

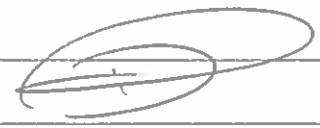
COMUNE DI BIBBONA

Provincia di Livorno

CONVENZIONE PER LA GESTIONE DI PARTE DEI SERVIZI SCOLASTICI.

ANNO SCOLASTICO 2017/2018 eventualmente prorogabile di anni uno

C.I.G. n. 7028162EBE



SCRITTURA PRIVATA

L'anno duemiladiciassette il giorno ventidue del mese di agosto nella residenza comunale di

Bibbona in piazza Cristoforo Colombo, 1

si sono personalmente costituiti:

- ULIVIERI Dott. Stefano, Responsabile Area Affari Generali del Comune di Bibbona (P.IVA 00286130497) domiciliato per il presente atto presso il palazzo comunale, il quale interviene esclusivamente nel nome, per conto e nell'interesse del comune medesimo, per la sua espressa qualifica in esecuzione del provvedimento sindacale n. 35 del 30.12.2009,

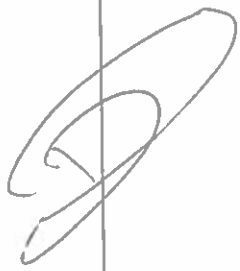
E

La Nuovo Futuro Cooperativa Sociale (di seguito denominata semplicemente Cooperativa), avente sede in Rosignano Marittimo, Via G. Rossa, 51 - P.I. 00607790490 iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative sociali, sezioni A e B Provincia di Livorno con Provvedimento n. 5 del 06.02.2013 nella persona del suo legale rappresentante Sig. Marco Agostini nato a Rosignano Marittimo il 20.02.1966 Presidente e legale rappresentante con poteri di firma;

PREMESSO

CHE con determina n° 184 del 07.04.2017 è stata indetta una gara tra Cooperative sociali per l'affidamento della gestione di parte dei servizi scolastici e che la cooperativa sociale ha, tra le proprie finalità, lo svolgimento delle attività:

- Acquisto e produzione dei pasti presso la mensa centralizzata per le scuole del Comune di Bibbona, sporzionamento e distribuzione nelle Sale Mensa a servizio della Scuola Materna



ed Elementare della California e della Scuola Elementare e Media di Bibbona,
Rigovernatura stoviglie ed attrezzature mensa, lavaggio e sanitarizzazione degli arredi di
mensa presso C.G.E. di Bibbona;

CHE in data 26.04.2017, come da verbale si è svolta la gara su START (Sistema Telematico
Acquisti Regione Toscana) con l'aggiudicazione provvisoria alla Nuovo Futuro Cooperativa
Sociale (di seguito denominata/o Appaltatore);

CHE con determina n° 319 del 19.06.2017 è stata aggiudicata definitivamente alla Nuovo
Futuro Cooperativa Sociale la gestione dei servizi sopra descritti;

CHE la Cooperativa sociale ha presentato, il proprio progetto programma organizzativo di
funzionamento di parte dei servizi scolastici;

CHE la Cooperativa risulta inserita nel contesto socio lavorativo del territorio interessato;

TUTTO CIO' PREMESSO, i suddetti comparenti, sempre nelle dichiarate loro qualità, previa
conferma e ratifica di quanto precede, convengono e stipulano quanto appresso:

Articolo 1 Recepimento delle premesse

Le premesse sono parti integranti e inscindibili in quanto costituiscono condizioni preliminari,
essenziali ed irrinunciabili per l'assunzione dei diritti e delle disposizioni volute dalle parti con
il presente contratto di servizio.

Articolo 2 – Affidamento della gestione di parte dei servizi scolastici

Il Comune di Bibbona affida alla Cooperativa Sociale la gestione dei seguenti servizi, relativi
alle seguenti attività:

La Cooperativa dovrà procedere ad ordinare ed acquistare, a suo esclusivo rischio, le derrate
alimentari necessarie per la produzione del totale dei pasti che quotidianamente vengono
ordinati, comprese le forniture per la preparazione delle diete speciali.

La Cooperativa deve individuare le ditte fornitrici dei prodotti alimentari, le quali devono
necessariamente essere in regola con la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare .

I prodotti alimentari dovranno essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale ed è assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati. E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria la fornitura di prodotti quantitativamente necessari e qualitativamente idonei e sicuri. Qualora ciò non avvenisse la Cooperativa o suo diretto incaricato dovrà attivarsi per reintegrare la fornitura o far pervenire in tempo utile le derrate alimentari sostitutive.

In caso di prodotti potenzialmente a rischio, il responsabile individuato dalla Cooperativa attiverà procedure atte a segregare il prodotto sia si tratti di prodotti in ingresso nel centro cottura che prodotti distribuiti nei terminali che usufruiscono del servizio di refezione sostituendo il prodotto con altro igienicamente sicuro.

La cadenza degli approvvigionamenti deve essere effettuata in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. I prodotti forniti dovranno essere trasportati con automezzi idonei nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla normativa vigente. In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia, ed alle temperature previste per legge.

La cura delle fasi dovrà essere perfettamente conforme alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

Nei Centri di Distribuzione viene utilizzata l'acqua dell'acquedotto, si richiede però la fornitura di acqua in bottiglia al fine di fronteggiare necessità legate a interruzioni programmate ed anche improvvise di erogazione di acqua o intorbidamento della stessa.

La Cooperativa è tenuta a conservare presso la Cucina centralizzata la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per i controlli disposti per legge e dall'Amministrazione Comunale.

Lo stoccaggio e le procedure di conservazione dei prodotti saranno a carico della Cooperativa di



concerto con il Collaboratore professionale Cuoco dell'Ente.

Alla Cooperativa saranno affidate le pulizie sia della Cucina centralizzata con locali annessi che dei locali utilizzati per l'attività di sporzionamento. La Cooperativa è tenuta a garantire la fornitura e relativa consegna dei prodotti di pulizia degli ambienti ed igiene personale, occorrenti per la Cucina Centralizzata e per i Centri di Distribuzione. I prodotti forniti dovranno ovviamente essere idonei alle procedure HACCP ambienti ed alimenti. I prodotti di detergenza e disinfezione necessari devono essere conformi al Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio UE 648/2004/CE (immissione sul mercato di detergenti) alla Direttiva 1998/8/CE (immissione sul mercato di bioacidi) e alla normativa inerente la classificazione, l'imballaggio e l'etichettatura delle sostanze e preparati pericolosi così come modificata dal Reg.CE n° 1907/2006 e del Reg. CE 1272/2008. L'elenco completo dei prodotti comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza deve essere fornito dalla Cooperativa all'Amministrazione Comunale. Sono a carico inoltre della Cooperativa l'acquisto degli attrezzi (scope, stracci ecc...). I suddetti prodotti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale dovrà essere riposto in locale apposito o armadio chiuso a chiave.

La cooperativa dovrà approntare, un piano di gestione delle emergenze in accordo con il Collaboratore professionale Cuoco finalizzato alla garanzia del funzionamento del servizio stesso in caso di imprevisti (es: rottura di attrezzature, mancanza di acqua o di energia elettrica) e nel rispetto della normativa HACCP. In tal caso la Cooperativa deve dare immediata comunicazione del problema e della soluzione approntata al committente, che informerà in via d'urgenza i plessi scolastici comunicando le modalità organizzative.

Articolo 3 – Produzione e sporzionamento dei pasti

I pasti dovranno essere prodotti presso la Cucina centralizzata dal collaboratore professionale

cuoco e dal personale della Cooperativa con derrate approvvigionate a carico della ditta stessa.

Le mansioni da svolgere presso la cucina centralizzata, ubicata presso locali attigui alla scuola dell'Infanzia a La California che si richiedono alla Cooperativa sono le seguenti:

- per il personale di aiuto e cuoco: preparazione dei pasti ed attività complementari, in collaborazione con il personale dell'Ente addetto a tale mansione, secondo le procedure del manuale di autocontrollo della Ditta aggiudicataria;

- per il personale con mansioni generiche: pulizie giornaliere e specifiche come previsto dal manuale di autocontrollo della Ditta aggiudicataria sia della cucina che dei locali ad essa annessi, compresi i servizi igienici, che delle attrezzature in uso. L'igiene dei locali deve prevedere anche la pulizia di porte, finestre, vetri ecc...;

- la rigovernatura delle stoviglie, contenitori ecc... usati per la preparazione dei pasti e per la somministrazione e consumo nel refettorio della scuola primaria, presso il C.G.E di Bibbona e per la Scuola Secondaria di I grado;

- riordino e sanificazione della cucina, dei locali annessi e del refettorio della scuola primaria di La California attiguo alla cucina come da manuale di autocontrollo per le pulizie giornaliere e specifiche;

- raccolta differenziata rifiuti in appositi contenitori e conferimento c/o le isole ecologiche.

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale della Cooperativa.

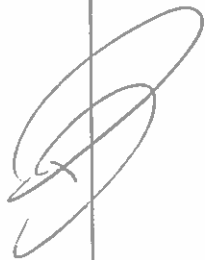
Le mansioni relative allo sporzionamento dei pasti che si chiedono alla Cooperativa da svolgere presso i Centri di distribuzione sono di seguito elencate:

- ricevimento dei pasti agli orari stabiliti dal servizio di trasporto;

- ordine di tutti i prodotti necessari e mancanti per garantire le corrette procedure di sporzionamento (es: olio, sale, ecc...)

- predisposizione refettorio;

- preparazione e sanificazione tavoli per i pasti;



- sporzionatura e distribuzione pasti;
 - pulizia, riordino e sanificazione tavoli dopo i pasti;
 - pulizia e riordino dei refettori (fatta eccezione dei pavimenti del refettorio delle scuole primarie che e' a carico del personale scolastico, mentre il lavaggio dei pavimenti è previsto per le scuole dell'Infanzia);
 - lavaggio e riordino stoviglie, compresi i contenitori da restituire alla Cucina Centralizzata;
 - riordino e sanificazione locale cucina e locali funzionalmente annessi;
 - raccolta differenziata rifiuti in appositi contenitori e conferimento presso isole ecologiche
 - eventuali mansioni che potrebbero essere necessarie nei Centri di Distribuzione per la rilevazione delle presenze giornaliere e degli ordini dei pasti qualora non di competenza contrattualmente al personale ATA.
 - attuazione delle procedure H.A.C.C.P., così come previsto dalla normativa di riferimento (Reg. C.E. 852\2004, 853\2004, 854\2004, 882\2004) e dal manuale di autocontrollo della Ditta aggiudicataria.
- Funzioni specifiche:
- qualora sia necessario, il personale dovrà preparare i tavoli e le sedie delle aule per il pranzo (locali multifunzione);
 - prima di iniziare la distribuzione, il personale dovrà:
 - a) preparare le caraffe/bottiglie dell'acqua e i cestini con il pane affettato, sia che arrivi già affettato o meno dal fornitore, integrare il condimento dei contorni quando è necessario e mettere a disposizione degli alunni in appositi contenitori il formaggio grattugiato ove necessario. Dovrà altresì verificare la necessità di integrare i prodotti suddetti (acqua, pane, condimenti....ecc) in caso di esaurimento in tavola;
 - b) verificare, come da comunicazione scritta e inoltrata a mezzo comunicazione telefonica dalla cucina centralizzata, la presenza di bambini per cui è stata predisposta la dieta speciale, al fine

di evitare errori nella somministrazione delle diete speciali stesse;

- il personale dovrà verificare la corretta fornitura da parte del centro di cottura dei pasti speciali da distribuire agli alunni con certificazione medica o per i quali è previsto un menù specifico. In caso di mancata fornitura, il personale dovrà segnalare immediatamente la carenza alla cucina in modo che la stessa possa provvedere tempestivamente alla consegna;

- il personale dovrà verificare la corretta fornitura da parte del centro di cottura dei pasti, comunicando al centro di cottura il verificarsi di eventuali anomalie (porzioni mancanti o eccedenti, cotture non conformi, condimenti mancanti o eccedenti....) nello spirito di una fattiva collaborazione e nell'interesse di un miglior servizio;

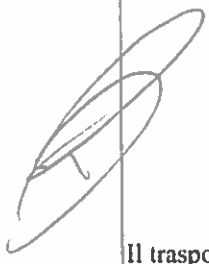
- qualora sia previsto il refettorio organizzato in più turni, il personale al termine della fine di ciascun turno dovrà garantire il riordino della sala (sparecchiatura, spazzatura del pavimento, riapparecchiatura).

Presso i centri di distribuzione sono disponibili stoviglie, carrelli, utensili necessari per l'espletamento del servizio. Il cibo sarà distribuito in piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro, tovaglioli monouso. La loro integrazione, nel corso del periodo di affidamento dell'appalto sarà a carico della Ditta aggiudicataria, così come la fornitura del materiale a perdere necessario alla somministrazione dei pasti nel caso di guasto temporaneo alla lavastoviglie in dotazione o in caso di interruzione del servizio di acquedotto.

Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione dovrà essere conservato con la massima cura negli appositi armadi e riposto negli stessi dopo essere stato usato e opportunamente lavato e sanificato.

Articolo 4 Trasporto dei pasti

Nell'ambito dell'appalto del servizio è previsto il trasporto pasti dalla Cucina Centralizzata ai Centri di Distribuzione nelle sedi individuate con relative operazioni di carico e scarico dei contenitori idrotermici.



Il trasporto pasti non deve essere effettuato né per la Scuola dell'Infanzia né per le classi Scuola Primaria di La California poiché il refettorio della scuola è attiguo ai locali della Cucina Centralizzata.

Il servizio di trasporto pasti dovrà essere organizzato con mezzi coibentati e dotati di rivestimento lavabile e disinfettabile, messi a disposizione dalla Ditta aggiudicataria, usati esclusivamente per il trasporto degli alimenti ed in modo tale da garantire il trasporto nei tempi previsti dalla normativa di autocontrollo tanto da consentire che i pasti arrivino nei centri di distribuzione nelle giuste condizioni alimentari. E' fatto obbligo di sanificare i mezzi utilizzati, in modo che non si determini contaminazione degli alimenti trasportati. Le operazioni di sanificazione in questione dovranno essere riportate nel Piano di Autocontrollo della Ditta aggiudicataria.

La Cooperativa dovrà provvedere quotidianamente al ritiro dei contenitori sanificati presso i Centri di Distribuzione e consegna degli stessi alla Cucina Centralizzata e dovrà indicare mezzi di riserva da utilizzare o modalità organizzative in caso di inconvenienti.

Articolo 5 – Raccolta differenziata

La Cooperativa deve provvedere, sia nei Centri di Distribuzione che nella Cucina Centralizzata, ad organizzare la raccolta differenziata dei rifiuti in appositi contenitori (riciclo carta, organico, plastica, indifferenziata) e al conferimento dei rifiuti stessi presso i punti di raccolta. Qualora l'Amministrazione Comunale attivasse progetti specifici di raccolta differenziata la Cooperativa si dovrà adeguare alle modalità individuate nel progetto.

Articolo 6 – Manutenzione attrezzature

La Cooperativa provvede alla cura ed alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e beni utilizzati e ne risponde per la custodia e l'uso, salvo il normale deterioramento di utilizzo. In caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere alla Ditta il risarcimento del danno subito.

La Cooperativa dovrà curare presso la Cucina Centralizzata e presso i Centri di Distribuzione in accordo con il Collaboratore professionale Cuoco la manutenzione e le riparazioni ordinarie delle attrezzature in dotazione. Il tecnico addetto alla riparazione dovrà intervenire entro 24 ore dalla segnalazione, resa dal personale addetto e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere durante il periodo della riparazione, alla sostituzione temporanea dell'attrezzatura o, quando ciò non sia possibile, a limitare i problemi derivanti dall'assenza della stessa, con soluzioni alternative a carico della medesima.

Qualora una attrezzatura in dotazione alla cucina centralizzata non sia riparabile deve essere in toto sostituita con nuova attrezzatura dalla Ditta vincitrice della gara di appalto.

Nel caso che il guasto ad un'attrezzatura comporti la necessità e l'urgenza di modificare il menù giornaliero, la Ditta aggiudicataria ne deve dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale, la quale potrà inoltrare comunicazione di modifica del menù alle famiglie ed ai componenti del Comitato mensa.

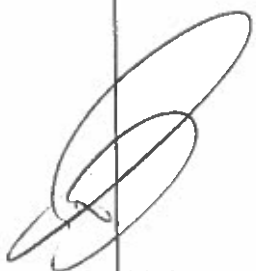
Alla scadenza contrattuale, quanto fornito ed installato dall'impresa, resterà di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza ulteriori oneri.

Articolo 7 - Fornitura prodotti cartacei

La Cooperativa è tenuta a garantire la fornitura e relativa consegna dei prodotti cartacei sia per la cucina centralizzata che per i centri di distribuzione, tovaglioli di carta, rotoli di carta, sacchetti per rifiuti ecc...compresi piatti, posate e bicchieri monouso da utilizzare in casi eccezionali, per esempio interruzione erogazione acqua o non funzionamento della lavastoviglie.

Articolo 8 - Acquisto, integrazione, riparazione utensili

La Cooperativa è tenuta a garantire l'integrazione degli utensili presso la Cucina Centralizzata e nei Centri di Distribuzione: stoviglie, piatti in ceramica, posate (acc. Inox), bicchieri, contenitori, brocche sale per addolcitore ecc.. idonei per l'utilizzo presso le scuole C.G.E.



d'infanzia primarie e secondarie di primo grado. E' tenuta altresì agli acquisti/integrazioni/sostituzioni/riparazioni di attrezzature necessarie sia presso la Cucina Centralizzata che per il trasporto dei pasti (es. contenitori, toner/cartucce per stampante in cucina) e per la distribuzione nei Centri di Distribuzione (es. carrelli). La Ditta aggiudicataria dovrà sostituire eventuali contenitori a disposizione che non risultassero più idonei o integrarne le necessità.

Articolo 9 – Servizio Lavanderia

Non essendo disponibile presso ciascuna scuola un servizio di lavanderia per lavaggio di tendaggi (anche delle aule delle scuole), asciugamani, vestaglie etc..., è richiesto alla Cooperatiba di esperire anche la suddetta mansione. Il servizio deve essere reso anche per la cucina centralizzata.

Articolo 10 - Attività Organizzativa

La Cooperativa Sociale si impegna a rendere le prestazioni di cui all'art. 1 tramite un'organizzazione e strutturazione di azienda idonea al raggiungimento dell'esatta fornitura e delle finalità di inserimento lavorativo previste. La cooperativa svolge l'attività convenzionata in piena autonomia organizzativa e si impegna a confermare le proprie attività e tutte le normative e disposizioni nazionali e regionali per il settore.

Articolo 11 - Referente

Il Responsabile delle attività oggetto della presente convenzione, per la cooperativa sociale è il Sig. PARADISI Valter , Referente per la parte pubblica è il Sig. ULIVIERI Dott. Stefano, Responsabile dei Servizi Scolastici.

Articolo 12 – Non previsti volontari

Non è previsto l'impiego di volontari nell'attività connessa al recupero e all'inserimento lavorativo.

Articolo 13 – Rispondenza misure di sicurezza

La Cooperativa sociale assicura la rispondenza alle misure di sicurezza del posto di lavoro (D.Lgs. 81/08) in relazione al tipo di svantaggio delle persone inserite, nonché il rispetto della normativa nazionale e regionale riguardanti l'organizzazione e svolgimento delle attività oggetto della convenzione.

Articolo 14 – Lavoratori svantaggiati

La Cooperativa sociale dichiara che la condizione di persona svantaggiata dei lavoratori impegnati nell'attività oggetto della presente convenzione è documentata agli atti della cooperativa. Per l'adempimento delle obbligazioni di fornitura di beni e servizi di cui alla presente convenzione, la cooperativa sociale si impegna alla realizzazione del progetto descritto. La Cooperativa sociale si impegna, altresì, a mantenere la percentuale minima dei lavoratori svantaggiati di cui al secondo comma dell'art. 4 della L. 381/91 per tutto il periodo della convenzione.

Articolo 15 – Applicazione Contratto di Lavoro

La Cooperativa assicura l'impegno all'applicazione del vigente contratto nazionale di lavoro e del contratto integrativo delle cooperative sociali per tutti i lavoratori, soci e non, e per tutte le persone svantaggiate, e al rispetto di tutti gli adempimenti contributivi ed assicurativi nei loro confronti e di dare comunicazione dei contributi versati all'Ente committente. Gli atti convenzionali e quelli connessi sono disponibili per le OO.SS. I relativi oneri sono conteggiati nel corrispettivo di cui all'art. 11.

Articolo 16 - Durata

La presente convenzione avrà durata di anni 1 eventualmente prorogabile di uno; la convenzione ha inizio il 01.09.2017 e terminerà il 31.08.2018.

Articolo 17 – Importo

Il committente, quale corrispettivo per l'espletamento del servizio e delle attività previste dalla presente convenzione, corrisponde annualmente alla cooperativa la somma presunta di €

153.000,00 IVA esclusa, dando atto che tale importo sarà suscettibile di variazione in difetto.

I compensi tengono conto di qualunque costo di impresa che la cooperativa si assume, anche in riferimento alle procedure da attuare per l'appropriato sostegno dei percorsi di inserimento lavorativo e tengono conto delle modalità di manutenzione ordinaria delle strutture, attrezzature e beni messi a disposizione da una delle parti in regola con i requisiti di sicurezza previsti dalle norme vigenti e conformi alle esigenze del servizio.

Il pagamento avverrà secondo le seguenti modalità: con fatturazione mensile e pagamento previo riscontro della corrispondenza delle prestazioni rese con quelle riportate in fattura, entro 30 gg. dal ricevimento.

Articolo 18 – Programma dei servizi

Il Referente dei Servizi Scolastici predispone il programma dei servizi indicando il numero delle unità necessarie e le ore presunte di svolgimento dei vari servizi. L'Ente si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento, per eccesso o per difetto, il programma dei servizi oggetto del presente capitolato. La presenza di personale in appalto presso i vari plessi scolastici dovrà essere adeguatamente documentata mediante rilevazione dell'orario di ingresso e di uscita. A tale scopo è sufficiente la rilevazione della presenza tramite firma di entrata e di uscita a fianco della quale apporre l'orario relativo. Le rilevazioni dovranno essere disponibili nelle sedi per i controlli.

Articolo 19 – Conservazione documentazione

Presso l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Bibbona sito in P.za C. Colombo n. 1, è conservata agli atti tutta la documentazione afferente la presente convenzione. Il committente procederà alla verifica e vigilanza sullo svolgimento dell'attività oggetto della presente convenzione ed in particolare riguardo alla qualità dei servizi, in conformità con gli obiettivi previsti nel progetto di cui all'allegato, alla corretta assunzione del personale impiegato, ed alla tutela degli utenti ai sensi del comma 10, art. 11 L.R.T. 87/97. Il personale della cooperativa

operante a qualunque titolo non ha alcun vincolo di subordinazione nei confronti del committente e risponde dell'operato esclusivamente al responsabile della cooperativa sociale designato. Il committente è esonerato da qualunque responsabilità che si riferisca alla gestione dell'attività per la quale risponde unicamente la cooperativa sociale che provvede alla copertura assicurativa per le responsabilità civili verso terzi per qualsiasi evento, possa causarsi. Le parti si impegnano a fornire reciprocamente le informazioni necessarie al corretto svolgimento delle attività nei seguenti modi:

- Il comune si impegna a dare ogni indicazione utile allo svolgimento del servizio con preavviso minimo (di norma) di gg. 3;
- La cooperativa relaziona al Comune sullo svolgimento del servizio o quando le venga richiesto, con preavviso minimo di 48 ore da parte dello stesso Comune.

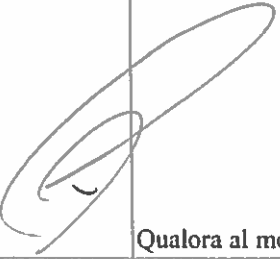
La Cooperativa non può cedere o subappaltare il servizio assunto, pena la risoluzione del contratto.

Articolo 20 – Accertamento dei danni

L'accertamento di eventuali danni è effettuato dal responsabile nominato dall'Ente Pubblico alla presenza del Responsabile del servizio indicato dalla cooperativa. Il responsabile del contratto comunicherà con sufficiente anticipo alla cooperativa il giorno e l'ora in cui valuterà lo stato dei danni; in assenza di volontà della cooperativa a partecipare all'accertamento il responsabile del contratto procederà automaticamente alla presenza di due testimoni. Tale constatazione sarà sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dalla cooperativa.

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione Comunale, a suo esclusivo giudizio, richiederà 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:



Qualora al momento dell'accoglimento della merce, la stessa non fosse conforme al capitolato o non fosse conforme all'ordinato, verrà oltre ad essere sostituita, applicata una penalità di € 150,00 per ogni inidoneità;

Qualora la sostituzione non venga effettuata nei tempi necessari, si applicherà un'ulteriore penalità di € 600,00 salvo addebito del costo sostenuto alla Ditta aggiudicataria, per l'acquisto dei prodotti sul libero mercato;

Qualora si accertasse dalla documentazione relativa alle procedure HACCP, o prescrizioni A.S.L. la mancanza o carenza igienico – sanitaria una penale di € 2.500,00.

Qualora i campioni di alimenti crudi venissero giudicati non conformi alle schede dei prodotti previsti dal presente capitolato si applicherà una penale di € 2.500,00.

Ritardo superiore a trenta minuti del personale impegnato nell'effettuazione del servizio oggetto dell'appalto – applicazione della penale di € 100,00 per ogni ritardo;

Mancata effettuazione di un servizio a causa dell'assenza del personale – applicazione della penale di € 200,00 per ogni evento;

Comportamento scorretto o sconveniente del personale nei confronti dell'utenza, accertato a seguito di un procedimento in cui sia garantito il contraddittorio € 500,00 per ogni evento;

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 cinque. Trascorso tale termine, ovvero se le contro deduzioni 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. In caso di accertate gravi inadempienze riguardo ai contenuti della presente convenzione ed alla attuazione dei progetti di cui agli allegati, l'Ente richiederà alla cooperativa di adempiere o di dimostrare la conformità del proprio operato, entro un congruo tempo, così come dettagliatamente disciplinato dal capitolato speciale. Qualora la cooperativa non adempia nel termine indicato, ovvero non dimostri la conformità del proprio operato, l'Ente potrà procedere alla risoluzione della convenzione. Le eventuali controversie in merito all'applicazione della presente convenzione, che siano riconosciute tali da entrambi i contraenti, sono giudicate da un collegio arbitrale composto di tre membri, uno nominato dall'Ente e uno dalla cooperativa sociale, ai quali viene conferito l'incarico di designare di comune accordo il terzo. In caso di mancato accordo la nomina del terzo componente deve essere effettuata dal tribunale del luogo dove è stata firmata la convenzione. Per la controversie in materia di rapporto di lavoro si rinvia a quanto disposto dall'art. 806 e seguenti del codice di procedura civile.

Articolo 21 – Cauzione

A garanzia delle obbligazioni assunte con il presente atto, la Cooperativa presta cauzione definitiva dell'importo di € 7611,75 (settemilaseicentoundici/75) tramite polizza fidejussoria n° 155523537 stipulata con Unipol Sai Assicurazioni S.P.A.

Articolo 22 Cause di risoluzione

Il contratto potrà essere risolto anticipatamente per gravi inadempienze in ordine alla gestione dei servizi affidati o per violazione delle disposizioni del presente contratto.

Articolo 23 Controversie

Per ogni controversia si rimanda al foro territorialmente competente.

La presente convenzione è esente da spese di bollo ai sensi del punto 27-bis della Tabella di cui all'allegato B del D.P.R. 26.10.1972 n. 642 e successive modifiche.

Le parti chiedono che il presente contratto, venga registrato a tassa fissa a norma dell'art. 5 del D.P.R. n. 131 del 26.04.1986 e ss.mm.e ii.

Ai fini fiscali il valore del presente atto è pari ad € 153.000,00.

Il presente atto sarà registrato a tassa fissa a norma dell'art. 5 del D.P.R. n. 131 del 26.04.86 e successive modifiche e integrazioni.

Il Responsabile Area Affari Generali

Dott. Stefano Ulivieri

Atto firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005

Per la Nuovo Futuro Cooperativa Sociale

Marco Agostini

Atto firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005

AUTENTICAZIONE DELLE FIRME

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI BIBBONA

(Provincia di Livorno)

REP. N. 2729

L'anno duemiladiciassette il giorno ventidue del mese di agosto presso la sede Comunale, senza assistenza di testimoni, per rinuncia fattavi di comune accordo tra le parti e con il mio consenso, io sottoscritta, Dott.ssa. DI PIETRO DANIELA, Segretario Comunale del Comune suddetto autorizzato a autenticare scritture private nell'interesse del Comune, (art. 97 lett. C D.Lgs 267/2000), che i signori infrascritti,

- Dott. ULIVIERI Stefano nato a Livorno il 31.07.1965, C.F. LVRSFN65L31E625I nella sua qualità di Responsabile dell' Area Affari Generali del Comune di Bibbona, il quale dichiara di agire esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Bibbona che rappresenta ai sensi dell'art. 107, comma 3, lett.C del D.lgs 267 del 18.08.2000 (P.IVA 00286130497).

- Sig. Agostini Marco nato a Rosignano Marittimo il 20/02/1966, C.F. GSTMRC66B20H570R

in qualità di legale rappresentante con poteri di firma della Nuovo Futuro Cooperativa Sociale

con sede legale in Rosignano Marittimo Via G. Rossa, 51 della cui identità personale sono

certo, hanno apposto le loro firme all'atto che precede, in mia presenza e vista..

IL SEGRETARIO COMUNALE

Dott.ssa Di Pietro Daniela

(Atto firmato digitalmente ai sensi del d.Lgs. 82/2005)

Io sottoscritta Daniela Di Pietro, Segretario Comunale, attesto che la presente è copia analogica conforme al documento informatico da me rogato, validamente sottoscritto dalle parti con firma digitale i cui certificati sono intestati a Ulivieri Stefano rilasciato da Aruba PEC S.p.A. NG CA 3 identificativo del certificato (IUT) 16084128 valido e non revocato e a Agostini Marco , rilasciato da Aruba PEC S.p.A. NG CA 3 identificativo del certificato (IUT) n. 14620903 valido e non revocato, la cui verifica ha avuto esito positivo.

Bibbona, 22 agosto 2017

IL SEGRETARIO COMUNALE

(Dott.ssa Daniela Di Pietro)

