

Allegato A



COMUNE DI SAN COSMO ALBANESE
P.zza della Libertà, 1 – 87060 San Cosmo Albanese CS
(Tel 0983/84060 FAX 0983/84078)
Mail: urp@comune.sancosmoalbanese.cs.it
Pec: protocollo.sancosmoalbanese@asmepec.it

CAPITOLATO SPECIALE

AFFIDAMENTO, PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA PRIMARIA SITA IN SAN COSMO ALBANESE

Approvato con determinazione Reg. Gen. 278 Reg. Serv. 61 del 01.10.2025

Art. 1 - Oggetto e finalità dell'appalto

1. Il presente capitolato disciplina l'appalto avente ad oggetto il servizio riguardante la preparazione e la somministrazione dei pasti, nonché tutte le attività annesse al servizio di refezione da assicurare presso la scuola Primaria sita in San Cosmo Albanese denominata Polo Scolastico “Cosmo Azzinari”;
2. La durata della fornitura riguarda l'anno scolastico 2025/2026;
3. Gli operatori dell'impresa, quotidianamente provvederanno ad effettuare quanto al punto 1, tenendo conto delle presenze e del menù del giorno. Gli stessi dovranno assicurare sempre massima serietà e precisione, curare in modo scrupoloso la preparazione dei pasti per i bambini, controllare scadenze, integrità e qualità dei prodotti consegnati e adottare tutte le precauzioni per evitare sprechi e disservizi;
4. Il Comune di San Cosmo Albanese si riserva in ogni momento la facoltà di controllare che il servizio sia effettuato secondo standard e modalità fissate. Eventuali problematiche dovranno essere tempestivamente comunicate al personale comunale.

Art. 2 - Caratteristiche e modalità di svolgimento del servizio

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere assicurato, per 5 giorni a settimana, a n. 19 alunni della Scuola Primaria, da lunedì al venerdì e al personale didattico autorizzato;
2. Il servizio sarà attivato previa comunicazione del Responsabile Unico del Progetto (RUP) e fino alla conclusione dell'anno scolastico, secondo i calendari didattici stabiliti. Si precisa che verranno pagati solo i pasti effettivamente somministrati sino a quella data. L'impresa appaltatrice del servizio dovrà, pertanto, fornire mensilmente apposita rendicontazione circa il numero dei pasti somministrati all'utenza;
3. Il servizio di refezione scolastica in appalto è riferito alle prestazioni di seguito specificate:
 - a) Preparazione dei pasti esclusivamente presso un locale idoneo indicato;

- b) Distribuzione dei pasti agli utenti presso l'apposito locale mensa della struttura scolastica interessata;
 - c) Pulizia delle stoviglie, piatti, pentole, e dei locali mensa della struttura interessata;
 - d) L'impresa appaltatrice dovrà munirsi di tutte le autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio per se stessa e per i locali;
 - e) L'impresa appaltatrice provvederà a preparare ed erogare i pasti nelle giornate che saranno stabilite a seguito di definizione del calendario di programmazione didattica;
 - f) L'impresa appaltatrice si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuto a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Autorità Scolastica e alla Amministrazione Comunale, con preavviso di almeno 48 ore, fatta salva la vigente normativa in materia di preventiva comunicazione per astensione dal lavoro; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabili, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio;
4. L'esecuzione delle attività sopra indicate deve avvenire nel rispetto del contratto, del presente capitolato e di altra prescrizione derivante dagli atti di gara (ivi inclusi i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella tabella dietetica approvata dall'ASP competente per territorio, nonché ogni altro documento caricato sulla piattaforma MePA nel corso dello svolgimento della procedura negoziata [RDO evoluta]), nonché dell'offerta tecnica.

Art. 3 - Caratteristiche delle forniture

1. Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella tabella dietetica approvata dall'ASP competente per territorio.
2. Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.
3. I pasti devono essere preparati, per qualità e quantità, secondo le grammature previste dalle tabelle dietetiche allegate rispettando gli ingredienti indicati per ogni razione, presente nei menù settimanali approvati dall'ASP.
 - 3.1 Variazioni e diete speciali Diete speciali. Laggiudicatario dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali", diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti. Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù. Laggiudicatario dovrà promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno della dieta speciale. Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale dell'impresa aggiudicataria, incaricato della preparazione della dieta speciale, deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole. Tali tipologie di pasto dovranno essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti attraverso l'indicazione del nominativo dell'alunno destinatario di ogni porzione particolare. L'impresa aggiudicataria è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore. La corretta consegna di dette porzioni personalizzate sarà verificata dal personale dell'impresa aggiudicataria in collaborazione con il personale insegnante in servizio di presenza presso la mensa. Laggiudicatario dovrà, altresì, assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

Diete in bianco. L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9:30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano

di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura, da una porzione di carne o pesce ai ferri, cotto a vapore o lessato, e frutta o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

3.2 Caratteristiche delle derrate alimentari Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate. In conformità con quanto stabilito dall'art. 57, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023 in materia di Green Public Procurement, il servizio deve rispondere ai seguenti criteri ambientali minimi (CAM): Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 che contempla i “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

3.3 Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali:

a) Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

b) Per la pesca sostenibile sarà necessario essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

c) Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

d) Tutti i prodotti DOP IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale dovranno provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

e) Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate;

f) l'aggiudicatario dovrà pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali;

g) i prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse;

h) non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione “contiene OGM”;

i) saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e ss.mm.ii, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati;

3.4 Derrate alimentari. Tutte le materie prime da impiegare nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità e sono tassativamente esclusi i prodotti geneticamente modificati (OGM). Nella misura di almeno il 20% dovranno essere utilizzati prodotti biologici. Alimenti e derrate dovranno essere di qualità, preferendo ditte produttrici aventi marchi affermati e riconosciuti sul mercato.

Carni bovine - devono provenire da animali di prima qualità, allevati e macellati in strutture autorizzate ai sensi di legge, di età non superiore a 18/20 mesi. La carne deve essere fresca, senza

osso e derivare da tagli del quarto posteriore. Inoltre, la carne deve essere accompagnata dalle certificazioni, previste per legge, sulla provenienza e tracciabilità, che devono essere conservate dall'impresa appaltatrice per almeno sei mesi dopo l'acquisto. La carne trita deve essere macinata in giornata;

Carni bianche avicole - generalmente petto di pollo e/o tacchino fresco, tagliato a fette e consegnato in vaschette avvolte in materiale idoneo. Devono provenire da allevamenti italiani e da imprese aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato ed etichettata da «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

Uova - devono essere extrafresche e provenire da allevamenti locali. Per qualità devono essere di categoria "A" con peso almeno 65/70 grammi. Il guscio deve essere ruvido e pulito, allo scuotimento il contenuto non deve avere oscillazioni, all'apertura l'uovo deve apparire di colore roseo, senza macchie, con guscio sano e senza incrinature, il tuorlo globoso ed intatto di colore giallo intenso e deve risultare sospeso nell'albume che, a sua volta, deve essere chiaro e consistente, la camera d'aria non deve superare i 5 mm di profondità. Le uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio) devono essere biologiche;

Prosciutto - quello crudo deve essere di prima scelta e di origine italiana; quello cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati, comunque di origine italiana. Devono preferirsi le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato;

Prodotti ittici - freschi o congelati/surgelati. Nel caso di pesce fresco bisogna preferire il pescato locale; i prodotti ittici già porzionati e confezionati devono essere di prima scelta e surgelati e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato; il trasporto, anche per brevi tratti, deve avvenire con automezzi idonei senza interruzione della catena del freddo. I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27;

Prodotti confezionati non a temperatura - (pasta, pomodori pelati, legumi, olio, ecc.) devono essere di prima scelta ed appartenere a ditte con marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Bisogna utilizzare olio extra vergine di oliva, di ditte con marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Sono da preferire i legumi secchi.

Fior di latte - formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente fresco proveniente da caseifici ubicati in ambito locale ed autorizzati ai sensi di legge;

Formaggio - Parmigiano Reggiano o Grana Padana stagionato.

Verdure e frutta - fresche o congelate/surgelate - sono da preferire le verdure di stagione fresche; quelle confezionate e già pulite devono essere di prima scelta e surgelate e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato, il trasporto deve avvenire senza interruzione della catena del freddo. La frutta deve essere fresca e di stagione, di prima scelta e di pezzatura media.

Il pane deve essere bianco comune, ben lievitato, fresco, ben cotto e confezionato con farina di grano tenero del tipo "O" di pezzatura da 40/50 gr. circa, privo di grassi aggiunti. Per tutti gli altri prodotti alimentari non specificatamente menzionati, necessari a volte anche saltuariamente o in quantità minime, devono comunque essere preferite le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Tutte le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM". Il trasporto deve avvenire mediante automezzi autorizzati ed alle temperature previste dalle norme vigenti per le varie tipologie di prodotto (fresco, congelato/surgelato, ecc.).

3.5 Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

3.5.1 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità, nutritiva e sensoriale. Il personale addetto deve obbligatoriamente attenersi alle indicazioni definite nelle procedure operative e le indicazioni definite nel presente contratto.

3.5.2 Requisiti fondamentali. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: amollo per 24 ore con 2 ricambi d'acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0/+4°C;
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura devono essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte;
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne trita deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente la cottura;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura;
- Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il servizio;
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

3.5.3 Condimenti Verdure cotte e crude devono essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per il condimento a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

3.5.4.Riciclo

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

3.5.5 Conservazione campioni

Al fine di individuare più rapidamente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'impresa aggiudicataria deve giornalmente prelevare 50 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in sacchetti sterili e riportarlo nella cella frigorifera per le 48 ore successive.

3.6 Autocontrollo da parte dell'impresa aggiudicataria (sistema HACCP)

L'impresa aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore (Regolamento CE 852/04), a dotarsi di un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto. Nel Piano HACCP devono essere comprese procedure e diagrammi di flusso per tutte le fasi di produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti), nonché per la successiva fase di pulizia e sanificazione dei locali di consumo. L'impresa aggiudicataria ha, inoltre, l'obbligo di redigere in caso di necessità di un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, individuando un responsabile nell'organigramma. La lista fornitori opportunamente aggiornata dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia. I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche indicate al presente capitolo. Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati. Una copia delle fatture o delle bolle di accompagnamento deve essere conservata presso il centro cottura. L'aggiudicatario dovrà inoltre

rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e ss.mm.ii. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

Art. 4 - Norme sulla gestione

1. Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica.
2. L'aggiudicatario dovrà ottemperare a tutte le norme legislative e regolamentari vigenti in materia di personale dipendente, ivi compreso quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria.
3. Per assicurare le prestazioni contrattuali l'aggiudicatario si avvarrà di personale impiegato sotto la propria esclusiva responsabilità.
4. Il contraente aggiudicatario assume la responsabilità civile e penale di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà sia quelli che esso dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni di fornitura oggetto dell'appalto, sollevando il Comune da ogni responsabilità al riguardo.
5. A tale scopo l'aggiudicatario sarà tenuto a prestare idonea polizza assicurativa di responsabilità civile per tenere indenne il Comune da tutti i rischi di esecuzione del servizio e a copertura dei danni a terzi, per tutta la durata del contratto.

Art. 5 – Personale

1. Il personale dell'aggiudicatario, dovrà essere munito di regolare attestato di formazione alimentare (ex libretto sanitario).
2. È onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi compresa quella relativa al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.
3. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa appaltatrice. Sarà a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e diigiene del lavoro.
4. L'impresa aggiudicataria si impegna a mantenere gli stessi livelli occupazionali degli appalti precedenti.

Art. 6 - Svolgimento e durata del contratto

1. La durata dell'appalto ha inizio a decorrere dalla comunicazione del RUP, presumibilmente il 25.10.2025 e sino al 31 maggio 2026.
2. L'impresa appaltatrice, su esplicita e formale richiesta dell'Amministrazione Comunale, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.
3. È facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura della scuola in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni) o per altri insindacabili motivi.

La risoluzione avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del RUP all' impresa.

4. La stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo. Si riserva, inoltre, la facoltà di interrompere o annullare in qualsiasi momento la procedura di gara, di non dare seguito anche ad avvenuta aggiudicazione all'oggetto del presente appalto, e pertanto di non svolgere il servizio di refezione scolastica, in base a valutazioni di propria ed esclusiva competenza, ovvero per difetto della disponibilità di tutte le risorse finanziarie necessarie, senza che i concorrenti possano vantare diritti e/o aspettative di sorta, né il rimborso delle spese a qualunque titolo eventualmente sostenute. Pertanto, l'inizio effettivo del servizio è subordinato, anche ad aggiudicazione avvenuta alla verifica della disponibilità, economica e finanziaria dell'Ente.

Art. 7 - Ammontare dell'appalto e corrispettivo

1. L'importo complessivo stimato dell'appalto ammonta ad € 15.960,00 IVA esclusa, per un importo complessivo di € 16.598,40 dato dal costo unitario del pasto posto a base d'asta di € 6,00 (euro sei/00) comprensivo di IVA 4% dovuta per legge, moltiplicato per il numero dei pasti presunti (2.660). Il prezzo posto a base di gara è il costo del singolo pasto. Non saranno ritenute valide offerte inferiori a € 5,95/pasto comprensivo di Iva;
2. Il valore contrattuale sopra indicato è soggetto alla riduzione del ribasso offerto dall'operatore economico aggiudicatario della procedura di gara.
3. Il corrispettivo contrattuale innanzi definito è indicativo e non vincolante per il Comune in quanto saranno pagati soltanto i pasti effettivamente commissionati e regolarmente serviti, per come rappresentati nella rendicontazione che l'impresa aggiudicataria dovrà presentare alla stazione appaltante.
4. Con il corrispettivo di aggiudicazione della procedura di gara, rideterminato alla luce del ribasso offerto, l'impresa aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio di refezione di che trattasi compreso il costo di esercizio annuale. Nel corrispettivo per l'esecuzione del servizio s'intende compresa ogni spesa occorrente per dare il servizio compiuto alle condizioni stabilite dal contratto, dal capitolato speciale, dagli atti di gara e dall'offerta tecnica. Pertanto, nessun compenso potrà essere richiesto dall'Appaltatore per le prestazioni non esplicitamente specificate nei suddetti documenti; così come nessun compenso è dovuto per prestazioni che siano tecnicamente e intrinsecamente indispensabili alla funzionalità, completezza e corretta realizzazione del servizio appaltato.

Art. 8 - Documenti che fanno parte del contratto

1. Fanno parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto, ancorché non materialmente allegati:
 - a) il presente capitolato speciale;
 - b) offerta tecnica;
 - c) offerta economica;
 - d) le polizze di garanzia;
 - e) i menù e la tabella dietetica approvata dall'ASP;
 - f) ogni altro documento inserito dalla Stazione Appaltante sulla piattaforma MePA nel corso dello svolgimento della procedura negoziata (RDO evoluta).

Art. 9 – Modalità di presentazione delle offerte

Per partecipare alla Negoziata, si dovrà far pervenire alla stazione appaltante comune di San Cosmo Albanese, la documentazione indicata entro e non oltre i termini in essa contenuti, in modalità telematica attraverso la piattaforma ME.PA. Il recapito del plico rimane ad esclusivo

rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non assumerà responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, l'offerta non venisse recapitata in tempo utile.

Art. 10 Criterio di Aggiudicazione

Il servizio regolato dal presente Capitolato verrà aggiudicato mediante PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PREVIA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA, INDIVIDUATI IN BASE A INDAGINI DI MERCATO AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. "E", DEL D.LGS. 36/2023.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa previsto dall'art.108, comma 2, lett. a del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n.36, sulla base dei seguenti elementi di valutazione.

OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	70
OFFERTA ECONOMICA	30
TOTALE	100

Il punteggio concernente l'intera offerta tecnica, max 70 punti, sarà articolato secondo i criteri e sub criteri di seguito elencati:

DESCRIZIONE CRITERI		PUNTI
A	Prodotti offerti e sicurezza alimentare	max punti 20 così ripartiti:
	A1 - Prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le stesse caratteristiche dal presente capitolato.	max punti 6
	A2 – Prodotti a marchio DOP, IGP, STG ecc.	max punti 4
	A3 - Modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati. In particolare, la ditta offerente dovrà evidenziare quali prodotti agricoli e non acquisterà presso aziende locali e/o regionali, la frequenza di fornitura delle derrate, l'uso di laboratori accreditati e la tipologia di analisi previste, ecc...	max punti 10
B	Miglioramento degli ambienti di refezione	max punti 14 così ripartiti:
	B1 – Miglioramento degli ambienti di refezione da punto di vista del confort e della funzionalità;	max punti 5
	B2 – Messa a disposizione di attrezzature e arredi aggiuntivi rispetto alla dotazione esistente;	max punti 4
	B3 – Piano di sanificazione e igienizzazione dei locali e delle attrezzature;	max punti 5
C	Relazione relativa al Centro di Cottura e all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense	max punti 10 così ripartiti:
	C1 – Requisiti e caratteristiche attrezzature in uso presso il Centro di Cottura	max punti 10
D	Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta	max punti 10 così ripartiti:

	D1 – Personale impiegato nelle diverse fasi di preparazione dei pasti, con specifica di numero addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale	max punti 4
	D2 – Coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione comunale e ditta appaltatrice.	max punti 2

	D3 – Modalità di sostituzione del personale assente	max punti 2
	D4 – Formazione del personale	max punti 2
E	Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio	max punti 8 così ripartiti:
	E1 – Piano HACCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità.	max punti 2
	E2 – Piani di educazione alimentare e di monitoraggio della qualità percepita	max punti 2
	E3 – Iniziative di coinvolgimento utenti e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi	max punti 2
	E4 – Proposta migliorativa in genere che dovranno riguardare interventi aggiuntivi, integrativi e migliorativi rispetto a quelli previsti nel Capitolato, che consentono all'Ente di conseguire vantaggi economici e/o tesi alla sostenibilità ambientale.	max punti 2
F	Proposta migliorativa in genere	max punti 8 così ripartiti:
	F1 – Azioni tese che consentono all'Ente di conseguire vantaggi economici, come per esempio, con la fornitura, senza oneri aggiuntivi per l'Ente, nelle festività natalizie, pasquali e fine anno ad esempio di pandorino, uovo al cioccolato, libri vacanze ecc.	max punti 8

Il punteggio concernente l'intera offerta economica, max 30 punti, sarà articolato secondo i criteri e sub criteri di seguito elencati

G	Prezzo riferito ad ogni singolo pasto Relativamente al - PREZZO - per la valutazione delle offerte si procederà come segue: <ul style="list-style-type: none"> - all'offerta, il cui prezzo proposto per il singolo pasto risulta il più vantaggioso per la Stazione appaltante, verrà assegnato il punteggio massimo di 30 punti - a ciascuna altra offerta verrà automaticamente assegnato il punteggio risultante dall'applicazione della seguente formula $(P_{min}/P_i) \times 30$ In cui: P_{min} = prezzo più vantaggioso del singolo pasto (iva esclusa) offerto insede di gara P_i = prezzo singolo pasto (iva esclusa) dell'offerta in esame (il punteggio così calcolato sarà arrotondato alla III cifra decimale dopo la virgola. La terza cifra decimale a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore qualora la IV cifra decimale sia pari o superiore a 5).	max punti 30
----------	---	--------------

RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e tecnica e dell'anomalia delle offerte.

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n.3 membri, esperti nello specifico

settore cui si riferisce l'oggetto della convenzione. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice. La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e può riunirsi anche con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni.

Art. 11 - Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi

1. Le norme di riferimento per il contratto sono, in via principale:
 - il D.Lgs. n.36/2023 “Codice dei contratti pubblici” e successive modifiche ed integrazioni;
 - il D.Lgs. n. 81/2008 “Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro“ e le diverse normative sulla sicurezza specifiche in materia ;
 - la legge n.136/2010 “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”;
 - il D.Lgs. n.159/2011 “Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136”;
 - la legge n.190/2012 “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione”;
 - il Regolamento UE 679/2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), il D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, concernente il codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al citato Regolamento UE 679/2016 e il D.Lgs. 18 maggio 2018, n. 51, recante “Attuazione della direttiva (UE) 2016/680 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativa alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali da parte delle autorità competenti a fini di prevenzione, indagine, accertamento e perseguimento di reati o esecuzione di sanzioni penali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la decisione quadro 2008/977/GAI del Consiglio”;
 - le norme del codice civile.
2. In caso di contrasto o contraddittorietà tra le disposizioni contenute nei documenti contrattuali e in quelli di gara, prevalgono quelle inserite nel bando o nell'avviso di gara.
3. Ove ricorra la necessità di interpretare clausole contrattuali si opera avendo riguardo alle finalità e ai risultati perseguiti con l'iniziativa contrattuale, considerando altresì l'applicazione dei principi previsti dal D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 12 - Avvio dell'esecuzione del contratto

1. Il RUP dà avvio all'esecuzione delle prestazioni contrattuali fornendo all'appaltatore tutte le istruzioni e direttive necessarie secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 36/2023.
2. L'appaltatore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto.
3. Qualora l'appaltatore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto previa instaurazione del contraddittorio con l'appaltatore.

Art. 13 - Controllo e vigilanza in corso di esecuzione

1. Il RUP svolge nel corso dell'intera durata del rapporto 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 in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento.
2. Le attività di controllo del RUP sono indirizzare a valutare i seguenti profili:
 - la conformità del servizio a tutti gli standard qualitativi richiesti nel contratto, nel presente capitolato ed eventualmente alle condizioni migliorative contenuta nell'offerta;
 - l'adeguatezza delle prestazioni o il raggiungimento degli obiettivi;
 - rispetto dei tempi e modalità di consegna
3. Gli esiti del controllo devono risultare da apposito processo verbale.
4. In caso di eventuali ritardi, disfunzioni o inadempimenti rispetto alle prescrizioni contrattuali, il RUP procede, all'applicazione delle penali inserite nei casi consentiti dall'articolo 122 del D.lgs. n.36/2023 e all'articolo 10 dell'All.to II.14 del D.Lgs. n.36/2023.

Art. 14 - Sospensione dell'esecuzione del contratto

1. Durante l'esecuzione del servizio, il RUP potrà sospendere totalmente o parzialmente l'esecuzione nei casi e con le modalità di cui all'articolo 121 del D.Lgs. n.36/2023 e dell'All.to II.14 del D.Lgs. n. 36/2023.
2. Ai sensi dell'articolo 121, comma 10, D.Lgs. n. 36/2023, in caso di sospensione totale o parziale delle prestazioni disposta per cause diverse da quelle previste dai commi 1, 2 e 6, dello stesso articolo 121, l'appaltatore può chiedere il risarcimento dei danni subiti, quantificato sulla base di quanto previsto dall'articolo 1382 del codice civile e secondo i criteri individuati nell'All.to II.14.

Art. 15 - Modifica del contratto durante il periodo di efficacia

1. Le modifiche e varianti in corso d'opera sono ammesse esclusivamente quando ricorra uno dei motivi previsti dall'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

Art. 16 - Certificato di regolare esecuzione del servizio

1. La verifica della regolare esecuzione del servizio di che trattasi è effettuata dal RUP e deve avere luogo entro trenta giorni (30 gg.) dall'ultimazione della prestazione.

Art. 17 – Pagamenti

1. Il pagamento del corrispettivo dedotte eventuali penali, sarà effettuato con cadenza mensile posticipata.
2. I pagamenti sono disposti previa verifica di conformità delle prestazioni contrattuali secondo le modalità previste dalla normativa vigente, al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto e nel presente capitolato.
3. In conformità all'art. 11, comma 6, del D.Lgs. n. 36/2023, in caso di inadempienza contributiva, risultante dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) relativo a personale dipendente dell'Operatore economico o del subappaltatore o dei soggetti titolari di cattimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

4. In conformità all'art. 11, comma 6 del D.Lgs. n. 36/2023, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale di cui al precedente comma 3, il responsabile del progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'Operatore economico, a provvedere entro i successivi 15 (quindici) giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Operatore economico ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente.

5. La stazione appaltante provvede al pagamento del corrispettivo entro 30 (trenta) giorni, a condizione che il servizio sia stato reso regolarmente e la fattura elettronica sia completa di tutti gli elementi previsti dalla normativa vigente e in regola con la disciplina in materia di tracciabilità dei pagamenti.

Art. 18 - Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto

1. È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma e ogni atto contrario è nullo di diritto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lett. d), n. 2) del D.Lgs. n. 36/2023.

2. Ai sensi dell'art. art. 120, comma 12 del D.Lgs. n. 36/2023, si applicano le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52. Ai fini dell'opponibilità alla stazione appaltante, in conformità all'art. 6 dell'Allegato II.14 del D.Lgs. n. 36/2023, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle amministrazioni debitrici. Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti da corrispettivo di appalto sono efficaci e opponibili alla stazione appaltante qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente ed al cessionario entro 45 (quarantacinque) giorni dalla notifica della cessione. Resta salva la facoltà per la stazione appaltante, nel contratto stipulato o in atto separato contestuale, di accettare preventivamente la cessione da parte dell'appaltatore di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione. In ogni caso la stazione appaltante cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

Art. 19 – Subappalto

1. In materia di subappalto valgono le disposizioni previste dall'articolo 119 del D.Lgs. n.36/2023. Pertanto, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera non è ammesso il subappalto.

Art. 20 - Tutela dei lavoratori e condizioni economiche e normative da applicare al personale impiegato nell'appalto

1. L'Appaltatore e gli eventuali subappaltatori sono tenuti ad osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti in materia di tutela, sicurezza e salute, assicurazione, previdenza e assistenza dei lavoratori, assolvendo agli obblighi previdenziali, assicurativi e fiscali nei confronti degli Enti preposti.

2. Ai sensi dell'art. 11, comma 2, del D.Lgs. n. 36/2023, il CCNL da applicarsi ai lavoratori impiegati nell'appalto è il seguente: Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Turismo.

3. Gli operatori economici potranno indicare nelle proprie offerte il differente contratto collettivo da esso applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante.

Art. 21 - Obblighi assicurativi

1. L'Appaltatore, in relazione agli obblighi assunti con il presente appalto, espressamente solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, sia della stazione appaltante, sia dell'Appaltatore, sia di terzi e verificatisi in dipendenza dell'attività svolta nell'esecuzione dell'appalto.
2. L'Appaltatore viene ritenuto responsabile di ogni danno imputabile a negligenza del proprio personale; ha pertanto a suo carico la rifusione di eventuali danni e ammarchi.
3. A tale scopo l'Appaltatore si impegna a stipulare apposite polizze (RCT/RCO), in cui venga esplicitamente indicato che la stazione appaltante viene considerata "terza" a tutti gli effetti.
4. La stazione appaltante è, inoltre, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione dell'appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Art. 22 – Penali

1. In caso di inadempimento delle prestazioni dedotte in contratto, ivi comprese quelle di cui all'offerta tecnica, si applica una penale di Euro 100,00, salvo il risarcimento del maggior danno. L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio.
2. In ogni caso l'applicazione delle penali avviene previa contestazione scritta, avverso la quale l'Appaltatore ha facoltà di presentare le proprie osservazioni per iscritto entro 10 giorni dal ricevimento della PEC contenente la contestazione.
3. Nel caso in cui l'Appaltatore non presenti osservazioni o nel caso di mancato accoglimento delle medesime da parte della stazione appaltante, la stessa provvede a trattenere l'importo relativo alle penali applicate dalle competenze spettanti all'Operatore economico in base al contratto, nel rispetto delle normative fiscali ovvero a trattenerlo dalla garanzia definitiva di cui all'art. 23 del presente capitolo.
4. Nel caso in cui l'importo della penale, calcolato ai sensi dei commi precedenti, superi il 10 % dell'importo netto contrattuale, la stazione appaltante può procedere a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso.
5. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'Appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Art. 23 - Obblighi Appaltatore

1. L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare, nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori, a tutte le prescrizioni derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché di prevenzione e disciplina antinfortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.
2. In particolare, si impegna a rispettare e a fare rispettare al proprio personale nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali tutte le norme e gli adempimenti di cui al D.Lgs. n. 81/2008.
3. L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici.

Art. 24 - Danni cagionati da forza maggiore

1. Non sarà accordato all'esecutore alcun indennizzo per perdite, avarie o danni che si verificassero durante il corso del servizio.

Art. 25 - Recesso e risoluzione del contratto

1. L'Amministrazione committente ha il diritto di recedere in qualunque momento dal contratto, previo pagamento delle prestazioni eseguite.

2. L'esecutore può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguirlo in conseguenza di causa ad esso non imputabile, secondo il disposto dell'art. 1672 del codice civile.

3. Durante l'esecuzione del contratto, l'amministrazione committente può ordinare secondo le modalità di cui all'art. 1 comma 3, un aumento o una diminuzione delle prestazioni dell'appalto fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, così come calcolato ai sensi dell'art. 1, comma 4, senza riconoscimenti all'appaltatore di un'indennità aggiuntiva, purché non mutino sostanzialmente la natura delle prestazioni comprese nell'appalto. Oltre tale limite l'appaltatore ha diritto alla risoluzione del contratto e alla liquidazione del prezzo delle prestazioni eseguite a termini di contratto, nonché del valore dei materiali utili esistenti nel luogo di esecuzione contratto.

Art. 26 - Risoluzione del contratto per colpa dell'esecutore

1. L'Ente può risolvere il contratto, oltre che nei casi contemplati dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023, anche nelle ipotesi di seguito elencate.

2. In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti.

3. Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal RUP a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- interruzione totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per 21 giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno di durata del contratto;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- cessione del Contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e consequenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile;

➤ nell’ipotesi di cui all’art. all’art. 104 comma 9 del D.Lgs. n. 36/2023, relativo all’adempimento degli obblighi derivanti dal contratto di avvalimento.

3.Ove si verifichino deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l’amministrazione potrà provvedere d’ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell’aggiudicatario, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l’aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l’amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Art. 27 - Modalità di stipulazione del contratto

1. Il contratto è stipulato tramite piattaforma MEPA.

Art. 28 - Accordo Bonario

1. Si applicano le disposizioni di cui all’articolo 211 del D.Lgs. n. 36/2023

Art. 29 - Foro competente

1. Per le controversie sui diritti soggettivi derivanti dall’esecuzione del contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell’accordo bonario di cui all’articolo 211 del D.Lgs. n.36/2023, è competente il Foro di Cosenza, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

Art. 30 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

1. Gli obblighi di condotta previsti dal “Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici”, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo all’Appaltatore (imprese fornitrice di beni o servizi in favore del Comune di San Cosmo Albanese).

2. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell’Appaltatore del suindicato “Regolamento”.

Art. 31 - Tracciabilità dei flussi finanziari

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, prevista dall’art. 3 della Legge n. 136 del 13.08.2010 “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia” e ss.mm.ii., l’Appaltatore deve utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso Banche o presso la Società Poste italiane S.p.A., dedicati anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche. Tutte le transazioni relative all’oggetto contrattuale, dovranno essere effettuate esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, riportando l’indicazione del codice identificativo di gara (CIG). Gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, dovranno essere comunicati al committente, entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione. Nello stesso termine dovranno essere comunicati le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, e successivamente, ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi. Il contraente si impegna ad inserire in tutti i contratti di qualsiasi natura che dovesse stipulare per dare esecuzione alle obbligazioni assunte con il presente contratto, una clausola che imponga la tracciabilità dei flussi

finanziari derivanti dai rispettivi rapporti contrattuali. L'appaltatore dovrà notificare entro 7 giorni gli estremi dell'eventuale nuovo conto corrente e le persone delegate ad operare su di esso

Art. 32 - Trattamento dati personali

1. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e degli artt. 13 e 18 del D.Lgs. n. 196/2003, i dati personali forniti dall'appaltatore saranno raccolti presso la stazione appaltante, per le finalità di gestione dell'aggiudicazione dei servizi oggetto del presente Capitolato e saranno trattati anche successivamente all'aggiudicazione del contratto per finalità inerenti alla gestione del contratto redatto secondo le norme di legge.
2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti dell'impresa.
3. Le informazioni richieste potranno essere comunicate alle Amministrazioni Pubbliche direttamente interessate alla gestione del contratto, oppure ai soggetti titolati per legge del diritto di visione e rilascio copie dei documenti amministrativi secondo le modalità previste dal vigente regolamento comunale che disciplina la materia.
4. L'interessato gode dei diritti di cui al titolo II, artt. 7, 8, 9, 10, del sopra citato Decreto Legislativo.
5. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti dell'Amministrazione Comunale, titolare del trattamento.