



COMUNE DI GIUSTENICE

PROVINCIA DI SAVONA

C. F. e P. IVA 00336100094

All. A

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, CONSISTENTE NELL'ORGANIZZAZIONE, L'APPROVVIGIONAMENTO, LA PREPARAZIONE LA SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE DI PASTI, PER IL NIDO D'INFANZIA, LA SCUOLA DELL' INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI GIUSTENICE PER IL PERIODO DAL 01.01.2027 AL 30.06.2029 CON OPZIONE DI PROROGA DI DUE ANNI DAL 01.07.2029 AL 30.06.2031

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 - UTENTI DEI SERVIZI

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

ART. 4 - VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

ART. 5 - CONDIZIONI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 6 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO: CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.

ART. 7 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO: SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE

ART. 8 - ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE

ART. 9 - SPESE ED UTENZE

ART. 10 - RAPPORTI CON IL COMMITTENTE

ART. 11 - REFERENTE DEI SERVIZI

ART. 12 - ACCESSO AI LOCALI PER LAVORI, CONTROLLI ED ISPEZIONI

ART. 13 - CRITERI MINIMI AMBIENTALI - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI

ART. 14 - GARANZIE IGIENICHE

ART. 15 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE E PIANO DI AUTOCONTROLLO

ART. 16 - OBBLIGHI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 17 - PERSONALE

ART. 18 - OBBLIGHI COMPORTAMENTALI

ART. 19 - CLAUSOLA SOCIALE

ART. 20 - PIANO DELLA SICUREZZA

ART. 21 - AUTORIZZAZIONI

ART. 22 - GARANZIE E CAUZIONE

ART. 23 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

ART. 24 - CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

ART. 25 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE E CLAUSOLA DI REVISIONE PREZZI

ART. 26 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

ART. 27 - ASSICURAZIONE

ART. 28 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'APPALTATORE

ART. 29 - INADEMPIENZE E PENALI

ART. 30 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 31 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 32 - RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 33 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

ART. 34 - SPESE CONTRATTUALI

ART. 35 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 36 - NORME DI RINVIO

ART. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica, consistente nell'organizzazione, l'approvvigionamento, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di pasti, per il Nido d'Infanzia, la scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e pomeriggi extrascolastici laboratoriali del Comune di Giustenice.

Le prestazioni vengono effettuate a favore del Comune di Giustenice, il quale coordina e dispone i servizi necessari.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende:

- per Stazione Appaltante: l'Amministrazione Comunale di Giustenice (indicata anche come A.C.)
- per Aggiudicatario dell'appalto: la Ditta o il raggruppamento di imprese o il consorzio che sarà risultato aggiudicatario (indicato anche come Appaltatore, D.A. o I.A.)

Il servizio in appalto viene così classificato: **categoria CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica.**

ART. 2

UTENTI DEI SERVIZI

Il servizio è destinato:

- ai bambini del nido d'infanzia, età da 3 mesi a 3 anni;
- agli alunni della scuola pubblica dell'infanzia, da 3 a 6 anni;
- agli alunni della scuola pubblica primaria, compresi pomeriggi extrascolastici laboratoriali o per attività integrative ai corsi di studio approvate dal Consiglio di Istituto;
- al personale docente o amministrativo, anche esterno all'A.C. o all'Istituto Comprensivo, che per ragioni di servizio e su richiesta dell'Amministrazione Comunale è presente nelle ore di somministrazione dei pasti.

ART. 3

DURATA DELL'APPALTO

Il presente affidamento ha validità per 2 anni e mesi 6 **dal 01.01.2027 fino al 30.06.2029.**

L'Amministrazione si riserva tuttavia la facoltà di effettuare la proroga del servizio, alle stesse condizioni, per ulteriori 2 anni (01.07.2029 – 30.06.2031) e di posticipare il termine iniziale del contratto, concordando in tal caso con la Ditta una proroga di pari durata del termine finale, anche **laddove il servizio di asilo nido non venisse riaffidato alla scadenza dello stesso.**

L'appaltatore si impegna irrevocabilmente ad accettare e garantire l'avvio del servizio, anche nelle more della stipula del contratto per l'affidamento del medesimo.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli, prezzi, patti e condizioni.

ART. 4

VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

Per ogni singolo pasto, il prezzo che viene posto a base d'asta, al netto dell'I.V.A., è pari a € 5,60, di cui € 1,70 per costo della manodopera e € 0,013 per oneri della sicurezza.

La quantità stimata di pasti per tutto il periodo contrattuale, comprensivo del periodo di proroga di due anni del servizio, è di n. 109033 (24.230 pasti annui).

Il valore presunto annuale del servizio, per un numero stimato di 24.230 pasti/anno, è quantificato in € 135.685,20 (Euro centotrentacinquemilaseicentottantacinque/20) IVA esclusa, di cui € 41.191,00 relativi al costo della manodopera ed € 314,99 per oneri della sicurezza derivanti dalla valutazione dei

rischi interferenziali.

Il valore presunto dell'appalto per il periodo **01 gennaio 2027 al 30 giugno 2029** (2 anni e mesi 6), per un numero stimato di 60.500 pasti, è stimato in € 339.213,00 (euro trecentotretanovemiladuecentotredici/00), oltre quota IVA, di cui € 102.977,50 relativi al costo della manodopera ed € 787,47 per oneri della sicurezza derivanti dalla valutazione dei rischi interferenziali.

Sono inoltre previsti eventuali **2 anni di proroga del servizio** per un valore di € **271.370,04**, oltre quota IVA, di cui € 82.382,00 relativi al costo della manodopera ed € 629,98 per oneri della sicurezza derivanti dalla valutazione dei rischi interferenziali.

Il valore presunto dell'appalto per il periodo **01 gennaio 2027 al 30 giugno 2029** viene stimato in € 407.055,60 così suddivisi:

Annualità	Periodo	Valore presunto dell'appalto
Anno 2027:	dal 01/01/2027 al 31/12/2027	€ 135.685,20
Anno 2028:	dal 01/01/2028 al 31/08/2028	€ 135.685,20
Anno 2029:	dal 01/01/2029 al 30/06/2029	€ 67.842,60

di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta per l'eliminazione dei rischi interferenziali, così come scaturenti dal DUVRI, quantificati in € 787,47 al netto di IVA. Il costo della manodopera desunto dalla stazione appaltante sulla base del CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo per tutta la durata contrattuale è pari € 123.573,00.

Il valore presunto nel caso di durata del contratto modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice viene stimato in € **67.842,60**, oltre quota IVA, di cui € 20.595,50 relativi al costo della manodopera ed € 157,50 per oneri della sicurezza derivanti dalla valutazione dei rischi interferenziali.

Il valore dell'appalto viene determinato in fase di aggiudicazione ed è onnicomprensivo delle spese che l'affidatario sostiene per la gestione dei servizi nel periodo stabilito.

Il numero di pasti stimato ha valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, non costituisce impegno per il Comune e non costituisce minimo garantito per l'appaltatore. Il corrispettivo dell'appalto compensa la ditta aggiudicataria di qualsiasi avere e di ogni altra pretesa a carico del Comune, in dipendenza e conseguenza dei servizi appaltati, senza alcun diritto e nuovi maggiori compensi. **Si evidenzia che il numero di posti, pari a 70 relativo al nido d'infanzia, è stato esclusivamente indicato per richiedere l'autorizzazione al funzionamento della struttura, oggetto di finanziamento** PNRR missione 4: istruzione e ricerca componente 1 potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle università - investimento 1.1: piano per asili nido e scuole dell'infanzia e servizi di educazione e cura per la prima infanzia - realizzazione di spazi per sezioni primavera di asilo nido e servizi integrativi, **ma è verosimile che la stima degli iscritti sarà notevolmente inferiore (circa 15 posti).**

L'appalto è finanziato, totalmente, con fondi propri di bilancio.

Il pagamento delle prestazioni contrattuali avverrà in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente in materia, previo accertamento della corretta esecuzione da parte del responsabile del Contratto.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione, oggetto dell'appalto, verrà effettuato in rate mensili in base ai pasti effettivamente somministrati, nel rispetto dei termini previsti dal D.Lgs. 09.10.2002, n. 231, come modificato ed integrato dal D.Lgs. 09.11.2012, n. 192. La liquidazione delle fatture sarà effettuata entro 30 giorni dal ricevimento, dedotte eventuali penalità in cui la ditta aggiudicataria sia incorsa. I ritardi nei pagamenti non danno diritto alla ditta di richiedere lo scioglimento del contratto.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136. L'Ente appaltante ha la facoltà di sospendere, nella misura che riterrà opportuna, le liquidazioni delle fatture alla ditta che, liquidata, non abbia provveduto a mettersi in regola con gli

obblighi contrattuali.

Modifiche o variazioni del presente contratto, in corso di validità, sono ammesse, unicamente, nelle ipotesi e nei limiti, di cui all'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023. L'Esecutore, pertanto non può apportare variazioni o modifiche al contratto, se non autorizzate dal Responsabile unico del progetto.

Fatto salvo quanto previsto nel comma precedente, il Comune, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'esecutore l'esecuzione alle stesse condizioni, previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023. In tal caso l'esecutore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 5

CONDIZIONI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Servizio refezione scolastica

Il servizio di refezione scolastica consiste:

- nell'organizzazione, l'approvvigionamento delle derrate alimentari, compresa la fornitura di acqua minerale naturale quando necessario, la produzione di pasti, lo scodellamento, la veicolazione (per il solo servizio di Nido d'Infanzia) la somministrazione e distribuzione per gli alunni del Nido d'Infanzia, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria compresi i pomeriggi extrascolastici laboratoriali.

L'aggiudicatario provvederà all'approvvigionamento delle forniture dei prodotti alimentari a proprio nome, conto e spese, assumendo tutte le responsabilità verso i fornitori per il pagamento.

La consegna delle derrate alimentari da parte dei fornitori dovrà avvenire in fasce orarie precise, tali da non ostacolare le fasi di preparazione dei pasti e con la specifica delle cadenze di rifornimento minime in considerazione delle capacità di stoccaggio della dispensa e dei frigoriferi.

- nel lavaggio delle stoviglie necessarie per il consumo e la preparazione dei pasti nonché della pulizia, l'igienizzazione, la disinfezione e la derattizzazione della cucina, del refettorio, delle pertinenze e delle eventuali zone di ripostiglio/dispensa ad essa attinenti, nonché la pulizia, l'igienizzazione e disinfezione dei mobili e suppellettili e attrezzature (come ad esempio lavastoviglie, forno, piano cottura, frigoriferi, etc.) ivi disposti, senza alcun onere aggiuntivo da pretendere dall'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario si farà carico della manutenzione ordinaria e l'assistenza tecnica nei confronti del materiale, delle attrezzature e dei locali concessi in uso per la gestione del servizio, nonché delle attrezzature ulteriori a quelle già in uso eventualmente necessarie per lo svolgimento del servizio mensa in conformità delle normative comunitarie, statali, regionali vigenti e future.

- nella produzione e somministrazione dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse.
- nella produzione, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, di servizi aggiuntivi, sostitutivi, per feste ed altre iniziative (fornitura di pasti freddi o cestini per escursioni, gite, ecc.) fermi restando i limiti massimi di estensione degli appalti previsti in base alle vigenti normative.

Per la somministrazione dei pasti della Scuola dell'Infanzia e Primaria, l'occorrente, (posate, bicchieri, caraffe, piatti, pentolame, ecc.) nonché per la somministrazione dei pasti del Nido d'Infanzia (posate in acciaio delle adeguate dimensioni e piatti e bicchieri in melamina, ecc.) verrà messo a disposizione dall'affidatario e la sostituzione ed il reintegro del suddetto materiale per incremento dell'utenza, per usura e comunque ogni qualvolta lo richieda l'Amministrazione Comunale la Ditta Aggiudicataria è tenuta a quantificare, acquistare e consegnare nelle strutture scolastiche il materiale necessario alla pulizia degli ambienti ed alla sanificazione degli utensili; in caso di impreviste maggiori esigenze l'impresa dovrà provvedere con oneri a proprio carico; per la somministrazione della seconda pietanza potranno essere utilizzati piatti biodegradabili monouso, la cui fornitura resta comunque a carico della

ditta aggiudicataria, senza alcun aggravio di spesa per il Comune. Sono altresì a carico dell'affidatario i tovaglioli di carta e le eventuali tovagliette di carta (o tovaglie di puro cotone per il servizio di Nido d'Infanzia) se richieste dal Comune.

La distribuzione dei pasti avverrà presso i punti di refezione indicati per ciascuna struttura.

La preparazione dei pasti avverrà presso la cucina della Scuola dell'Infanzia e Primaria sita nel Comune di Giustenice nel nuovo polo scolastico in Via Scuole Nuove.

L'intervallo tra l'ultimazione della cottura e la consegna dei pasti non deve comunque superare i 30 minuti.

I servizi richiesti dovranno essere effettuati dall'appaltatore con un numero di addetti adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la pulizia, l'igienizzazione e la disinfezione giornaliera della cucina, del Refettorio, della dispensa nonché dei mobili, suppellettili ed attrezzature.

Sono a carico della Ditta le spese dei materiali di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia dei locali (cucina, refettorio, spogliatoio, dispensa, area esterna di pertinenza) e delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti e per il lavaggio di strofinacci.

I prodotti utilizzati devono essere conformi alle vigenti disposizioni a norma di legge.

La somministrazione dei pasti caldi dovrà avvenire, salvo variazioni richieste dall'Amministrazione Comunale nel periodo scolastico:

- alle ore 11,30 per il Nido d'Infanzia
- alle ore 12,00 per la Scuola dell'infanzia
- alle ore 13,00 per la Scuola Primaria compresi i pomeriggi extrascolastici laboratoriali effettuando quindi, esclusivamente nel plesso scolastico di Via Scuole Nuove, il doppio turno infanzia/primaria.

Il servizio dovrà essere svolto inoltre nei sottoindicati periodi:

MESI DI LUGLIO ED AGOSTO:

- ore 11.30 Nido d'Infanzia
- MESE DI SETTEMBRE
- ore 11.30 Nido d'Infanzia

Il servizio si svolgerà per 5 gg. settimanali dal lunedì al venerdì per la mensa scolastica, secondo il calendario scolastico fissato dalle autorità competenti, con le sottoindicate chiusure fisse previste (oltre ai fini settimana sabato e domenica):

- festività nazionali segnate nel calendario;
- vacanze natalizie, pasquali ed estive (escluso il Nido d'Infanzia);
- stop didattico ed ogni altro periodo di sospensione previsto dalle Istituzioni Scolastiche e/o dall'Amministrazione Comunale per cause contingibili ed urgenti.

Nei casi di sopravvenuta inagibilità del centro di cottura comunale per motivi straordinari che determinano impossibilità di funzionamento dello stesso, la Ditta aggiudicataria dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti giornalieri tramite servizio catering o prodotti in altre strutture organizzate e veicolati ai sensi delle norme igienico sanitarie in vigore.

ART. 6

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO: CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.

L'affidatario si impegna ad erogare il servizio con le specifiche modalità qui di seguito indicate.

Per quanto attiene al servizio di refezione scolastica deve essere assicurato che il pasto per i bambini del Nido d'Infanzia, della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria compresi i pomeriggi extrascolastici laboratoriali dovrà:

- a) essere preparato con materie prime di elevata qualità, nel rispetto del menù autorizzato dalla competente ATS Liguria. Le grammature dei pasti dovranno essere calibrate a cura della ditta aggiudicataria, tenuto conto delle disposizioni impartite dalle linee guida dal Ministero della Salute, in relazione alle fasce di età degli utenti. La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà comunicare per iscritto al Comune le grammature praticate. Sarà comunque facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere alla ditta appaltatrice di modificare i menù al fine del miglioramento della qualità e la gradibilità secondo le disposizioni impartite dalle linee guida dal Ministero della Salute. Tali variazioni concordate tra Comune, ditta aggiudicataria e ATS LIGURIA Area 2 non comporteranno nessuna variazione del prezzo.
- b) Essere preparato giornalmente. Nelle tecniche di cottura degli alimenti deve essere privilegiata la lessatura, la cottura al forno, in umido o al vapore. Non sono ammesse frittute. Il consumo di sale deve essere limitato al minimo indispensabile. E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Nel condimento dei cibi dovrà essere utilizzato esclusivamente olio di oliva extravergine. Nella preparazione delle macedonie dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione mista e preparata in cucina. Il prosciutto cotto/crudo o arrosto somministrati dovranno essere privi di ogni conservante e polifosfato aggiunto. In aggiunta ai formaggi freschi (mozzarella, stracchino) che devono essere privi di ogni conservante aggiunto, è ammesso esclusivamente l'utilizzo di Parmigiano Reggiano, Grana Padano o Trentingrana. E' vietato l'uso di preparati per il brodo (dadi vegetali e di carne).
- c) Essere composto da:
 - primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta e/o dolce. Ai bambini dovrà essere somministrata acqua minerale naturale in bottiglie quando necessario.
 - ogni giorno oltre alla preparazione dei pasti per il pranzo dovranno essere predisposte per il Nido d'Infanzia lo spuntino di metà mattina e la merenda.

La ditta aggiudicataria si impegna a predisporre in collaborazione con il Comune e con l'ATS Liguria:

- diete in bianco per bambini che ne facciano richiesta;
 - diete speciali per bambini con problemi di salute e/o patologie certificati dal medico curante, e/o bambini provenienti da famiglie che professano religioni diverse. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato per la lavorazione e la preparazione delle diete suddette.
- d) L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali. Per tale motivo, in ottemperanza a quanto previsto dalla Legge 488/99 art. 59 comma 4 e delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.05.2011, si richiede che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca almeno i seguenti alimenti principalmente di origine biologica: latte, pasta. Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto il Regolamento (UE) 2018/848 riguardante le regole per la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.
 - e) Alcuni prodotti freschi e di consumo giornaliero dovranno essere acquistati nelle aziende presenti sul territorio comunale (km 0) e/o dovranno essere presenti prodotti agricoli provenienti da filiera corta, come indicato dall'articolo 8 della legge Regione Liguria n. 19/2012 riguardante l'utilizzo di prodotti agricoli conferiti sulla base della sottoscrizione di accordi di fornitura con le forme organizzate di produzione locale.

ART. 7

MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO:

SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE

Per la gestione contabile del servizio refezione scolastica, è intenzione del Comune di Giustenice l'utilizzo di un sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la riscossione delle rette che dovrà essere fornito dalla Ditta Appaltatrice.

Il sistema informatico dovrà permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- iscrizioni manuali ed online al servizio ad uso dell'operatore;
- prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio qualora assente oppure prenotare un pasto in bianco (dieta leggera). Il genitore dovrà poter compiere in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, APP native per Smartphone (IOS, Android, Windows Phone), ecc.

I canali dovranno essere disponibili contemporaneamente tra loro per offrire al genitore la possibilità di scegliere giornalmente la modalità di prenotazione/disdetta preferita. Al fine di impedire ritardi o problematiche durante la fase di disdetta/prenotazione, il processo deve essere completamente automatizzato escludendo quindi qualsivoglia intervento manuale degli operatori.

La ditta dovrà prevedere un sistema di prenotazione di emergenza e/o alternativo, attivabile su indicazione dell'Ente, mediante il quale il personale della ditta potrà inserire le prenotazioni tramite un Tablet dotato di apposita APP.

Il sistema dovrà assicurare inoltre la comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web dedicato alle famiglie, APP native per Smartphone.

Compete alla Ditta:

- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- la fornitura e attivazione di un PC o tablet con connessione Internet presso il Centro cottura/refettorio per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- l'attivazione delle eventuali migliorie rispetto alla configurazione base del software offerte in sede di gara;
- la gestione delle diete speciali e dei dati di prenotazione del pasto sul programma;
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico come, ad esempio, la formazione del proprio personale per l'utilizzo del sistema.

Sarà cura della DA fornire all'Amministrazione Comunale le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Al termine dell'appalto il Comune potrà acquisire le licenze d'uso del software, comprese anche le eventuali migliorie offerte dalla ditta in gara.

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti e il relativo incasso;
- l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi;
- il recupero coattivo del credito.

Fino all'avvio del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e la riscossione delle rette di cui al presente articolo, la somministrazione del pasto avverrà dietro presentazione di appositi buoni rilasciati all'utente da parte dell'Amministrazione Comunale. L'utente prenoterà i pasti giornalmente consegnando i buoni al personale Insegnante. Il personale A.T.A. provvederà al ritiro dei buoni nelle classi entro le ore 9.00 consegnando gli stessi al personale della Ditta aggiudicataria che dovrà curare l'annotazione su apposito registro dei pasti usufruiti e dell'avvenuta o mancata consegna del relativo

buono. A fine mese dovrà essere comunicato all'ufficio pubblica istruzione l'elenco dei buoni mancanti.

ART. 8

ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE

Nell'ambito del contratto di aggiudicazione del servizio il Comune darà in concessione alla Ditta aggiudicataria gli spazi addetti alla preparazione, alla distribuzione dei pasti e allo stoccaggio dei prodotti alimentari presso il plesso scolastico di Via Scuole Nuove ed il locale per lo scodellamento dei pasti presso il Nido d'Infanzia sempre nello stesso plesso scolastico e gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati, attualmente in perfetto stato di manutenzione ed idonei all'espletamento del servizio.

Di tutto il complesso dei beni dato in concessione la Ditta aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente Capitolato e con l'obbligo della restituzione alla cessazione in buono stato di conservazione.

Il Comune rimane obbligato a provvedere:

- a) alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano;
- b) ad effettuare la manutenzione straordinaria dei lavori ai locali e dei relativi impianti connessi.

ART. 9

SPESE ED UTENZE

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a totale carico della ditta appaltatrice l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

È a carico dell'A.C. il pagamento delle utenze (energia elettrica, acqua, riscaldamento locali, connessione internet) necessarie per il funzionamento degli impianti.

ART. 10

RAPPORTI CON IL COMMITTENTE

Il controllo sul funzionamento del servizio sarà effettuato dall'Amministrazione Comunale e dal Responsabile del Servizio Scolastico o suo delegato.

La Ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con i rappresentanti della committenza, nonché a fornire dati specifici eventualmente richiesti, al fine di effettuare verifiche sulla qualità del servizio e fornire informazioni sui problemi dell'alimentazione.

ART. 11

REFERENTE DEI SERVIZI

La Ditta Aggiudicataria deve nominare un proprio referente, le cui generalità dovranno essere comunicate, per iscritto, subito dopo l'aggiudicazione.

Egli sarà l'interlocutore unico con il Comune per tutti gli aspetti gestionali ed organizzativi.

ART. 12

ACCESSO AI LOCALI PER LAVORI, CONTROLLI ED ISPEZIONI

L'appaltatore dovrà consentire in qualsiasi momento l'accesso ai locali ai tecnici e al personale incaricato dal Comune e dall'ATS per l'espletamento di tutti i controlli ritenuti opportuni, per l'accertamento dello stato dell'immobile, delle condizioni di manutenzione dello stesso, della osservanza delle prescrizioni del presente capitolato e del rispetto delle norme igienico-sanitarie.

I tecnici e il personale del Comune potranno essere accompagnati, durante i loro controlli dal personale dell'appaltatore.

ART. 13

CRITERI MINIMI AMBIENTALI - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ

DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI

L'appalto si svolge in conformità con le specifiche tecniche di base contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) adottato con Decreto del Ministro dell'Ambiente, Tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 e delle disposizioni di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente, Tutela del territorio e del mare 25/07/2011 da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva.

La verifica del loro rispetto verrà eseguita con le modalità previste dalle "Linee guida per le verifiche dei criteri ambientali minimi, in fase di valutazione delle offerte" versione aggiornata al mese di aprile 2020, documento redatto dalla Regione Liguria.

Vengono recepite:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010 (aggiornate con DM del Ministro della Salute del 28 ottobre 2021);
- le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana" approvate dal Ministero dell'istruzione, prot. MIUR 7835 del 14 ottobre 2011;
- la Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a 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;
- le Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- le Linee guida del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per una sana alimentazione, aggiornate nell'ottobre 2019 a cura del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione - Crea (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria);
- le "Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della regione Liguria" DGR n. 695 del 15/07/2022.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e dovranno essere garantiti anche nelle proposte migliorative formulate in sede di gara, nel rispetto di quanto previsto dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di

- qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico-sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

I pasti dovranno essere preparati giornalmente, con materie prime di ottima qualità, evitando l'uso di alimenti precotti, rispettando i requisiti e le percentuali degli alimenti (prodotti provenienti da agricoltura biologica, integrata e tradizionale, di prodotti tipici e locali) previsti dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.

L'erogazione del servizio di refezione scolastica si uniforma ai principi fondamentali sanciti dalla direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei Servizi Pubblici"; pertanto, la ditta aggiudicataria, entro 60 giorni dall'attivazione del servizio, con supervisione del Comune, dovrà provvedere alla realizzazione della carta dei servizi, in formato elettronico oltre alle copie in formato cartaceo così come richieste dalla stazione appaltante. Una copia dovrà essere resa disponibile ed affissa presso ogni sede di distribuzione dei pasti. La Carta dovrà indicare le regole di organizzazione e di effettuazione del Servizio, nonché prevedere le condizioni e modalità di tutela degli utenti fruitori del servizio.

ART. 14

GARANZIE IGIENICHE

La Ditta fornisce, entro trenta giorni dall'attivazione del servizio, un proprio regolamento interno di igiene, che sarà preventivamente posto all'esame dell'Amministrazione Comunale e successivamente esposto in copia nei plessi scolastici e dovrà curare i seguenti aspetti, a garanzia della massima tutela dell'igiene degli alimenti e dei luoghi:

- l'assetto dei locali durante la preparazione dei pasti;
- l'abbigliamento del personale durante la preparazione dei pasti;
- le modalità di conservazione delle derrate alimentari per diverse tipologie;
- le modalità di manipolazione e di cottura degli alimenti con l'indicazione dei recipienti utilizzati;
- le modalità di somministrazione dei pasti nelle scuole;
- le modalità di effettuazione e di mantenimento delle pulizie nei locali delle cucine, con l'indicazione delle norme di sicurezza sull'uso di detergenti e dei sanificanti;
- il piano di evacuazione dei locali in caso di pericolo.

ART. 15

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE E PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta aggiudicataria deve garantire all'Amministrazione Comunale che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni ed al Regolamento CE 852/04 (ex D.Lgs. 155/97 sull'HACCP).

Vanno tenute in considerazione anche le disposizioni normative ed amministrative regionali in materia, quali la Delibera Giunta Regionale Liguria n°1264 del 26/10/2001, le "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria" di cui alla DGR 333/2015 e quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene in materia di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle Direttive Comunitarie.

La D.A. deve predisporre un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP. Tale documento deve tener conto di quanto previsto dal presente capitolato ed essere personalizzato ed implementato per le specifiche realtà del Comune di Giustenice. Il manuale HACCP completo di eventuali allegati deve essere trasmesso all'A.C., entro l'inizio del servizio, anche su supporto informatico e deve essere conservato presso i plessi scolastici, comprese eventuali revisioni avvenute nel corso dell'appalto.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo posto in essere dalla Ditta aggiudicataria non fosse ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche/integrazioni concordate con l'Amministrazione

I risultati delle analisi chimiche e batteriologiche previste nel Piano di autocontrollo devono essere trasmessi all'Ente appaltatore; quest'ultimo si riserva la facoltà di effettuare analisi e controlli tramite operatori di Laboratori Analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard, la ditta è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

La ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il sistema di autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione dell'Ente o su indicazione della competente Autorità Sanitaria, senza che la stessa possa pretendere alcun rimborso.

ART. 16

OBBLIGHI NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Nello svolgimento del servizio oggetto di appalto la ditta aggiudicataria deve:

- osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti salariali, previdenziali e assicurativi disciplinati dal rapporto di lavoro della categoria.
- impegnarsi all'assorbimento del personale impiegato nel precedente appalto a norma della legge e del C.C.N.L. vigente di riferimento.

Il personale della D.A. dovrà essere dotato di apposito cartellino di riconoscimento. In particolare, il personale dovrà essere in possesso dei requisiti sanitari richiesti dalla Legge. Dovrà, inoltre, essere adeguatamente istruito e formato professionalmente ed esser aggiornato dall'appaltatore sui vari aspetti della refezione scolastica ed in particolare sull'igiene degli alimenti, merceologia degli alimenti, tecnologia della cottura ed effetti sul valore nutrizionale, controllo di qualità, dietetica, sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

Il personale della D.A. è tenuto, a pena della immediata decadenza del contratto e della responsabilità penale personale, a mantenere il segreto d'ufficio sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

La Ditta deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.

La D.A. dovrà far pervenire all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del personale alle proprie dipendenze impiegato nel servizio oggetto dell'appalto, con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco nel caso si verificassero eventuali sostituzioni. L'affidatario è tenuto a comunicare, tempestivamente, ogni variazione dell'elenco, sia provvisoria, che definitiva.

L'elenco dovrà essere in grado di dimostrare la presenza degli operatori nelle fasce orarie stabilite. Deve inoltre essere garantita la costanza dell'organico, provvedendo alla immediata sostituzione con altro personale in possesso di tutti i requisiti di cui al presente articolo, degli operatori che si assentino per ferie o legittimo impedimento.

In caso di sciopero del personale addetto al servizio o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno tre giorni e comunque con la massima tempestività.

In ogni caso, trattandosi di pubblico esercizio, l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore.

L'appaltatore solleva e garantisce il Committente da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi comunque derivante dagli obblighi da essa assunti, ivi compresi danni a cose e persone, in dipendenza del servizio e del suo svolgimento.

ART. 17

PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da un numero adeguato di personale alle dipendenze della Appaltatore. La Ditta ha l'obbligo di assicurare il funzionamento del servizio con personale alle proprie dipendenze, nel numero, requisiti professionali, mansioni, modalità ed orari di impiego come previsto dal presente capitolato e dal progetto tecnico-organizzativo offerto.

Il personale impiegato per il servizio deve essere idoneo e possedere tutti i requisiti di legge in materia igienico-sanitaria, avere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La D.A. si impegna a sottoscrivere e rendere attuativo il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) predisposto dalla S.A. ai sensi del Decreto Legislativo 9/4/2008, n. 81, art. 26, comma 3, ai fini della tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il Comune di Giustenice è sollevato da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, requisiti igienico-sanitari del personale, assicurazioni infortuni e responsabilità verso terzi.

Il personale addetto al servizio dovrà indossare uniformi rispondenti alle prescrizioni sanitarie e mantenerne l'irreprensibile pulizia.

La ditta appaltatrice deve:

- assicurare per tutto il personale impiegato il rispetto delle norme contenute nel vigente CCNL;
- attuare l'osservanza di tutta la vigente normativa sulla protezione e prevenzione rischi lavorativi, coordinando, se necessario, le proprie misure preventive con quelle poste in atto dal committente. Inoltre, dovrà nominare al proprio interno un responsabile della sicurezza ai sensi del D.lgs n. 81/2008. In caso di inottemperanza agli obblighi anzidetti, accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente, impiegando le somme del corrispettivo convenuto per l'appalto o della cauzione, senza che l'appaltatore possa opporre eccezioni né aver titolo al risarcimento danni;
- garantire a sua cura e spese lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale relativamente alle circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente;
- impiegare personale in possesso della certificazione attestante la frequenza ad un corso di base di primo soccorso e corsi di base per la prevenzione incendi (almeno un'unità per turno);
- impiegare personale in regola con le disposizioni di cui al Dlgs n. 39/2014;
- assicurare il servizio esclusivamente mediante l'impiego di dipendenti di provata capacità e numero adeguato alle necessità, utilizzando personale qualificato così come previsto dal DGR n. 535/2015 modificato ed integrato dal DGR n. 488/2016.

ART. 18

OBBLIGHI COMPORTAMENTALI

Il personale preposto al servizio:

- deve rispettare le norme di legge e regolamentari inerenti il servizio assegnato con particolare riferimento ai codici di comportamento in vigore, al Dlgs n. 196/2003 nonché alle norme fissate dal presente capitolato d'appalto;
- deve svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza alla luce di quanto previsto dall'etica professionale.

Quando un dipendente si renda colpevole di mancanze di lieve entità, salve, comunque, le eventuali sanzioni pecuniarie di cui al successivo art. 29, il Comune, e per esso il RUP, informerà l'affidatario motivando il richiamo.

La D.A. 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 utenti fruitori del servizio fino all'allontanamento nei casi di provata gravità. In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, analogamente il Comune può richiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento del servizio di cui al presente appalto. In tale caso la D.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'affidatario è tenuto a provvedere entro 8 giorni dalla richiesta, salvo che il Comune non motivi la sospensione immediata del servizio.

Nelle procedure di allontanamento dal servizio di detto personale l'affidatario, si attiene alle procedure previste dalle vigenti norme contrattuali del comparto, ferme la responsabilità e le eventuali sanzioni a suo carico derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del procedimento disciplinare.

In particolare, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, la ditta affidataria è responsabile del trattamento dei dati, che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà:

- dovrà trattare i dati in suo possesso, esclusivamente, ai fini dell'espletamento del servizio;
- l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati, la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio, comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori;
- non potrà comunicare a terzi, né diffondere i dati in suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso, successivamente alla scadenza del contratto. Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti all'Amministrazione Comunale, entro il termine perentorio di 5 giorni dalla scadenza contrattuale;
- dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, secondo quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679.
- dovrà nominare un responsabile dei dati di tale trattamento, all'atto dell'affidamento del servizio.

L'appaltatore dovrà, altresì, ottemperare agli obblighi di condotta, previsti dal D.P.R. 16.04. 2013 n. 62 "Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30.03.2001, n. 165", e dal Codice di comportamento adottato dal Comune, che si estendono, per quanto compatibili, all'Esecutore ed ai suoi collaboratori, conformemente a quanto previsto dall'art. 2, comma 3, del medesimo Decreto.

In ipotesi di violazione degli obblighi, derivanti dal Codice di comportamento, di cui al precedente comma, in cui venga in esistenza un malfunzionamento dell'Amministrazione, a causa dell'uso a fini di vantaggio privato, estraneo all'esercizio professionale o dell'impresa, delle attività svolte ovvero l'inquinamento dell'azione amministrativa ab esterno, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto e di incamerare la cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

È fatto tassativo divieto alla Ditta aggiudicatrice ed agli operatori in servizio di richiedere o accettare somme di denaro o compensi per la prestazione dei servizi oggetto del presente capitolato, dagli utenti e loro familiari.

Il personale deve provvedere, con la massima diligenza, alla chiusura di porte, finestre e cancelli esterni, prima di abbandonare i locali, alla cessazione delle attività, restando l'impresa responsabile degli eventuali danni conseguenti ed accollandosi le relative spese, causa uso non corretto degli arredi e delle attrezzature; deve, inoltre, conservare le chiavi di accesso ai locali con la massima cura e consegnarle solo al personale di fiducia. L'eventuale smarrimento delle chiavi comporterà per l'impresa l'onere derivante dalla sostituzione della serratura e di ogni altra spesa connessa.

ART. 19

CLAUSOLA SOCIALE

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, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e le linee guida ANAC n. 13, ad assorbire, prioritariamente, nel proprio organico, il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 57 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.Lgs. 15.05.2015, n. 81.

Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. La stessa impresa si obbliga ad effettuare i passaggi di consegne necessaria al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio. E' fatto in ogni caso divieto di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto. L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria delle OO.SS. comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Savona. L'impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente contratto. Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra i competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva.

L'appaltatore si impegna, altresì, a semplice richiesta della stazione appaltante, a fornire tutti i dati relativi al personale impiegato nell'appalto. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 20

PIANO DELLA SICUREZZA

L'Impresa s'impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché prevenzione e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Impresa s'impegna in particolare a rispettare e fare rispettare al proprio personale le norme in materia di sicurezza, nonché ad osservare tutti gli adempimenti riguardanti l'applicazione del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché della Legge 123 del 3 agosto 2007 e della Legge Regionale di Regione Liguria n. 30/2007, manlevando il Committente da ogni responsabilità al riguardo sia diretta che indiretta.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 artt. 28 e 29 e consegnarne copia al Comune.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze,

ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze), allegato al presente capitolato, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto, il personale occupato dall'Impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificamente dal relativo Capitolato.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del competente Centro Antiveneni.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, in copia, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare, per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

In applicazione dell'art. 95 comma 10 del DLgs n.50/2016, nonché, dell'art. 26 comma 5 del D.lgs 81/2008 e s.m.i. l'Impresa deve specificamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti l'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

ART. 21

AUTORIZZAZIONI

Nei dieci giorni antecedenti alla stipula del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente, l'appaltatore dovrà provvedere all'acquisizione di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per l'attivazione e l'espletamento del servizio, comprese le autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/1980 e s.m.e.i..

ART. 22

GARANZIE E CAUZIONE

L'esecutore del contratto, ai sensi dell'articolo 53 del D.lgs. 36/2023 è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 5% del valore complessivo di quanto aggiudicato.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa, in tal caso rilasciata da Istituto assicuratore deve chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, senza possibilità di porre eccezioni.

La cauzione definitiva sta a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali disciplinati nel presente capitolato prestazionale, del risarcimento di danni derivante dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle somme che la Stazione Appaltante dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. È fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione qualora la cauzione risultasse insufficiente.

La Società aggiudicataria sarà tenuta a prorogare, inoltre, la validità della cauzione qualora la Stazione Appaltante faccia ricorso alla facoltà di proroga prevista dal presente disciplinare e dal capitolato.

La cauzione sarà restituita al termine del contratto dopo ultimata e liquidata ogni ragione contabile e previa approvazione da parte della Stazione Appaltante dello stato finale della liquidazione.

ART. 23

DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

È nulla ex art. 119 del D.lgs. n. 36/2023 la cessione del contratto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lettera d).

È altresì nullo ogni accordo con il quale sia affidato a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o servizi appaltati nonché la prevalente esecuzione dei contratti con alta intensità di manodopera.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Nel rispetto delle condizioni previste dall'art. 128 comma 3 D.Lgs. 36/2023 e delle condizioni previste dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023, in considerazione delle caratteristiche e della natura dell'appalto, l'aggiudicatario dovrà eseguire a sua cura e in proprio, e non potranno essere subappaltati, le seguenti prestazioni: organizzazione, approvvigionamento delle derrate alimentari, compresa la fornitura di acqua minerale naturale, la produzione di pasti, lo scodellamento, la veicolazione (per il solo servizio di Nido d'Infanzia) la somministrazione e distribuzione per alunni del Nido d'Infanzia, della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Tempo Potenziato Pomeridiano.

Nel rispetto dell'art. 119 comma 2 del D.Lgs. 36/2023 le seguenti prestazioni possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto: realizzazione del sistema informatizzato di prenotazione dei pasti e la riscossione delle rette.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 24

CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

Ai fini della determinazione del corrispettivo, i costi globali, onnicomprensivi di qualunque costo d'impresa, dei servizi oggetto del presente appalto, sono quelli risultanti dall'offerta presentata dall'appaltatore in sede di gara.

Il prezzo di aggiudicazione verrà mantenuto invariato per tutta la durata del contratto, fatta salva la revisione, su richiesta della ditta aggiudicataria, di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023. Con il suddetto corrispettivo, l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere, per l'espletamento dei servizi affidati, oggetto del presente appalto, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Il pagamento del corrispettivo, dovuto per il servizio effettuato, avverrà con le modalità previste dalle disposizioni di legge e regolamentari in materia di contabilità, in uso presso il Comune di Giustenice committente, a fronte di regolari fatture mensili.

La ditta dovrà emettere fatture elettroniche specificando il numero dei pasti ordinati e consegnati distinti per ciascun ordine di scuola e per ogni tipologia di utenza (pasti alunni, pasti docenti, ecc.).

Il pagamento del corrispettivo dei pasti espressamente ordinati e consegnati nel mese avverrà dietro presentazione di specifiche fatture elettroniche debitamente vistate dai competenti Uffici Comunali.

La liquidazione della fattura è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (D.U.R.C. - Documento Unico di Regolarità Contributiva).

È fatto obbligo all'appaltatore, a pena di nullità del contratto, di ottemperare a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, come prescritto dalla L. 13.08.2010, n. 136, in materia e determinazione ANAC. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n°136/2010 e s.m.i., la ditta appaltatrice assume espressamente l'adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge medesima e pertanto si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato saranno registrati su conti correnti dedicati. La Ditta appaltatrice dovrà comunicare alla Stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi nei termini indicati dalla legge.

Viene espressamente convenuto che il Comune potrà trattenere sul corrispettivo da corrispondere le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni, già contestati all'appaltatore stesso o il rimborso di spesa a pagamento di penalità.

ART. 25

MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE E CLAUSOLA DI REVISIONE PREZZI

Modifiche o variazioni del presente contratto in corso di validità sono ammesse unicamente nelle ipotesi e nei limiti di cui all'art. 120 del D. Lgs. n. 36/2023, che non risulta applicabile **nel caso di rinnovo del CCNL di riferimento**. Pertanto, l'esecutore non può apportare variazioni o modifiche al contratto se non autorizzate dal responsabile del procedimento.

Fatto salvo quanto previsto nel comma precedente, il Comune qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre alla D.A. l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 120 c. 9 del D.Lgs. n. 36/2023. In tale caso l'esecutore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Clausola revisione prezzi: è stabilita la seguente clausola di revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023: qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta

per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

A tale revisione, si perverrà ad esito di un'istruttoria condotta dalla stazione appaltante ed in contraddittorio tra l'aggiudicatario e il RUP, al fine di garantire la sostenibilità complessiva del contratto a partire dalle condizioni di partenza. La revisione dei prezzi deve essere richiesta con comunicazione formale dalla D.A. da inviarsi a mezzo PEC, motivando e dando evidenza delle variazioni sopravvenute. Al ricevimento della richiesta, il RUP conduce apposita istruttoria, in esito alla quale si pronuncerà con atto motivato, comunicato a mezzo PEC all'appaltatore, entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della richiesta. In caso di richiesta di integrazioni o chiarimenti all'appaltatore, il termine, di cui sopra, si intenderà sospeso e riprenderà a decorrere dalla ricezione della relativa risposta. Le eventuali variazioni dei prezzi si intendono esecutive a decorrere dalla seconda fatturazione successiva alla decisione del RUP e, comunque, non prima di giorni 30 dalla medesima decisione.

ART. 26

RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dall'affidatario a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. L'appaltatore è l'unico e solo responsabile dei rapporti con il proprio personale ed i terzi, nell'ambito della gestione del servizio.

L'aggiudicatario risponde direttamente o indirettamente di ogni danno a persone o cose che durante lo svolgimento dei servizi, per fatto proprio o dei suoi dipendenti, ai sensi dell'art. 2049 C.C., potranno derivare al Comune, all'utenza ed a terzi, restando a suo completo esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o a compensi da parte del Comune.

E' inoltre responsabile di qualsiasi danno od inconveniente a persone o cose, sollevando quindi il Comune da ogni responsabilità diretta od indiretta dipendente dall'esercizio dei servizi oggetto del presente capitolato, sotto il profilo civile e penale.

Il Comune declina ogni responsabilità per incidenti alle persone o danni alle cose, derivanti da irregolarità o carenze delle prestazioni rese che dovessero essere provocati dall'affidatario nel corso della durata del contratto.

L'aggiudicatario solleva il Comune da qualsiasi azione che possa essergli intentata da terzi per fatti inerenti la gestione dei servizi oggetto del presente appalto.

ART. 27

ASSICURAZIONE

L'aggiudicatario, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto ed eventuali proroghe, un'adeguata copertura assicurativa. Sono a carico dell'affidatario tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio.

L'affidatario è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso i terzi, di tutti i danni a persone o cose verificatisi nell'esecuzione del contratto, derivanti da cause ad esso imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di alcun compenso.

A garanzia degli eventuali danni cagionati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'affidatario dovrà stipulare, con primaria compagnia assicuratrice, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (comprendente il rischio locativo) e verso prestatori di lavoro, con i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso Terzi: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di:
 - € 5.000.000,00 per persona
 - € 5.000.000,00 per danni a cose

- Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona.

Il Comune dovrà essere ricompreso nel novero dei terzi. Tale polizza, avente validità per tutta la durata dell'appalto, dovrà contenere espressa rinuncia, da parte della compagnia assicuratrice, ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi oggetto del presente capitolato. Tale polizza dovrà essere prodotta in copia al Comune prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Il direttore dell'esecuzione trasmette senza indugio apposita relazione al responsabile del procedimento qualora nell'esecuzione del contratto avvengano sinistri alle persone o danni alle cose.

ART. 28

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'APPALTATORE

Il servizio non può essere sospeso se non per cause di forza maggiore non imputabili alla responsabilità dell'appaltatore.

È comunque fatto obbligo di comunicare via PEC i casi fortuiti o di forza maggiore che rendano incomplete le prestazioni.

ART. 29

INADEMPIENZE E PENALI

In caso di mancato rispetto delle condizioni di cui al presente capitolato la Ditta è tenuta al pagamento delle penalità sottoindicate:

Fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	Euro 1.000,00
Per ciascun prodotto scaduto presente nel refettorio, nelle derrate alimentari	Euro 250,00
Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, delle derrate e/o nei pasti.	Euro 250,00
Per utilizzo di derrate contenenti OGM	Euro 250,00
Mancata somministrazione di prodotti biologici, IGP, DOP. previsti e/o di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche senza preventiva autorizzazione da parte della A.C.	Da Euro 150,00 a Euro 500
Carenze igieniche riscontrate nei refettori dagli organismi di controllo	Euro 500,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti ogni fase del	Da Euro 1.000,00 a Euro

processo di stoccaggio (compreso il rispetto delle temperature), manipolazione, confezionamento, somministrazione e veicolamento del pasto al nido d'infanzia	3.000,00
Per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dalla A.C.	Euro 250,00
Sospensione od interruzione anche parziale del servizio, eccettuati cause di forza maggiore	Da Euro 1.000,00 a Euro 2.000,00
Per ogni violazione riguardante la pulizia e la sanificazione degli ambienti adibiti a refettorio e alle attrezzature in uso	Euro 300,00
Per ogni violazione riguardante lo smaltimento dei rifiuti	Euro 300,00
Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali o in caso di errore nella elaborazione di dieta speciale	Euro 500,00
Per mancata sostituzione – entro 5 giorni – del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta della Amministrazione Comunale.	Euro 500,00
Per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori	Euro 1.000,00
Per non conformità dei prodotti detergenti/sanificanti alle caratteristiche merceologiche o per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti /sanificanti da parte del personale addetto	Euro 250,00
Per ogni danneggiamento da parte di addetti di attrezzature e dotazioni dei refettori	Euro 150,00 + sostituzione dell'attrezzatura
Interruzione o sospensione da due a quattro ore del sistema informatico senza preavviso	Euro 500,00
Perdita di dati utenza della banca dati	Euro 300,00 per ciascuna utenza

Le penalità di cui ai commi precedenti sono aumentate del 50% in caso di recidiva.

La sanzione definitivamente irrogata verrà comunicata all'appaltatore e detratta dalla cauzione definitiva prestata che dovrà essere reintegrata entro congruo termine dall'affidatario.

Il pagamento della penale non esonera l'appaltatore dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato al Comune in dipendenza dell'inadempimento.

In caso di ulteriore recidiva o qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza.

ART. 30

SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nei casi di necessità o di pubblico interesse ovvero per mutamenti dei presupposti giuridici e legislativi disciplinanti la materia del presente contratto, l'Amministrazione Comunale si riserva di disporre la sospensione dell'esecuzione del servizio, secondo le disposizioni dell'art. 121 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

ART. 31

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali e fatto salvo quanto disposto dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., escutendo la garanzia definitiva, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa, nei seguenti casi di inadempimento:

- a) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali in materia di prevenzione degli infortuni e sicurezza, regolarità e qualità del servizio non eliminate dalla Ditta aggiudicataria a seguito di due motivate diffide dell'Amministrazione comunale;
- b) sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte della Ditta del servizio affidato, senza giustificato motivo;
- c) impiego di personale non idoneo a garantire il livello di efficienza del servizio (in caso di due motivate diffide dell'Amministrazione comunale);
- d) qualora l'appaltatore con le sue inadempienze nei confronti dei propri dipendenti ponga in essere i presupposti e le condizioni per l'applicazione dell'art. 1676 c.c.;
- e) fallimento dell'appaltatore o messa in liquidazione della Ditta;
- f) violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari imposti dall'art. 3 della Legge n° 136/2010;
- g) inadempienza alle norme previste dal Protocollo della Legalità sottoscritto dall'Ente;
- h) cessione totale del contratto a terzi.

Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunale comunichi all'aggiudicatario, mediante pec, che intende avvalersi della clausola risolutiva di cui al presente articolo, fatte salve le procedure previste dal citato articolo 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che la Ditta aggiudicataria non potrà partecipare alla successiva gara indetta dall'Amministrazione comunale.

L'A.C. si riserva la facoltà, in caso di risoluzione del contratto, di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara classificatisi utilmente in graduatoria. Resta comunque salva, per l'Amministrazione, sia l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato che la pretesa degli eventuali ulteriori danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta aggiudicataria nonché sulla garanzia, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

ART. 32

RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Ai sensi e con le modalità previste all'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento, con un preavviso di 30 giorni.

In caso di recesso, l'aggiudicatario ha il diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché effettuate a regola d'arte, secondo i corrispettivi e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed ogni ulteriore compenso o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

ART. 33

CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'Amministrazione comunale e la Ditta appaltatrice in ordine all'interpretazione e alla corretta esecuzione del contratto, non definibile in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà l'Autorità Giudiziaria, con esclusione dell'arbitrato. La competenza per ogni controversia dovesse insorgere è del TAR Liguria e/o Foro di Savona nell'ambito delle rispettive competenze.

ART. 34

SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, comprese eventuali imposte di bollo e di registrazione, nonché tutte le imposte e le tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto.

ART. 35

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il trattamento dei dati personali avverrà, per le finalità del servizio, in conformità alla vigente normativa in materia di riservatezza dei dati personali.

Il comune di Giustenice, titolare del trattamento dei dati degli utenti, nomina l'aggiudicatario responsabile del trattamento dei dati che acquisisce in ragione del servizio. L'aggiudicatario dovrà trattare tali dati esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio e non potrà darne comunicazione a terzi.

L'appaltatore dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

I dati personali comuni e sensibili, acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente capitolato. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Giustenice con sede in Piazza Vittorio Veneto n. 8 che è possibile contattare ai seguenti recapiti: telefono: 019637145 o all'indirizzo pec info@pec.comune.giustenice.sv.it

ART. 36

NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non contemplato dal presente capitolato, si fa riferimento alle disposizioni in materia di pubblici appalti, al D.Lgs. n. 36/2023 ed alle norme del Codice Civile in materia di contratti.

Per quanto non specificato nel presente Capitolato speciale d'appalto si rimanda al Disciplinare di Gara. In caso di contrasto tra le disposizioni contenute nel Capitolato ed il Disciplinare di gara, prevale il Disciplinare di gara.

LOVINO
FRANCA
07.10.2026
11:42:04
GMT+02:00

