuazione del servizio):
- stoviglie;
 - posateria;
 - bicchieri;
 - materiale monouso per apparecchiatura nei plessi in cui questo viene utilizzato;
 - detersivo lavastoviglie;
 - brillantante lavastoviglie.
 - I sacchi rifiuti ad eccezione di quelli per la raccolta indifferenziata.
7. La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di materiale per la pulizia, igiene e sanificazione per tutte le attività connesse al servizio come previsto ed indicato da proprio piano di Autocontrollo. La ditta appaltatrice dovrà, prima dell'utilizzo, fornire alla Società Appaltante tutte le schede tecniche relative al materiale che questa utilizzerà per la pulizia, l'igiene e la sanificazione.
8. I locali per lo svolgimento del servizio verranno messi a disposizione della ditta appaltatrice, la quale è tenuta a segnalare tempestivamente al direttore tecnico del servizio in forma scritta eventuali anomalie strutturali, la cui manutenzione rimarrà a carico della Società appaltante. **Qualora da sopralluogo degli organi competenti di controllo (ASL, NAS, ecc.) emergessero anomalie strutturali non segnalate, sarà la stessa ditta appaltatrice a farsi carico delle eventuali sanzioni.**
9. È compreso nell'appalto anche lo svolgimento di attività di pulizia/rigovernatura presso la cucina centralizzata per 4 ore giornaliere dal lunedì al venerdì per un totale stimato di circa 145 giorni di servizio per ciascun anno scolastico (stima totale ore per anno scolastico: 580).
10. È compreso nell'appalto anche lo svolgimento di attività di supporto cucina, sporzionamento e pulizie/rigovernatura presso i due asili nido comunali:
- Nido "Mary Poppins" di Ghezzano per un totale giornaliero di 3,25 ore dal lunedì al venerdì" per un totale stimato di circa 160 giorni di servizio per ciascun anno scolastico (stima totale ore per anno scolastico: 520).
 - Nido "Il Piccolo Principe" di Orzignano per un totale giornaliero di 2,5 ore dal lunedì al venerdì per un totale stimato di circa 160 giorni di servizio per ciascun anno scolastico (stima totale ore per anno scolastico: 400).

ART. 4 - LUOGHI E TEMPI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio viene richiesto tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, secondo il programma di refezione scolastica stabilito dalle scuole del Comune di San Giuliano Terme. Il servizio si svolgerà in via principale presso i refettori od i locali adibiti alla somministrazione dei pasti dei plessi scolastici sotto indicati, e presso la cucina centralizzata della ditta appaltante sita in via Lenin 236 in loc. San Martino a Ulmiano.

Nidi d'infanzia

- 1) **Nido d'infanzia "Trilly"** con cucina interna - Via Statale Abetone – loc. Molina di Quosa
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - due sezioni di bambini: medi e grandi.
- 2) **Nido d'infanzia "Piccolo Principe"** con cucina interna - Via Rosa Luxemburg – loc. Orzignano
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - tre sezioni di bambini: medi, grandi e lattanti.
- 3) **Nido d'infanzia "Mary Poppins"** - Via Giusti – loc. Ghezzano.
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - tre sezioni di bambini: medi, grandi e lattanti.

Scuole per l'infanzia

- 4) **Scuola per l'infanzia di Ghezzano** - Via Giusti, 21 - loc. Ghezzano
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - bambini suddivisi in 4 sezioni.
- 5) **Scuola per l'infanzia di Asciano** - Via Trieste, 72 – loc. Asciano
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì; bambini suddivisi in 2 sezioni.
- 6) **Scuola per l'infanzia di Gello** - Via Ulisse Dini, 76/a - loc. Gello
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì; bambini suddivisi in 2 sezioni.
- 7) **Scuola per l'infanzia di Campo** - Via Toniolo, 186 - loc. Campo
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - bambini suddivisi in 3 sezioni.
- 8) **Scuola per l'infanzia di San Martino a Ulmiano** - Via C. Marx - loc. S. Martino a Ulmiano
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - bambini suddivisi in 2 sezioni.
- 9) **Scuola per l'infanzia di Pugnano** - Via S.S. Abetone, 297 - loc. Pugnano
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - bambini suddivisi in 2 sezioni.
- 10) **Scuola per l'infanzia di Pontasserchio** - Via S. Antonio - loc. Pontasserchio
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - sezione unica.
- 11) **Scuola per l'infanzia di Arena Metato** - Via S. Giovanni - loc. Arena Metato
struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - bambini suddivisi in 3 sezioni.
- 12) **Scuola per l'infanzia di Sant'Andrea in Pescaiola** - Via Aldovrandi, 16, loc. Sant'Andrea in Pescaiola, struttura con orario a tempo pieno dal lunedì al venerdì - bambini suddivisi in 3 sezioni.

Scuole primarie "tempo modulare"

- 13) **Scuola primaria di San Giuliano Terme** - Via M. L. King - San Giuliano Terme
struttura con orario a tempo modulare con rientri pomeridiani e possibilità di servizio di post scuola.
- 14) **Scuola primaria di Ghezzano** - Via Machiavelli, 57 - loc. Ghezzano
struttura con orario a tempo modulare con rientri pomeridiani e possibilità di servizio di post scuola.
- 15) **Scuola primaria di Mezzana** - Via Toniolo, 38 - loc. Mezzana
struttura con orario a tempo modulare con rientri pomeridiani.
- 16) **Scuola primaria di Pontasserchio** - Via S. Antonio - loc. Pontasserchio
struttura con orario a tempo modulare con rientri pomeridiani.

Scuole primarie "tempo pieno"

- 17) **Scuola primaria di Pappiana** - Via Bettinelli, 1 - loc. Pappiana
struttura con orario a tempo modulare con rientri pomeridiani e con orario a tempo pieno con rientri dal lunedì al venerdì.
- 18) **Scuola primaria di Asciano** - Via Trieste, 1 - loc. Asciano
struttura con orario a tempo pieno con rientri dal lunedì al venerdì.
- 19) **Scuola primaria di Arena Metato** - Via E. De Amicis - loc. Arena Metato
struttura con orario a tempo pieno con rientri dal lunedì al venerdì.

Scuole medie inferiori

- 20) **Scuola Media Inferiore di San Giuliano** - Piazza Gramsci - San Giuliano Terme
struttura con orario a tempo modulare con rientro pomeridiano per i laboratori.

21) Scuola Media Inferiore di Pontasserchio - Via S. Antonio, 2 - loc. Pontasserchio
struttura con orario a tempo modulare con rientro pomeridiano per i laboratori.

La Società Appaltante si riserva la possibilità di apportare variazioni all'elenco sopra predisposto nel caso in cui mutino le esigenze dei singoli plessi scolastici o della Società Appaltante stessa.

ART. 5 – UTENZA

Il numero dei potenziali utenti (studenti e personale scolastico) per l'anno scolastico 2024/2025 è presuntivamente quello illustrato nella tabella sotto riportata. Si fa presente che tali numeri, essendo una stima basata sulle iscrizioni dello scorso anno scolastico, potrebbero variare ed hanno valore puramente indicativo e non vincolante per la Società Appaltante, la quale si riserva di effettuare variazioni nel numero di pasti da servire nei vari plessi scolastici.

Le presenze giornaliere alla mensa nelle scuole a tempo pieno è potenzialmente pari al numero degli iscritti, mentre nelle scuole con tempo modulare le presenze variano a seconda dei giorni della settimana in cui il servizio mensa viene effettuato.

Le dirigenze scolastiche non hanno ancora dato informazioni in merito all'attivazione del servizio post scuola per l'anno scolastico 2024-2025.

n°	Scuola	Tempo pieno o normale	Giorni con servizio di mensa	n° utenti 2023-2024
1	Nido d'infanzia Trilli	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	30
2	Nido d'infanzia Mary Poppins	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	53
3	Nido d'infanzia Piccolo Principe	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	42
4	Scuola per l'infanzia Arena Metato	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	75
5	Scuola per l'infanzia Asciano	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	27
6	Scuola per l'infanzia Campo	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	55
7	Scuola per l'infanzia Gello	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	40
8	Scuola per l'infanzia Ghezzano	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	80
9	Scuola per l'infanzia Pontasserchio	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	25
10	Scuola per l'infanzia Pugnano/Colognole	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	30
11	Scuola per l'infanzia S. Martino	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	40
12	Scuola per l'infanzia S. Andrea in Pesciola	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	45
13	Scuola primaria Asciano	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	115
14	Scuola primaria Ghezzano	tempo normale	lunedì-mercoledì-giovedì	70
15	Scuola primaria Metato	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	140
16	Scuola primaria Mezzana	tempo normale	lunedì e mercoledì	50
17	Scuola primaria Pappiana	tempo normale	lunedì	80
18	Scuola primaria Pappiana	tempo pieno	dal lunedì al venerdì	190
19	Scuola primaria Pontasserchio	tempo normale	lunedì	80
20	Scuola primaria San Giuliano Terme/ Gello	tempo normale	mart/merc	50
			totale	1317

ART. 6 - OFFERTA

L'offerta tecnica e quella economica dovranno essere presentate con le modalità previste nel disciplinare di gara.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Ai sensi dell'Art 17, comma 4, D.lgs. 36/2023, le offerte dovranno avere validità minima di 180 giorni decorrenti dal termine previsto per la presentazione dell'offerta ed indicato nel disciplinare per la partecipazione alla presente gara.

ART. 7 - AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo ai sensi dell'art. 108. co 1 del D. Lgs 36/2023 come specificato nel disciplinare di gara.

ART. 8 - MODIFICHE DEL CONTRATTO: AUMENTO O DIMINUZIONE DELLA PRESTAZIONE

Ai sensi dell'Art. 120 comma 9 del D.lgs 36/2023, qualora nel corso dell'esecuzione del contratto occorra un aumento o una diminuzione della prestazione originaria, il contraente è obbligato alla sua esecuzione agli stessi patti e condizioni, sempre che l'aumento o la diminuzione sia contenuta entro il 20% dell'importo contrattuale.

L'impossibilità di effettuare il servizio di refezione in tutto o in parte in relazione ad eventi imprevedibili e non dipendenti dalla volontà della Società Appaltante non darà il diritto a nessun indennizzo a vantaggio della Società Appaltatrice.

ART. 9 - PERIODO DI PROVA

L'impresa aggiudicataria è soggetta a un **periodo di prova di tre mesi** decorrenti dalla data di effettivo inizio del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente capitolato, previa contestazione scritta del disservizio durante il periodo di prova, la Società Appaltante ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria ove l'offerta sia rispondente alle esigenze della Società Appaltante. Nel caso di recesso del contratto, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato escluso ogni altro indennizzo, rimborso o pretesa di altro genere a qualsiasi titolo o ragione.

ART. 10 - VERIFICA E CONTROLLI IN CORSO DI ESECUZIONE

Nel corso dell'esecuzione del contratto la Società Appaltante si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte dell'impresa dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa ai fini della stipula del contratto, con auditing effettuati da personale proprio con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

Il servizio potrà essere oggetto di controlli a vista e di laboratorio da parte della Società Appaltante. La Società Appaltante comunicherà alla società aggiudicataria tramite telefono, telefax, Pec o e-mail le eventuali irregolarità del servizio stabilendo l'adeguamento entro il termine che riterrà più opportuno. Nel caso in cui l'impresa non provveda al ripristino della regolare prestazione entro tale termine, la Società Appaltante provvederà d'ufficio, addebitandone le relative spese defalcandole dall'importo della fattura mensile ancora da corrispondere e, se necessario, dalla cauzione prestata a garanzia.

È fatta, in ogni caso, salva l'attività ispettiva e di controllo dei soggetti istituzionalmente preposti.

ART. 11 - DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del **Direttore tecnico** del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Nel caso di urgenti necessità, la Società Appaltante si riserva la facoltà di utilizzare, in caso di impossibilità del il Direttore tecnico del servizio, gli operatori presenti distaccandoli dalla normale sede di svolgimento del servizio.

ART. 12 - CARATTERISTICHE DEL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO- CLAUSOLA SOCIALE

L'Impresa aggiudicataria dovrà utilizzare personale idoneo sotto il profilo fisico e professionale a svolgere tali prestazioni, e che abbia caratteristiche di provata capacità, onestà e moralità, e adeguatamente formato ai sensi di quanto disposto dalla delibera della Giunta Regionale Toscana n. 1388 del 27/12/2004 “Legge regionale 12 maggio 2003 (Norme in materia di igiene del personale addetto all’industria alimentare) Attuazione art. 2 (Formazione e controlli), ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e dei Regolamenti 852 e 853 del 2004 (Pacchetto igiene).

Il personale dovrà essere dotato, a cura dell’Impresa aggiudicataria, di vestaglie, cuffie, guanti e calzature da utilizzare durante l’esecuzione del servizio, ed è tenuto alla stretta osservanza di quanto disposto dal proprio Piano di Autocontrollo, una copia del quale dovrà essere fornito alla società appaltante per ogni singolo plesso scolastico.

La Società Appaltante porrà a disposizione del personale dell’impresa aggiudicataria armadietti spogliatoio situati in locali appositi.

In caso di malattia od impedimento del personale normalmente assegnato al servizio, l’impresa dovrà garantirne la tempestiva sostituzione con altro dotato di pari requisiti, dandone immediata comunicazione al Responsabile del servizio della Società Appaltante.

Obbligo di riassorbimento del personale – Clausola sociale

Qualora per effetto della aggiudicazione della presente procedura di gara si sia verificato un cambio di gestione nel servizio, al fine di garantirne la continuità e i livelli minimi di qualità in virtù dell’esperienza specifica maturata, il nuovo aggiudicatario è tenuto al rispetto delle procedure previste dai contratti collettivi vigenti che regolamentano il cambio di gestione, ivi incluse, se previste, le disposizioni in merito alla riassunzione del personale dell’appaltatore uscente. Ai sensi dell’art. 41, comma 13, del d.lgs. n. 36/2023 i contratti collettivi rilevanti sono quelli nazionali e territoriali in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l’attività oggetto dell’appalto. A tal fine l’aggiudicatario si obbliga al rispetto delle norme di legge e contrattuali in materia di salvaguardia dell’occupazione del personale in forza al gestore uscente.

L’operatore uscente è **CFT Soc. Coop.** con sede in Piazza Eugenio Artom, 12, 50127 Firenze (FI), C.F./P. Iva 00764010484. Tutto il personale è assunto con CCNL del Multiservizi. L’organigramma del personale dedicato a Geste Srl con sede di lavoro a San Giuliano Terme (PI) è quello di seguito indicato in base alle informazioni fornite dal medesimo operatore.

RISORSE	QUALIFICA	LIVELLO	TEMPO I/D	PT o FT
32	operaio	2°	TI	PT
1	operaio	2°	TD	PT

La presente clausola sociale si intende specificamente sottoscritta in sede di produzione di offerta nella procedura di gara per l'affidamento del servizio, in applicazione dell'art. 113, comma 2, del d.lgs. n. 36/2023.

ART. 13 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE

L'Impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria e dagli eventuali accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. L'impresa 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 e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'Impresa dovrà certificare, a richiesta della Società Appaltante, l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL e dagli accordi integrativi territoriali ai lavoratori, compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impegnati nel servizio oggetto dell'appalto.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma precedente, la Società Appaltante, previa contestazione dell'inadempienza accertata, procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'impresa aggiudicataria un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora l'impresa aggiudicataria non adempia entro il predetto termine, la Società Appaltante procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute ed eventualmente, qualora insufficienti, anche con l'introito della cauzione, al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali e/o a provvedere direttamente in virtù delle nuove norme introdotte in materia di appalti. Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'impresa aggiudicataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni.

La Società Appaltante si intende sollevata da qualsiasi obbligo e responsabilità verso terzi per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, libretti sanitari, assicurazioni infortuni e responsabilità.

L'aggiudicataria sarà unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale od essere provocati a terzi nell'espletamento del servizio e dovrà contrarre idonee polizze assicurative antinfortunistiche e di responsabilità civile (come meglio descritto al successivo articolo 19), in modo da garantire ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dalle attività e dal rapporto di servizio.

ART. 14 - RISPETTO D.LGS 81/2008

L'impresa aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs 81/2008 e ss.mm.ii. L'impresa aggiudicataria dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare, antecedentemente alla stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del D.Lgs sopra indicato ed elaborare e trasmettere, entro massimo 10 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio, il Documento sulla Valutazione dei Rischi ai sensi del D. Lgs 81/2008 integrato con un protocollo Covid 19, quale obbligo del datore di lavoro di adottare una serie di azioni ad integrazione del DVR, finalizzate a prevenire e contrastare la diffusione del COVID-19 nei luoghi di lavoro degli operatori del servizio.

Con riferimento a quanto previsto dal D. Lgs 81/2008 dovrà altresì evidenziare di aver provveduto a:

- a) nominare il medico competente di cui nei casi previsti dal D. Lgs 81/2008;
- b) procedere ad adeguata e documentata formazione dei lavoratori in materia di sicurezza e salute;
- c) redigere i piani di autocontrollo per ogni singolo plesso scolastico.

L'impresa aggiudicataria partecipa alla redazione dell'apposito documento di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) per le attività svolte unitamente al personale della società appaltante e del plesso scolastico.

La Società Geste Srl individuerà il **Direttore dell'esecuzione del contratto** ai sensi del D.P.R. 107/2010.

ART. 15 - OBBLIGHI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'impresa aggiudicataria si obbliga all'incondizionato rispetto delle disposizioni di cui al decreto legislativo 81/2008 e in generale di quanto previsto dalla normativa in materia di prevenzione e sicurezza.

L'impresa aggiudicataria si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze ed a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza e/o dei commensali fino all'allontanamento nei casi di provata gravità.

L'allontanamento potrà essere richiesto, per motivate ragioni, anche dalla Società Appaltante.

Il personale addetto al servizio dovrà indossare una sopravveste chiara, cuffia e guanti monouso e mantenerne l'irreprensibile pulizia.

Tutto il personale impiegato nel servizio dovrà esporre tessera di riconoscimento munita di fotografia come previsto dalla normativa vigente.

L'impresa aggiudicataria è tenuta alla normativa vigente nella Regione Toscana in materia di formazione degli addetti all'industria alimentare.

Se richiesta, la impresa aggiudicataria assicurerà la partecipazione del personale impegnato nel servizio ad attività di formazione o incontri organizzati dalla Società Appaltante.

La Società Appaltante, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, indirà una riunione al fine di fornire dettagliate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa aggiudicataria è chiamata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate.

L'Impresa aggiudicataria informerà e formerà il proprio personale circa i rischi esistenti nell'ambiente cui è chiamata ad operare.

Tutto il personale dovrà possedere attestazione di partecipazione al corso HACCP, ai sensi del D. Lgs 193/2007, e dovrà essere pronto ad esibirlo in qualsiasi momento questo venga richiesto durante lo svolgimento del servizio. Prima che il servizio abbia inizio, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a trasmettere, alla

Società Appaltante, copia delle attestazioni HACCP del personale che intende impiegare nel servizio e per le eventuali sostituzioni.

Resta a carico della ditta aggiudicataria la dotazione dei dispositivi di protezione individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 16 - SCIOPERI

In caso di sciopero dei propri dipendenti, la ditta aggiudicataria è tenuta a darne preavviso con un anticipo **non inferiore a cinque giorni lavorativi** ed a garantire un livello minimo della prestazione, da concordare con la Società Appaltante, idoneo a non compromettere la continuità dell'attività scolastica.

In caso di sciopero del personale delle scuole, la Società Appaltante ne darà notizia alla impresa aggiudicataria con un preavviso di almeno tre giorni lavorativi.

ART. 17 – GARANZIA PROVVISORIA

E' richiesta la produzione di garanzia provvisoria al fine della presentazione dell'offerta. Le modalità e i contenuti sono indicati nel disciplinare di gara.

ART. 18 – GARANZIA DEFINITIVA

Garanzie (art. 117 D. Lgs. 36/2023)

L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 117 del D.lgs 36/2023. La fideiussione deve recare **la firma del legale rappresentante** dell'istituto, banca, azienda o compagnia di assicurazione, e deve prevedere espressamente la **rinuncia al beneficio** della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima **entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta** di GeSTe.

Ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, **alla garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto** si applicano le riduzioni previste art. 106 del Decreto stesso.

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto è obbligato a presentare le ulteriori garanzie previste dal Capitolato Speciale.

ART. 19 - RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per i danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero alla Società Appaltante, a terzi, a persone o cose, si intende, senza riserve od eccezioni, a totale carico della impresa aggiudicataria salvo l'intervento a favore della stessa di società assicuratrici. A tal fine la impresa aggiudicataria, entro 10 giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione definitiva, presenterà alla Società Appaltante polizza assicurativa R.C. a copertura dei rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale non inferiore € 3.000.000,00 stipulata con primaria compagnia di assicurazione.

ART. 20 - PENALI

La ditta, nell'esecuzione del servizio previsto dalla gara d'appalto, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, nonché le norme contrattuali specificate in questo capitolato.

La società appaltante, previa contestazione alla ditta, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato d'appalto.

Le sanzioni si applicano tanto ai servizi essenziali quanto a quelli aggiuntivi, specificatamente riguardo a:

- mancata sostituzione entro 7 giorni dalla richiesta scritta della Società Appaltante del personale non idoneo: € 250,00 al giorno per ogni giorno di mancata sostituzione;
- mancata indicazione di un Direttore tecnico del servizio di cui all'Art. 11: € 500,00;
- Errori nella distribuzione di diete speciali: € 500,00;
- Mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: sanzione da € 500,00 a € 5.000,00;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio documentanti la non corretta applicazione del protocollo HACCP sanzione da € 500,00 a € 5.000,00.

Per ogni altra irregolarità relativa al presente Capitolato Speciale d'Appalto l'Istituto si riserva di applicare una sanzione da € 500,00 a € 2.000,00.

Le eventuali inadempienze potranno essere sanzionate con provvedimento motivato con le penali indicate, salvo il risarcimento del danno ulteriore (art. 1382, comma 1, ultima parte, codice civile).

In caso di recidiva nella medesima inadempienza, previa contestazione, è raddoppiata la sanzione originaria.

La società appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto (art. 1456 codice civile) con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non sanate dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali della società appaltante;
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione del servizio affidato;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dalla Società Appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito. Trascorso tale termine, ovvero se le contro deduzioni non dovessero essere ritenute dalla Società Appaltante sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale mediante ritenuta sulla prima fattura utile, o accesso alla cauzione definitiva.

Il pagamento della penale non esonera l'impresa dall'obbligo del risarcimento di eventuali danni riferibili alla violazione contestata: in mancanza, la Società Appaltante attiverà rivalsa mediante accesso alla cauzione e, in caso di insufficienza di quest'ultima, con qualsiasi altro mezzo previsto dalla legge.

Qualora fosse riscontrata una ripetuta e/o rilevante non rispondenza del servizio alle specifiche del presente capitolato, la Società Appaltante potrà affidare l'appalto ad altra ditta.

ART. 21 - SPESE DI CONTRATTO E DIVERSE

Tutte le spese relative alla stipulazione del contratto di appalto faranno carico alla impresa aggiudicataria così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti e sui servizi forniti ad eccezione dell'Imposta sul valore aggiunto (I.V.A.), che farà carico alla Società Appaltante.

ART. 22 - CORRISPETTIVO – PAGAMENTI

La Società Appaltante, a titolo di corrispettivo per l'espletamento dei servizi di cui al presente capitolato, corrisponderà all'impresa le somme risultanti dall'aggiudicazione della gara.

Le fatture dovranno essere in formato elettronico con codice destinatario **M5UXCR1** ed intestate a **Gestione Servizi Territoriali GeSTe Srl - via G. B. Niccolini n. 25 San Giuliano Terme (PI) codice fiscale 01753700507 partita iva 01753700507**. Le fatture andranno emesse con la **rivalsa dell'IVA, indicando che tale imposta non verrà incassata ai sensi dell'art.17-ter del D.P.R. 633/72 (split payment)**; l'imposta indicata in fattura verrà regolarmente registrata in contabilità da GeSTe.

Per il calcolo del corrispettivo, alla fine di ciascun mese, dovrà essere redatto ed inviato al **direttore dell'esecuzione del contratto**, un file riepilogativo nel quale andranno dettagliate le seguenti informazioni: per singolo luogo di esecuzione del servizio, il numero di pasti erogati durante il mese dettagliati per ogni giorno di servizio.

Il **direttore dell'esecuzione del contratto** provvederà prontamente alla verifica della correttezza dei dati riportati nel suddetto file e, salvo vengano riscontrate anomalie, procederà ad autorizzare la fatturazione.

Le fatture dovranno essere emesse dall'impresa aggiudicataria con cadenza mensile, posticipata rispetto alla effettuazione del servizio, e dovranno riportare, per ogni singolo luogo di esecuzione del servizio, il numero di pasti erogati durante il mese.

Il corrispettivo mensile (al netto dell'IVA) verrà dato dalla moltiplicazione del numero totale di pasti erogato nel mese per il corrispettivo a pasto offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara, a cui andrà sommato 1/20 dell'importo totale destinato agli oneri per la sicurezza (ovvero € 75,00 mensili) fino alla concorrenza dell'importo totale di € 1.500,00 nel biennio.

I pagamenti saranno effettuati entro **60 giorni fine mese** dalla data della verifica della correttezza amministrativa della fattura, una volta verificata la perfetta e puntuale esecuzione della prestazione. La Società Appaltante subordina il pagamento del corrispettivo dovuto all'impresa aggiudicataria mensilmente, alla verifica della regolarità contributiva previdenziale e assicurativa obbligatoria per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, attraverso il **documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.)**.

Per la sospensione o ritardo di pagamento, dovuto a fatture non regolari o dovuto ai motivi di cui al comma precedente, la ditta aggiudicataria non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento dei danni, né al pagamento di interessi.

ART. 23 - METODOLOGIA PER IL CALCOLO DEL NUMERO DI PASTI EROGATI GIORNALMENTE DA UTILIZZARE COME CORRISPETTIVO IN FATTURA

Per il calcolo del corrispettivo giornaliero farà fede esclusivamente il numero di pasti che la Società Appaltante, ogni mattina comunicherà, a mezzo e-mail, al Direttore Tecnico del servizio nominato dall'impresa aggiudicataria secondo la seguente procedura: il Referente del servizio della Società Appaltante, ogni mattina in cui è previsto il servizio di mensa, provvederà (a mezzo e-mail) a fornire tempestiva comunicazione al Direttore Tecnico dell'impresa aggiudicataria del numero di pasti richiesti per quel giorno da ogni singolo plesso. Eventuali discordanze dovranno essere comunicate e motivate (sempre a mezzo e-mail) da parte

Direttore Tecnico dell'impresa aggiudicataria al Referente del servizio della Società Appaltante tassativamente **entro la giornata**.

Al termine di ogni mese dovrà essere fatta la somma del numero dei pasti erogati giornalmente per singolo plesso nell'arco di tale mese, ed individuati come da procedura sopra descritta. Tale somma moltiplicata per il prezzo a pasto offerto in sede di gara darà il corrispettivo da fatturare relativo al mese appena conclusosi (oneri per la sicurezza esclusi).

ART. 24 - SOSPENSIONE DEI PAGAMENTI

La Società Appaltante, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle penali, i pagamenti all'impresa cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio, fino a che l'impresa non si pone in regola con gli obblighi contrattuali.

La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica all'impresa a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata al domicilio legale indicato in contratto, ed è preceduta da "fermo amministrativo" disposto con provvedimento dell'organo competente. Trascorsi i suddetti tre mesi senza che l'impresa si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, l'ente appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 25 - TUTELA DELLA LEGALITA'

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad informare immediatamente la Società Appaltante in merito a qualsiasi atto di intimidazione commesso nei suoi confronti nel corso del contratto con la finalità di condizionarne la regolare e corretta esecuzione.

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, possono essere in particolare causa di risoluzione contrattuale per inadempimento le seguenti fattispecie:

- a) fallimento della impresa aggiudicataria o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'impresa aggiudicataria;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide della Società Appaltante;
- d) mancata osservanza del piano di Autocontrollo ai sensi del Regolamento C.E. 178/2002 e 852/2004 e in attuazione di quanto previsto dal D.lgs. 192/2007;
- e) il determinarsi di situazioni di gravi carenze igienico-sanitarie riscontrate dalla competente ASL, dovute al mancato rispetto delle norme del capitolato, delle prescrizioni della ASL e della legislazione vigente o in quella specificatamente emessa o in corso di emissione per il contenimento dell'epidemia da Covid 19;
- f) episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentare derivante da colpa o dolo di operatori della impresa aggiudicataria;
- g) interruzione non motivata del servizio;
- h) violazione dell'obbligo di permettere alla Società Appaltante di vigilare sul corretto svolgimento dei servizi;

- i) inosservanza ripetuta delle prescrizioni della Società Appaltante volte ad assicurare la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali del centro produzione pasti e dei terminali attrezzati presso le scuole, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- j) mancata osservanza delle norme sul subappalto;
- k) cessione del contratto, a qualsiasi titolo, senza autorizzazione.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto e con effetto immediato da parte della Società Appaltante mediante comunicazione, inoltrata con lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. In tale caso, alla ditta non spetta alcun indennizzo e la Società Appaltante ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, la Società Appaltante avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi: gli oneri derivanti da ciò vanno compresi nei danni derivanti dalla risoluzione del contratto per colpa. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze. Alla impresa aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, dedotte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, la Società Appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

La Società Appaltante può a sua volta risolvere il contratto in caso di revoca o risoluzione del contratto di servizio a suo tempo stipulato con il Comune di San Giuliano Terme o per motivate ed inderogabili esigenze pubbliche evidenziate dallo stesso Ente. Tale risoluzione va comunicata tempestivamente alla ditta, con raccomandata A/R. La risoluzione potrà avere decorrenza ravvicinata, fermo restando un termine minimo di 30 giorni.

Anche quando sia causata da gravi inadempienze contrattuali della ditta aggiudicataria, la risoluzione potrà avere decorrenza ravvicinata, fermo restando un termine minimo di 30 giorni.

ART. 27 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

L'Aggiudicatario garantisce alla Società Appaltante, con la sottoscrizione del contratto, che il trattamento dei dati trattati gestiti per suo conto avviene in piena conformità a quanto previsto dal T.U. per la protezione dei dati personali, D. Lgs. 196 del 30/06/2003 e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

In particolare certifica che ai dati trattati sono applicate tutte le misure minime di sicurezza di cui all'Allegato B del citato T.U. e/o quant'altro previsto dalla normativa vigente in materia.

Sarà possibile ogni operazione di auditing da parte della Società Appaltante attinente le procedure adottate dall'Aggiudicatario in materia di riservatezza, di protezione di dati e di programmi nonché gli altri obblighi assunti.

L'Aggiudicatario non potrà conservare copia di dati, di documenti e di programmi della Società Appaltante, né alcuna documentazione inerente ad essi dopo la conclusione del contratto.

Pertanto, a seguito dell'aggiudicazione viene prevista in sede contrattuale la designazione dell'Aggiudicatario quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali, secondo quanto stabilito Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e sulla base delle modalità dettate dalle specifiche norme interne dell'Ente; sempre in tale contesto, verrà definito l'elenco dei trattamenti ricompresi nelle attività affidate all'Aggiudicatario.

ART. 28 – CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente il contratto resta intesa tra le parti la competenza **esclusiva** del Foro di Pisa.

L'impresa aggiudicataria non potrà sospendere l'attività, né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che la Società Appaltante darà, a causa di contestazioni tra le parti.

ART. 29 - DIVIETO DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In nessun caso la Impresa aggiudicataria potrà sospendere il servizio con sua decisione unilaterale, neanche in caso di controversie in atto con la Società Appaltante.

La decisione di sospensione unilaterale del servizio da parte della Impresa aggiudicataria costituisce inadempienza contrattuale e pertanto causa di risoluzione del contratto. Restano a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

ART. 30 - PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO

Quando sorgono contestazioni tra GeSTe e l'impresa, oppure quando questa contesta le prescrizioni datele perché ritenute contrarie ai patti del contratto, il responsabile del procedimento, nel termine di quindici giorni, decide sulle controversie.

Le decisioni definitive del responsabile del procedimento sono notificate all'impresa, che provvede per intanto ad eseguirle.

ART. 31 - ESCLUSIONE DELL'ARBITRATO

Ove l'impresa ritenga insoddisfacenti le decisioni del responsabile del procedimento, la definizione della controversia è attribuita **esclusivamente** al foro di Pisa. È infatti esclusa la possibilità di deferire le controversie attinenti al presente contratto d'appalto ad arbitri.

ART. 32 - ELEZIONE DEL DOMICILIO

Per tutti gli effetti del contratto (giudiziali ed extragiudiziali) l'Appaltatore dovrà eleggere domicilio fiscale presso la sede legale della Società Appaltante.

ART. 33- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario si obbliga, al momento della sottoscrizione del contratto, a rispettare le disposizioni di cui agli art. 3 e ss. della L. 136/2010 ss.mm.ii.

ART. 34 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO/DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il **Responsabile del procedimento** è la Dott. Marianna Aste, Amministratore unico della società.

Il **Direttore dell'esecuzione del contratto** viene individuato nella persona del **Sig. Andrea Corradino**, responsabile del settore mense e responsabile HACCP.

ART. 35 - NORMA GENERALE E DI RINVIO

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme legislative al riguardo nonché alle norme del Codice Civile.