



Municipio della Città di Naso

Città Metropolitana di Messina

Settore 5 della Transizione Digitale

settore5.transizionedigitale@comune.naso.me.it

Codice Fiscale / P. IVA 00342960838 – PEC: comunenaso@pec.it

CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO

Oggetto: Affidamento del servizio di refezione scolastica e gestione mensa a favore degli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado delle Scuole del territorio di Naso.

Art. 1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il **servizio di refezione scolastica** a favore degli alunni della scuola dell'infanzia, della primaria e della secondaria di 1 grado nel territorio del Comune di Naso attraverso il Centro Cottura Comunale, sito nella Via Aria Viana della Cda Cresta nonché il servizio di distribuzione agli stessi alunni.

Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, gli insegnanti e i collaboratori delle Scuole suddette aventi diritto alla mensa in base a disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali.

I servizi di refezione, mensa e distribuzione pasti consistono:

- a) nell'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- b) preparazione cottura e confezionamento;
- c) trasporto e distribuzione dei pasti dal centro di cottura al plesso di Via Kennedy e/o utenti;
- d) scodellamento per le scuole statali;
- e) pulizia giornaliera delle cucine, dei refettori e delle eventuali zone di ripostiglio ad esse attinenti e connesse e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto al centro di cottura e alla distribuzione;
- f) per gli utenti del servizio mensa scolastica, fornitura di acqua minerale naturale in bottiglia necessaria a soddisfare, oltre al fabbisogno per singolo pasto, anche il fabbisogno giornaliero per l'intero orario scolastico, fino ad un massimo di 0,5 litri per singolo utente;
- g) il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico - religiosi e culturali nonché la fornitura, in casi eccezionali (*es. gite scolastiche*), o su richiesta dell'Amministrazione contraente, dei cestini freddi in sostituzione del pasto, preparati per singolo utente.

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione dell'appaltante il proprio Centro Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere mantenute dalla

Ditta conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario, per tutta la durata dell'appalto.

L'erogazione dei pasti avverrà:

- presso la scuola dell'infanzia e della Primaria nel Plesso di Via Aria Viana della Contrada Cresta e del Plesso sito nella Contrada Convento della Scuola dell'Infanzia e della Secondaria di 1 Grado nei giorni stabiliti dal calendario scolastico vigente durante le effettive lezioni nelle scuole e nei più lunghi periodi che potranno essere richiesti dall'Ente;
- I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.
- Inoltre, la Ditta dovrà rispettare l'obbligo di formazione per gli addetti al servizio ristorazione e sul rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare (OSA).

Art. 2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il servizio è regolato dalle disposizioni del presente Capitolato, dal Disciplinare di gara, dalle norme del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. (d'ora in avanti Codice dei contratti), del Codice Civile e di ogni altra previsione di legge e regolamento già vigente in materia o che dovesse essere emanata durante il periodo contrattuale.

È inoltre regolato dalla normativa specifica di settore (anche successiva all'affidamento del servizio) in materia di ristorazione collettiva e scolastica.

In particolare, il presente capitolato è ispirato ai Criteri Minimi Ambientali (c.d. CAM) di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 che contempla i "Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

E' redatto, inoltre, per le parti applicate alla presente procedura di gara, in conformità a:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29.04.2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11.06.2010 (aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 ottobre 2021);
- il D.Lgs. 06.11.2007 n. 193 in materia di "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- la legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018.

Art. 3. DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la **durata di nr. 1 (uno) anno scolastico 2025/2026**;

L'esecuzione del contratto può essere iniziata, anche prima della stipula del contratto, per motivate ragioni, ai sensi dell'art. 17, comma 8 del d.lgs 36/2023.

Eventuali sospensioni dovute a causa di forza maggiore, per le quali l'Amministrazione Comunale o la Direzione scolastica si adopererà ove possibile a dare comunicazione, non costituiscono motivo di risarcimento danno o

mancato guadagno.

In caso di sciopero programmato del personale o dei destinatari finali del servizio, l'Impresa dovrà essere avvertita possibilmente 24 ore prima e comunque entro e non oltre le ore 9,00 del giorno stesso.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di acqua potabile, energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, la cui composizione sarà concordata con il Direttore dell'Esecuzione Comune.

È fatto salvo il diritto del Comune di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto od in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Art. 4. VALORE DELL'APPALTO

Il calcolo eseguito è basato sulla determinazione del valore di un singolo pasto in relazione alle tabelle Alimentari redatte dal Servizio SIAN dell'ASP di Messina:

- **€ 6,15** (oltre IVA 4%) per il Servizio, su ogni singolo pasto - (soggetto a ribasso) come meglio distinto nel quadro di stima che segue:

Analisi del Costo di ogni Singolo Pasto					17.546
Nr.	Descrizione Voce	Importo Cadauno	Importo	Importo di riepilogo	Importo specifico
Costi derrate alimentari					
	Primo Piatto	€/cad	0,50		
	Secondo Piatto	€/cad	0,70		
	Contorno	€/cad	0,25		
	Frutta	€/cad	0,25		
	Acqua 1/2 lt.	€/cad	0,20		
	Sommano		1,90	1,90 €	€ 33.337,40
Costi Manodopera:					
	Cuoco	€/cad	0,45		
	Aiuto cuoco	€/cad	0,35		
	Assistente alla cucina	€/cad	0,25		
	Costo delle risorse umane impiegate nel servizio di trasporto dei pasti	€/cad	0,25		
	Costo delle risorse umane impiegate nel servizio di somministrazione dei pasti	€/cad	0,20		
	Sommano		1,50	1,50 €	€ 26.319,00
Costi Erogazione e logistica e gestione:					
	Costi vari di gestione, compresi gli adempimenti igienico sanitari cogenti presso i refettori, i materiali di consumo, manutenzioni straordinarie	€/cad	0,30		
	Oneri finanziari mensa netti	€/cad	0,15		
	Totale		0,45	0,45 €	
				3,85 €	€ 67.464,37
	Costi Amministrazione e Direzione (il 60% del costo base)	€/cad	2,31	2,31 €	
			Costo a base d'asta	6,15 €	€ 107.942,99
	Stima dei Costi per la sicurezza (circa il 3%)				€ 3.238,29
	Somme a disposizione dell'Amministrazione				
	Per iva al 4%			0,25 €	
	Costo Complessivo del Pasto			6,40 €	

L'importo presunto dell'appalto ammonta quindi, per un anno a decorrere dalla data di affidamento del servizio,

ad un totale di € 119.816,72 (compreso oneri di sicurezza) – e comprensivo IVA 4%.

Somme a disposizione dell'Amministrazione	A)	€ 107.942,99
Imprevisti pari al 5% su Importo a base d'asta A)	€ 4.317,72	
Incentivi funzioni Tecniche RUP (2%) di A	€ 5.362,15	
Contributo ANAC	€ 35,00	
Per Iva al 4% su A)	€ 2.158,86	
	€ 11.873,73	€ 11.873,73
		€ 119.816,72
 B1) Oneri Manodopera	€ 26.319,00	
B2) Oneri Sicurezza non soggetti a Ribasso	€ 3.238,29	
C) Importo a base d'asta soggetto a ribasso	€ 104.704,70	

Art. 5. MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà assicurare il servizio mediante il sistema della multi porzione (*per le scuole*): in via esemplificativa e non esaustiva, provvedendo:

- a) all'allestimento dei tavoli delle sale mensa;
- b) alla distribuzione con sporzionamento dei pasti agli utenti, mediante l'utilizzo di carrelli;
- c) sbucciare in loco la frutta fornita secondo le tabelle dietetiche;
- d) allo sbarazzo e alla pulizia delle sale mensa;
- e) al ritiro dei contenitori;

I pasti, proposti giornalmente, dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere al tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle citate tabelle, non potranno essere precotti. È vietata ogni forma di riciclo.

La preparazione, la cottura, il trasporto e lo sporzionamento dei pasti saranno effettuati dal personale dipendente della ditta.

La Ditta a seguito di disposizione da parte del Comune dovrà, nelle varie sedi di mensa, effettuare il servizio in relazione alle necessità collegate all'organizzazione didattica della scuola, con adeguati orari, garantendo in ogni caso i livelli qualitativi, organizzativi e quant'altro risultasse necessario al regolare funzionamento del servizio.

Gli addetti impiegati nella distribuzione dei pasti nelle varie sedi di mensa dovranno essere adibiti alle seguenti mansioni:

- Operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti ed allestimento della sala mensa;
- Ricevimento dei contenitori termici dall'addetto alla consegna dei pasti e collocamento nei carrelli;
- Distribuzione dei pasti;
- Operazioni di sbucciatura della frutta fornita secondo le tabelle dietetiche;
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli, delle sale, dei carrelli termici e di quant'altro risultasse necessario.

La distribuzione dei pasti nei plessi scolastici dovrà avvenire in conformità alle indicazioni della scuola in relazione all'orario del programma didattico. Tali orari potranno subire delle modifiche sulla base di eventuali variazioni degli orari scolastici e di eventuali ulteriori esigenze.

Prenotazione pasti.

Gestione informatizzata del Servizio di refezione scolastica.

La ditta affidataria potrà proporre, in sede di offerta (*ai fini dell'attribuzione del punteggio premiante in applicazione del criterio dell'offerta economicamente*), per l'intera durata del contratto, un sistema informatico per l'iscrizione, la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione dei pasti e il pagamento della retta di compartecipazione al comune di Naso, facendosi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, aggiornamento software, assistenza telefonica e web.

Per il servizio fornito, la Ditta emetterà a consuntivo di ogni mese solare fattura che sarà liquidata, previo riscontro da parte dell'ufficio della qualità e della quantità dei pasti forniti, entro trenta giorni.

Per l'eventuale trattamento di dati personali, anche sensibili, da parte della ditta, per la gestione del servizio, presso strutture esterne, considerando che il COMUNE non dispone di facoltà decisionale sulle strutture e sul personale della DITTA, in ordine alle modalità di trattamento dei dati affidati, la DITTA verrà designata Titolare di trattamento correlato, in conformità al dettato dell'art. 29 D.Lgs. 196/2003.

In virtù di tale designazione, la DITTA sarà tenuta, per tutta la durata del contratto, al rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, con particolare riferimento a quanto previsto nel D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e al Regolamento dell'Unione Europea del 27 aprile 2016 n. 679, Regolamento Generale Protezione Dati.

Art. 6. CRITERI AMBIENTALI MINIMI

In ottemperanza all'art. 57, comma 2, e all'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023, che pongono l'obbligo a carico della stazione appaltante di rispettare i Criteri Ambientali Minimi, si evidenzia che il progetto tecnico e la gestione del servizio dovrà uniformarsi ai CAM di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10.03.2020 che contempla i "Criteri ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" come di seguito elencati:

CLAUSOLE CONTRATTUALI:

1. *Requisiti degli alimenti.*
2. *Flussi informativi.*
3. *Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.*
4. *Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).*
5. *Prevenzione e gestione dei rifiuti.*
6. *Tovaglie, tovaglioli.*
7. *Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.*

Pertanto, qualora in sede di valutazione dell'offerta tecnica dovesse emergere il mancato rispetto dei CAM sopra elencati, il concorrente verrà escluso dalla gara.

Art. 7. RINTRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento ed alle etichettature. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al Regolamento UE n. 1169/2011 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo dell'appalto.

Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della ditta aggiudicataria.

Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione ai sensi della normativa vigente.

Art. 8. ALTRE CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio mensa, con riferimento alla scuola dell'infanzia, primaria e secondaria è articolato su cinque giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività religiose e civili ricorrenti in tali giorni e delle interruzioni previste dal calendario scolastico.

Il numero dei pasti è subordinato all'effettiva presenza degli utenti, determinata da circostanze non prevedibili (*iscrizioni, assenze, etc.*) e potrà essere modificato sulla base delle esigenze del Comune e dell'organizzazione dei servizi scolastici.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile, in qualsiasi momento di modificare, per esigenze di servizio, la consistenza globale delle somministrazioni, in aumento o in diminuzione, comunicandolo con anticipo alla ditta, la quale è tenuta ad adeguare conseguentemente la quantità delle prestazioni, senza poter per questo richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di affidamento o pretendere eventuale risarcimento dei danni.

I prodotti alimentari dovranno essere di prima qualità e scelta e dovranno rispettare quanto previsto nelle tabelle dietetiche. La ditta dovrà quindi impegnarsi a rispettare le tabelle dietetiche in possesso attualmente del comune e fornite dal Servizio SIAN dell'ASP di Messina, allegate al presente capitolato, anche per come potranno essere aggiornate dalla medesima ASP di Messina.

La Ditta, inoltre, deve attenersi a tutte le indicazioni fornite dal Comune e/o dall'ASP di Messina e agli eventuali aggiornamenti locali, regionali e nazionali in materia.

Diete speciali

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari seguendo gli schemi dietetici predisposti dal competente SIAN di cui all'allegata Tabella dietetica.

È previsto per alcune tipologie di diete (*celiachia, gravi allergie, ecc.*) l'utilizzo di prodotti specifici. La formulazione delle diete speciali è di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare e verrà comunicata alla famiglia.

I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Per motivi di salute sarà necessaria la presentazione da parte della famiglia di un certificato medicospecialistico, contenente indicazioni per l'alternativa e le motivazioni da diagnosi.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi. Per le diete particolari la ditta nominerà

un cuoco responsabile di tutte le fasi della produzione e del confezionamento dei pasti.

Dovranno essere attuate modalità operative che consentano di gestire quotidianamente la richiesta di diete speciali contestualmente alla richiesta generale dei pasti senza comportare variazione di prezzo.

Per motivi di salute sarà necessaria la presentazione da parte della famiglia di un certificato medico specialistico, contenente indicazioni per l'alternativa e le motivazioni da diagnosi.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi.

L'impresa aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lgs.196/20003 e dal Reg. UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali.

Per il trasporto dei pasti la Ditta deve avvalersi di automezzi idonei e conformi alle disposizioni vigenti in materia.

Art. 9. MENU' SETTIMANALI TABELLE DIETETICHE

Ogni pasto sarà composto da: **primo, secondo, contorno, frutta e pane e dalla bibita (acqua)**, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menù e dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, redatte dal competente SIAN (dipartimento di prevenzione: servizio igiene degli alimenti e della nutrizione) dell'ASP di Messina.

Qualora, per motivi tecnici di servizio debitamente documentati, debbano essere preparati pasti diversi da quelli previsti dal menù del giorno, la ditta appaltatrice dovrà comunicarlo preventivamente al Comune.

Le tabelle dietetiche ed i menù (invernale ed estivo), potranno subire modifiche, sia per esigenze climatiche contingenti, che per esigenze inderogabili degli utenti, attestate dalla competente dell'ASP di Messina, sia su espressa richiesta della stessa dell'ASP di Messina, previa notifica al Comune, o su richiesta del Comune previa autorizzazione dell'ASP di Messina. Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale sarà invece responsabile la Ditta Appaltatrice.

Art. 10. RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Tutti i rifiuti solidi urbani prodotti per l'effettuazione del servizio da parte del centro cottura e dei refettori scolastici saranno raccolti dall'appaltatore in modo differenziato negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, secondo le norme previste dai Regolamenti comunali per la gestione dei rifiuti urbani.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Occorre provvedere regolarmente allo sgombero dei rifiuti di lavorazione dalle varie postazioni, servendosi degli appositi recipienti con coperchio e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati a fine servizio anche quando i sacchi non sono completamente pieni e vanno puliti.

I coperchi non devono mai mancare; i bidoni non vanno mai usati come appoggi e vanno sempre posti a debita distanza dalle postazioni di lavoro degli alimenti.

La ditta deve utilizzare contenitori di raccolta in numero adeguato per mantenere accuratamente raccolte sia le immondizie che i rifiuti del centro cottura e dei punti di somministrazione dei pasti.

Le operazioni di pulizia devono essere regolari e frequenti sia per i contenitori sia per i luoghi in cui vengono accumulati i rifiuti.

L'affidataria è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali, residui di cottura. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 11. INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta. Per le interruzioni del servizio per cause imputabili alla gestione sarà comminata una penale (*come da allegata tabella*).

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione e la somministrazione dei pasti anche nei casi di sciopero o in presenza di altri impedimenti di qualsiasi genere.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili, e/o non programmabili, che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi, dandone preventiva comunicazione al Comune e al competente SIAN.

In caso di gravi eventi, quali calamità naturali, avversità atmosferiche, ecc., che dovessero comportare la chiusura improvvisa e immediata delle scuole, nessuna penalità è dovuta dal Comune.

Art. 12. ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale fornirà all'appaltatore:

1. Tavoli e sedie presenti nei refettori all'inizio del servizio;
2. Gli arredi esistenti nei refettori;
3. Friggitrice;
4. Forno elettronico;
5. Frigorifero;
6. Utenze;
7. Affettatrice Stresa;
8. Carrello Portavivande 2 ripiani;
9. Tritacarne- grattugia Ostuni;
10. Cuocipasta a gas;

Art. 13. AFFIDAMENTO ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA (I.A.) DI STRUTTURE,

ATTREZZATURE E ARREDI

La stazione appaltante cede in uso gratuito e consegna all'Operatore Economico, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali destinati alla cottura e distribuzione e gli arredi presenti nelle strutture necessari per il servizio di cottura e di distribuzione nelle scuole dell'obbligo e dell'infanzia, limitatamente al periodo necessario all'espletamento del servizio.

L'Operatore Economico si obbliga a non apportare modificazioni, alle strutture ed agli arredi. L'eventuale

ripristino é a carico dell'Operatore Economico, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti, fatto salvo il normale deperimento dei beni. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

L' O.E. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Art. 14. INVENTARIO

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante della Stazione Appaltante e da un rappresentante della Ditta. Tale redazione dovrà essere ultimata prima dell'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dalla Stazione Appaltante, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dalla Ditta si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 15. VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

In qualsiasi momento, a richiesta del Comune, ed in ogni caso, in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla Stazione Appaltante.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico della Ditta che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante, non funzionante o non idoneo.

Art. 16. CONTROLLO DELL'USO DELLE ATTREZZATURE E RELATIVA MANUTENZIONE

ORDINARIA E STRAORDINARIA, SOSTITUZIONE ED INTEGRAZIONE

Il piano di manutenzione ordinario, programmato con interventi a frequenza annuale, deve prevedere l'attuazione e il completamento degli interventi prima dell'inizio di ogni anno scolastico.

La manutenzione (*ordinaria e straordinaria*) delle attrezzature di mensa (*utilizzate per lo svolgimento del servizio*) sarà a totale carico della Impresa affidataria, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità. La rottamazione delle attrezzature sostituite, compresi gli arredi, dovrà essere effettuata a carico dell'Impresa affidataria. Tutte le eventuali nuove attrezzature (sia sostituite che integrate) resteranno di proprietà del Comune al termine del contratto.

Art. 17. ACCESSI

L'Impresa affidataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ad altri soggetti dalla stessa autorizzati, presso i locali adibiti al servizio, ogni qualvolta si renda necessario.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi.

L'A.C. potrà autorizzare i componenti di Commissioni o osservatorio Mensa ad effettuare visite presso i punti di

distribuzione dell'Impresa; in quest'ultimo caso sarà cura della stazione appaltante comunicare all'Azienda il nominativo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

Art. 18. ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico della I.A. tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (*plastica, carta, organico, vetro*), alla pulizia e al riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di ristorazione, disinfestazione e derattizzazione.

Art. 19. CORRISPETTIVO DELL'APPALTO – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà rideterminato in funzione del ribasso offerto da parte del soggetto aggiudicatario nella propria offerta economica dall'importo del singolo pasto per il numero dei pasti effettivamente forniti e documentati.

Il quantitativo globale dei pasti ha comunque valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale, in quanto il compenso da corrispondersi alla ditta affidataria sarà stabilito sulla base delle effettive presenze giornaliere degli utenti. L'impresa aggiudicataria avrà diritto al corrispettivo esclusivamente per i pasti forniti.

Il compenso spettante alla ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese. Lo stesso sarà liquidato alla Ditta previa presentazione di fatture mensili e sulla base dei pasti documentati. La fattura, emessa in modalità elettronica, sarà liquidata entro 30 giorni dalla data di sua acquisizione al protocollo del Comune. Ogni fattura dovrà essere corredata di report con l'indicazione del numero di pasti fornito distinto per i diversi utenti.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, nonché per i lavori e le forniture da eseguire secondo la relazione tecnica allegata agli atti di gara, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Il prezzo unitario del pasto si intende offerto dalla ditta in base al calcolo della sua propria convenienza a tutto suo rischio ed è perciò invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

Il Comune condiziona i pagamenti al positivo riscontro della regolarità contributiva attraverso la richiesta o l'acquisizione d'ufficio del DURC.

Art. 20. REVISIONE DEI PREZZI

In conformità all'articolo 60 del Codice, si procederà alla revisione prezzi al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinino una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo unitario offerto. La revisione opera nella misura dell'80% di detta variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini della determinazione della variazione del costo del servizio, si utilizza l'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi elaborato e pubblicato, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT, ai sensi dei commi 3 e 4 dell'art. 60 del Codice. Restano ferme le previsioni di cui all'art. 60, comma 5, del Codice. Al di fuori di quanto previsto dal presente articolo non verrà riconosciuta alcuna revisione od aggiornamento del corrispettivo

d'appalto e non troveranno applicazione gli artt. 1664 e 1467 del Codice Civile.

Art. 21. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEL CREDITO

È vietato cedere a terzi in tutto o in parte il contratto, senza il consenso e la formale approvazione del Comune, pena l'immediata risoluzione del contratto e conseguente rivalsa dei danni subiti.

È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto dal contratto, senza l'espressa autorizzazione del Comune.

Art. 22. SUBAPPALTO

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione del contratto.

In considerazione della natura del Servizio, delle esigenze di affidabilità richieste al personale preposto, della necessità di garantire il coordinamento e la tracciabilità di tutta la filiera lavorativa, dall'approvvigionamento delle derrate, alla conservazione, preparazione e cottura dei pasti, sino al trasporto e distribuzione, la prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, che deve eseguire direttamente le prestazioni prevalenti relative alla preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti.

Art. 23. ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere. La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 24. PERSONALE

La Ditta, nell'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà avvalersi di personale scelto, capace, moralmente ineccepibile ed in regola con le leggi sanitarie in vigore previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione.

La Ditta dovrà fornire, al competente ufficio del Comune, all'inizio del servizio e comunque in qualsiasi momento venga richiesto, l'elenco nominativo e la consistenza numerica del personale impiegato nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato, con la precisa indicazione della qualifica di appartenenza ed il luogo dove presta servizio. Ogni e qualsiasi variazione in merito dovrà essere tempestivamente comunicata.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere alla Ditta, per comprovati motivi, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio; in tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il personale per motivi di igiene, dovrà indossare idoneo abbigliamento di lavoro (camici, cuffie per le donne, berretti per gli uomini, etc.), curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro nel rispetto della

normativa prevista.

La ditta appaltatrice assume l'obbligo di applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona.

Art. 25. CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI

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 nuovo 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'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. 33

Art. 26. APPLICAZIONE NORME CONTRATTUALI

Nell'esecuzione del servizio, la Ditta è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per la categoria e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e la località in cui il servizio viene espletato.

Art. 27. PERSONALE SPECIALIZZATO

La Ditta dovrà assicurare la presenza di personale specializzato, con ruoli di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio e competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme.

Art. 28. IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti. La ditta dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto nella normativa "PACCHETTO IGIENE" ed elaborare a proprio carico un piano di autocontrollo alimentare, garantendo, in particolare, che siano individuate, applicate ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti. I risultati delle analisi periodiche chimiche e batteriologiche, previste dal piano di autocontrollo, devono essere tempestivamente rimessi al Comune.

Art. 29. CONTROLLI IGIENICI E SANITARI

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti, sui mezzi di trasporto e presso le sedi di mensa, per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

I controlli verranno effettuati dal personale a ciò delegato dal Comune, così come previsto dal regolamento comunale di organizzazione e di accesso al servizio di mensa scolastica che prevede la costituzione di apposita commissione. La Commissione potrà richiedere l'intervento di un rappresentante della ASP.

La vigilanza sarà esercitata dal Comune di Naso.

Compete all'ASP di Messina, nello specifico al SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione) per tutto il periodo

di affidamento del servizio:

- la sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate;
- l'attività di vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti;
- i controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza, dati storici, non conformità pregresse), etc.
- l'educazione alimentare.

La Ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. Per il corretto svolgimento dell'attività di ristorazione scolastica deve essere garantito quanto previsto dalle vigenti norme comunitarie che regolano la materia, ivi comprese le relative disposizioni attuative regionali.

Pertanto, al fine di garantire l'igienicità delle operazioni e la sicurezza del prodotto alimentare, l'intero ciclo produttivo, dall'approvvigionamento delle materie prime alla somministrazione e/o distribuzione dei pasti, deve avvenire nel pieno rispetto dei requisiti igienico-sanitari, organizzativi e documentali previsti dalle medesime disposizioni.

Art. 30. PASTO CAMPIONE

Il responsabile del servizio di ristorazione è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni del cosiddetto "*pasto campione*", presso il centro di cottura in cui è avvenuta la preparazione del pasto stesso, oltre che per le procedure di verifica interna o in caso di controllo ufficiale, per eventuali contestazioni ed in special modo al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari.

Tali campioni prelevati in modo igienico, vanno posti singolarmente, in idonei contenitori e/o sacchetti sterili, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del responsabile della preparazione, o suo delegato, e conservati nel congelatore a temperatura non superiore a -18°C per 72 ore.

Art. 31. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il comune di Naso affiderà ad un soggetto professionalmente adeguato l'incarico di direttore dell'esecuzione, che svolgerà il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e secondo le prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione.

Art. 32. PROPOSTE MIGLIORATIVE ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE

È facoltà del proponente di avanzare proposte migliorative ed integrative degli standard minimi prestazionali, tecnico operativi e di personale previsti dal presente capitolato da attuare con mezzi e risorse proprie, nonché con figure professionali esclusivamente a carico dell'aggiudicatario, senza che ciò comporti alcun corrispettivo aggiuntivo a carico dell'Amministrazione.

Le proposte migliorative ed integrative saranno oggetto di valutazione in sede di esame delle offerte secondo i

criteri ed i parametri indicati nel Disciplinare di gara.

Art. 33. CONTESTAZIONI RELATIVE AL SERVIZIO – PENALITA'

Il Comune farà pervenire alla Ditta comunicazione circa le osservazioni e/o le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni mediante PEC entro gg. 5 dalla data di ricezione della comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, il Comune procederà immediatamente ad applicare le sanzioni di seguito riportate:

Nr.	Descrizione della contestazione	Penalità (euro)
31/a	Interruzione del servizio mensa per cause imputabili all'appaltatore	2.000,00
31/b	Fornitura di frutta, generi alimentari, generi extra e derrate varie non rispondenti alle prescrizioni di cui al Capitolato	200,00 / gg
31/c	Per ogni 30 minuti di ritardo nell'esecuzione del servizio, verificato in ciascuna scuola/sede, per cause dipendenti dall'impresa appaltatrice, accertato in base alle attestazioni del Dirigente scolastico.	50,00
31/d	Utilizzo non autorizzato dei locali per uso diverso da quello proprio	150,00 / gg
32/e	Ritardo superiore a 15 gg. nella comunicazione relativa alla variazione della consistenza numerica e qualifica del personale	150,00
31/f	Utilizzo da parte del personale di indumenti inadatti	150,00
31/g	Distribuzione degli alimenti senza l'ausilio di appositi contenitori isoterfici	200,00 / gg
31/h	Per inadempienza pulizia locali	200,00
31/i	Per inadempienza pulizia impianti	200,00
31/l	Per inadempienza pulizia mezzi di trasporto	200,00
31/m	Per ogni altra infrazione prevista dal presente Capitolato	150,00

Il Comune potrà, inoltre, far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 5 giorni dalla data di contestazione;

la Ditta, entro tale termine, dovrà prenderne atto ed adeguarsi a quanto richiesto e nel caso contrario il Comune procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste nella suddetta tabella.

Art. 34. SICUREZZA SUL LAVORO

L'Impresa affidataria si obbliga ad applicare integralmente le disposizioni vigenti in materia di piani di sicurezza; le gravi o ripetute violazioni del piano, previa formale costituzione in mora dell'Impresa affidataria, costituiscono causa di risoluzione del presente contratto.

Nell'esecuzione del Servizio l'Impresa affidataria si obbliga a rispettare puntualmente tutte le norme in materia di prevenzione infortuni e di igiene e sicurezza sul lavoro, si obbliga inoltre ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo della categoria e della zona (legge 20.5.1970 n. 300 art. 36);

L'Impresa affidataria è altresì tenuto ad osservare tutte le disposizioni in materia di assicurazione e assistenza dei lavoratori.

Art. 35. GARANZIA DEFINITIVA

Per l'esatto adempimento del contratto d'appalto, l'Appaltatore dovrà costituire, prima della stipula del

contratto e nel termine che sarà comunicato dall'Ente, apposita garanzia bancaria o assicurativa in conformità a quanto previsto dall'art. 117, commi 1 e 2, del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i..

La garanzia dovrà essere costituita mediante fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto e cessa al termine dello stesso previo accertamento del rispetto di tutte le clausole inerenti il contratto medesimo. Tale garanzia deve prevedere espressamente:

- di avere esatta conoscenza di tutti gli obblighi ed oneri a carico dell'Appaltatore nascenti dal Capitolato e dagli atti di gara;
- di impegnarsi al pagamento dell'importo dovuto dall'Appaltatore entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della semplice richiesta scritta dell'Ente mediante versamento alla Tesoreria Comunale;
- di rinunciare al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 cc;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del cc;
- di considerare valida la fidejussione fino al completo esaurimento del rapporto contrattuale dell'Appaltatore nei confronti dell'Ente;
- di considerare inefficace, nei confronti dell'Ente, l'omesso pagamento dei premi da parte dell'Appaltatore.

Resta all'Ente la facoltà di rivalersi a suo insindacabile e discrezionale giudizio, sull'ammontare del deposito cauzionale per il recupero delle eventuali somme pagate all'appaltatore in eccedenza a quelle dovute, nonché per altri oneri ed esborsi sostenuti o da sostenersi dall'Ente nel caso che l'Appaltatore non ottemperi a tutte le obbligazioni assunte e per l'applicazione di eventuali penalità a termine del contratto d'appalto, nonché per l'inosservanza dei patti e delle condizioni di cui al presente CSA.

La mancata costituzione della garanzia nei termini indicati dall'Ente, determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte dello stesso, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia definitiva, con decorrenza dalla data di costituzione della stessa, dovrà permanere fino a mesi sei successivi alla scadenza del servizio e sarà svincolata, liquidata e saldata ogni pendenza, con l'emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio, secondo quanto previsto all'art. 117, comma 8, del Decreto Lgs. 36/2023 e s.m.i..

Qualora sia prorogata la validità del servizio l'efficacia della garanzia definitiva dovrà essere protratta per l'intero periodo di proroga e permanere oltre la scadenza secondo le modalità del comma precedente. Nel caso di anticipata risoluzione del contratto per inadempienza dell'Appaltatore, la garanzia definitiva sarà incamerata per intero, con riserva di richiedere i maggiori danni. Pertanto, qualora l'importo della medesima non fosse sufficiente a coprire l'indennizzo dei danni, l'Ente avrà la facoltà di sequestrare macchine ed automezzi di proprietà dell'Appaltatore nella quantità necessaria al ripianamento dei danni. Per quanto non espressamente riportato nel presente articolo si rimanda alle disposizioni di cui all'art. 117 del Codice Appalti.

Art. 36. POLIZZA ASSICURATIVA A COPERTURA DEI DANNI

Ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni che dovessero derivare al Comune o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, s'intende a totale carico della

ditta aggiudicataria, senza riserve od eccezioni. Nulla può essere fatto valere dalla ditta né nei confronti dell'Ente, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori.

La ditta aggiudicataria dovrà pertanto dimostrare, prima della stipula del contratto, di aver stipulato e/o di avere in corso idonea copertura assicurativa POLIZZA assicurativa per responsabilità civile verso terzi (R.C.T.), con un massimale per sinistro non inferiore ad € 3.000.000,00 ed un limite di risarcimento per ogni persona deceduta o che abbia subito lesioni personali o per danni a cose, anche se appartenenti a più persone, animali non inferiore ad € 1.000.000,00.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare per il Servizio di Ristorazione Scolastica, avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro danno arrecato agli utenti da parte della Ditta Aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente appaltante copia autenticata della quietanza di pagamento del premio di assicurazione. Inoltre dovrà presentare una POLIZZA assicurativa per responsabilità civile verso i "*prestatori di lavoro*" (R.C.O.), per l'intera durata del Servizio, con un massimale per sinistro non inferiore ad € 300.000,00 ed un limite di risarcimento per ogni infortunato non inferiore ad € 150.000,00;

Art. 37. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune si riserva di promuovere la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente e nelle ulteriori seguenti circostanze:

1. per sospensione o interruzione del servizio, salvo cause di forza maggiore;
2. per contravvenzioni agli obblighi contrattuali o alle disposizioni di legge relativi al servizio non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Amministrazione;
3. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative e quantitative previste dal capitolato;
4. per frode ed in caso di fallimento, concordato fallimentare o liquidazione coatta amministrativa;
5. per violazione dell'obbligo di sollevare o tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia azione o pretesa di terzi;
6. al verificarsi di accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
7. al verificarsi di accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Concessionaria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
8. per mancato possesso delle prescritte autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla normativa che disciplina la materia;
9. per gravi violazioni agli obblighi previdenziali ed assistenziali nei confronti dei dipendenti;
10. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposte persone, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
11. per ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tutti i casi sopra previsti l'infrazione è contestata all'Impresa concessionaria con PEC, con assegnazione allo stesso di un termine non inferiore a giorni 15 per la presentazione di eventuali repliche.

Nei suddetti casi di risoluzione, la ditta è comunque tenuta a garantire, nel rispetto degli obblighi contrattuali, la continuità del servizio, fino all'attivazione del servizio da parte del nuovo gestore. Qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nel presente Capitolato rivestano carattere d'imminente gravità tali da compromettere la funzionalità del servizio, il Comune procederà alla risoluzione immediata del contratto, ad introitare la garanzia definitiva e ad affidare la prosecuzione del servizio ad altra impresa, imputando all'appaltatore le eventuali spese che dovrà sostenere per supplire al mancato adempimento degli obblighi contrattuali.

Nei casi di risoluzione, il Comune sarà tenuto a corrispondere all'impresa soltanto il corrispettivo contrattuale delle prestazioni regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute. Inoltre, le parti convengono la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla affidataria con comunicazione formale, nelle seguenti ipotesi:

- perdita dei requisiti di idoneità;
- accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
- cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
- nel caso in cui il Comune accerti l'effettuazione di pagamenti senza l'utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni della Legge n. 136/2010, così come modificata dal D.L. 187/2010.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno.

Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di compensare l'eventuale credito dell'aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno. Alla naturale scadenza del contratto, lo stesso si intende risolto di diritto senza bisogno di disdetta da una delle parti. Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, trova applicazione l'art. 122 del D.lgs. 36/2023.

Art. 38. CODICE DI COMPORTAMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA

L'appaltatore accetta gli obblighi di comportamento fissati dal Codice di comportamento dei Dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62 del 2013 e dal codice di comportamento del Comune di Naso che in questa sede si ha per integralmente riportato e trascritto anche se non materialmente allegato, impegnandosi a rispettarne le prescrizioni e a farli rispettare da ciascun proprio dipendente o collaboratore nello svolgimento del presente appalto. Costituisce motivo di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. la violazione degli obblighi di comportamento di cui al DPR 62/2013 e al codice di comportamento dell'Ente. L'appaltatore, inoltre, si impegna ad osservare tutti gli obblighi previsti a suo carico dal "Protocollo di Legalità" ove applicabile.

Art. 39. PROTOCOLLO DI LEGALITA'

L' I.A. dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo di Legalità "La rete dei responsabili della legalità negli appalti pubblici", sottoscritto presso la Prefettura, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Art. 40. CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia insorta tra le parti è competente il Foro di Messina. Non è ammessa la possibilità di ricorrere all'arbitrato.

Art. 41. OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ FINANZIARIA

La ditta in caso di aggiudicazione si impegna ad assolvere tutti gli obblighi in materia di tracciabilità dei movimenti finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare, la ditta dovrà:

- utilizzare per tutte le transazioni relative al presente appalto, comprese le transazioni verso i propri subcontraenti, il/i conto/i corrente/i dedicato/i alle commesse pubbliche, inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti, a pena nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra richiamata;
- dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la Stazione Appaltante, qualora avesse notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 legge 136/2010;
- qualora nel corso dell'appalto si dovessero registrare modifiche rispetto ai dati comunicati in sede di stipulazione contrattuale, darne comunicazione alla Stazione appaltante entro 7 giorni;
- riportare il codice CIG assegnato in tutte le comuni comunicazioni e operazioni relative alla gestione contrattuale e, in particolare, nelle fatture che verranno emesse.

Art. 42. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Per ciò che concerne il rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento alle attività rientranti nel servizio oggetto del contratto, la Ditta, unitamente al conferimento dell'appalto è nominata ex D.Lgs. 196/03 Responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i minori fruitori del servizio e le loro famiglie, conferiti direttamente dal Settore I^a e/o dai diretti interessati, nonché quelli relativi agli utenti domiciliari.

L'Impresa pertanto dovrà operare nel rispetto delle disposizioni del Regolamento UE n. 679/2016. L'Impresa è pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica. I dati dovranno essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/03, con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed alla adozione delle prescritte misure di sicurezza; non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopradescritte, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti (es.: comunicazione di dati a strutture sanitarie in caso di infortuni, incidenti o qualora si renda necessario in caso di ricoveri d'urgenza degli assistiti durante il servizio).

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Impresa. L'impresa è infine tenuta a rendere edotti i propri collaboratori

e operatori delle suddette norme fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. E' tenuta inoltre a comunicare al Comune di Naso nominativo del soggetto nominato Responsabile del trattamento dei dati.

Art. 43. SPESE CONTRATTUALI

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblico-amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di Naso. Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa aggiudicataria nella misura fissata dalla normativa in vigore.

Art. 44. DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non stabilito nel presente Capitolato, si fa riferimento a quanto previsto in materia dalle leggi vigenti. La partecipazione all'appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nelle disposizioni di cui sopra.

Il Responsabile Unico del Progetto



Responsabile

Settore 5 della Transizione digitale

Geom. Rosario Giuseppe CALIÒ

Il Documento è firmato digitalmente ai sensi del
D.L.gs. 82/2005 sms e norme collegate.