

Rep. n. _____

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI AVIGLIANO

(Provincia Di Potenza)

Contratto in modalità elettronica con firma digitale

per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica del Comune di Avigliano negli anni scolastici 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027. Valore complessivo euro _____ più IVA al 4% - CIG n. _____.

L'anno 2024, il giorno _____ del mese di _____ in Avigliano, nella Residenza Comunale, innanzi a me Dott.ssa Clementina GERARDI, Segretario del Comune di Avigliano, autorizzata al rogito degli atti nei quali l'Ente è parte, ex art. 97, comma 4, lettera c), D.lgs. 267/2000, senza l'assistenza di testimoni per espressa rinuncia delle parti, aventi i requisiti di legge, d'accordo fra loro e con il mio consenso, sono presenti i signori

DA UNA PARTE:

- Dott.ssa Pina Iannielli, nata a Potenza il _____, domiciliata per la carica in Avigliano al Corso Gianturco n. 31, presso la Residenza Comunale, il quale interviene in questo atto non in proprio, ma esclusivamente nel nome, per conto e nell'interesse del Comune di Avigliano (Pz), Codice Fiscale Ente 80001750761, nella sua qualità di Responsabile del Settore I - Amministrativo del Comune, ai sensi dell'art. 107, comma 3 del D. Lgs. n. 267/2000 ed in forza del Decreto Sindacale n. 9/2024, di seguito denominato "Comune";

DALL'ALTRA PARTE:

- Sig. _____, nato a _____ il _____, residente a _____ alla Via _____, codice fiscale _____, il quale interviene al presente atto non in proprio ma in qualità di _____ della Ditta _____, con sede in _____ alla Via _____, Codice Fiscale e

Partita I.V.A. _____, N. REA _____, di seguito denominato "Concessionario".

Le parti innanzi generalizzate

PREMETTONO

- che con deliberazione n. ____ del _____ la Giunta Comunale ha approvato il progetto per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica del Comune di Avigliano negli anni scolastici 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027", e ha conferito mandato al Responsabile del Settore I - Amministrativo per l'adozione degli atti consequenziali relativi all'affidamento dello stesso;

- che con la medesima deliberazione n. _____ è stata, altresì, determinata la durata dell'affidamento, pari a tre anni con opzione di rinnovo per ulteriori tre anni, oltre a eventuale proroga tecnica, nonché l'importo a base di gara calcolato sull'importo complessivo pari a euro _____ (in lettere) oltre IVA al 4%, di cui costi per la sicurezza da rischi da interferenza pari a euro _____;

- che con determinazione a contrarre n. _____ del _____ il Responsabile del Settore I - Amministrativo ha avviato la procedura di gara ;

- che con determinazione n. _____ del _____ è stato affidato definitivamente il servizio alla Ditta _____ di _____, Partita I.V.A. _____, per l'importo, IVA esclusa, di euro _____ (euro _____), oltre IVA al 4%, di cui costi per la sicurezza da rischi da interferenza pari a euro _____;

(che in data _____ è stato firmato il verbale di consegna anticipata del servizio nelle more della stipula del contratto);

- che la spesa per l'espletamento del servizio è finanziata con fondi del bilancio comunale;

- che il Responsabile del procedimento ha verificato le regolarità contributive mediante l'acquisizione del D.U.R.C. in data _____ ;

- che ai sensi dell'art. 83 del Decreto Legislativo 6 settembre 2011, n. 159 e succ. modif. è stata richiesta al sistema Banca Dati Nazionale Antimafia (B.D.N.A.) Prot. n. _____ del _____ la documentazione antimafia di cui all'art. 84 del D.lgs. 159/2011;

- che il Responsabile del Settore I attesta, con la stipula del presente atto, l'avvenuta verifica positiva di ogni condizione di legge che ne consente la sottoscrizione e, dunque, il concessionario risulta in grado di contrarre con la Pubblica Amministrazione;

Visto l'art. 17 del Decreto legislativo 36/2023;

Visto l'articolo 6 del decreto legge 145/2013, convertito senza modifiche con legge del 21 febbraio 2014 n. 9;

Tutto ciò premesso, riconosciuta e ratificata la precedente narrativa come parte integrante e sostanziale del presente contratto, volendo le parti convenute procedere alla redazione del contratto.

CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:

ART. 1 (OGGETTO)

Il Comune di Avigliano, come sopra rappresentato, affida in concessione alla Ditta _____, con sede in _____ alla Via _____, Codice Fiscale e Partita I.V.A. _____, N.REA _____, come sopra rappresentata, che accetta, l'espletamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Avigliano negli anni scolastici 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027.

ART. 2 (DOCUMENTI CONTRATTUALI)

Il servizio viene affidato e accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e inscindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dal capitolato speciale descrittivo e

prestazionale, dal progetto di servizio, approvato con deliberazione di G.C. n. ____ del _____ e dal progetto tecnico presentato in sede di gara, che fanno parte integrante e sostanziale del presente contratto, anche se materialmente non allegati. Di detti documenti viene omessa la lettura per espressa dispensa dei comparenti, i quali dichiarano di averne già presa visione e conoscenza e di averlo già sottoscritto in segno di piena accettazione, depositandolo agli atti del contratto, presso la segreteria comunale.

ART. 3 (DURATA DEL CONTRATTO)

La durata del servizio di cui al presente capitolato è fissata in n. 3 (tre) anni scolastici (2024/2025-2025/2026-2026/2027), con opzione di rinnovo per ulteriore tre anni scolastici, oltre eventuale proroga tecnica, ai sensi dell'art. 120, comma 10 del D. Lgs. n. 36/2023 (di seguito Codice dei Contratti) ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'esercizio di tale facoltà è comunicato al concessionario almeno 3 (tre) mesi prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

La durata triennale, con opzione di rinnovo per ulteriori tre anni, oltre a eventuale proroga tecnica, ha decorrenza dal _____ e fino al _____ compreso. Scaduto il contratto il concessionario, secondo le disposizioni di legge in vigore a quella data, è tenuto ad assicurare il servizio agli stessi patti e condizioni del presente contratto, di cui costituisce mera estensione temporale, fino all'espletamento della nuova gara di affidamento o alla

stipula del nuovo contratto, nella misura strettamente necessaria e dietro invito scritto del Comune che comunichi l'atto determinativo che abbia disposto l'eventuale proroga tecnica.

In ogni caso l'affidamento cesserà alla scadenza automaticamente e senza bisogno di disdetta. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, ai sensi delle specifiche norme del codice appalti, di affidare, laddove se ne rilevino la volontà e la convenienza e previa verifica dell'andamento del servizio, alla medesima Ditta affidataria servizi analoghi a quelli oggetto del presente contratto per ulteriori tre anni.

L'Ente si riserva la facoltà di procedere alla consegna anticipata del servizio, ai sensi dell'art. 50, comma 6 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 4 (COMPENSO)

Il corrispettivo dovuto all'Impresa concessionaria per il pieno e perfetto adempimento del presente contratto ammonta a euro _____ oltre IVA al 4%. Con tale compenso il concessionario si intende integralmente soddisfatto e compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connessi o conseguenti al medesimo, senza alcun diritto per pretese, né per nuovi o maggiori compensi. Esso non è suscettibile di alcuna variazione, al di fuori delle ipotesi contemplate dalla legge.

ART. 5 (LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI)

Il costo relativo al servizio in oggetto sarà riconosciuto al concessionario come corrispettivo versato in rate mensili per ciascun anno scolastico. Il corrispettivo sarà determinato sulla base delle risultanze di gara.

Per i servizi forniti, il concessionario emetterà mensilmente fattura elettronica, posticipata per i mesi di servizio, recante CIG, descrizione del servizio e periodo di riferimento. La liquidazione del corrispettivo verrà

effettuata a mezzo di mandato di pagamento entro 30 (trenta) giorni, previa acquisizione del DURC.

Ai sensi dell'art. 11, comma 6 del Codice dei Contratti, qualora il DURC acquisito segnali un'inadempienza contributiva, l'ente tratterrà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza, e provvederà a disporre direttamente il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC agli enti previdenziali e assicurativi. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente impiegato dall'Affidatario nell'esecuzione del contratto, il R.U.P. inviterà per iscritto il soggetto inadempiente a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata formalmente e motivatamente contestata la fondatezza della richiesta entro il termine assegnato, il Comune pagherà anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'Affidatario del contratto.

L'individuazione degli aventi titolo a fruire del servizio di refezione, la definizione di tariffe, eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, rimane nella esclusiva competenza del Comune. Il corrispettivo è rappresentato dal prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara dall'aggiudicatario, come riportato nel contratto sottoscritto dallo stesso a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, la quota ammortamento degli eventuali investimenti messi in atto dall'affidatario per la fornitura di beni e servizi, la fornitura di cestini alimentari per gite, gli ulteriori costi dei canoni per la gestione informatizzata e ogni altro onere espresso e non espresso dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Poiché l'affidamento del servizio di ristorazione avviene in regime di concessione, il concessionario provvede alla riscossione delle tariffe da parte degli utenti, anche coattiva, al fine di ricavare il

corrispettivo per le prestazioni inerenti la gestione del servizio di ristorazione scolastica. Il Comune corrisponderà all'aggiudicatario la differenza tra il costo del servizio determinato in sede di gara (definito come prodotto del prezzo unitario del pasto) e la quota versata, in base alle fasce ISEE, direttamente dalle famiglie utenti alla ditta aggiudicataria, e riferita al numero dei pasti effettivamente consumati. Per i pasti consumati dal personale docente autorizzato, l'Amministrazione si obbliga a pagare il corrispettivo dovuto pari all'importo del pasto convenuto in contratto per il numero dei pasti effettivamente somministrati a tale personale. In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio (presso l'INPS di competenza) del DURC regolare, in corso di validità, della ditta aggiudicataria in relazione al presente contratto. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, ai sensi dell'art. 4, comma 3 del DPR n. 207/2010, sarà operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale alla scadenza del contratto, dopo l'approvazione da parte della Stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 6 (REVISIONE DEI PREZZI)

Trattandosi di prestazione continuativa nel tempo, i prezzi sono sottoposti a revisione con riferimento all'indice generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) elaborato dall'ISTAT. La revisione prezzi è ammessa a partire dall'anno scolastico successivo a quello di avvio del servizio in oggetto, in ogni caso secondo le modalità previste dall'art. 60, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 7 (MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO)

La somministrazione dei pasti si svolgerà nei giorni feriali (sabato escluso) nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico indicato dal dirigente

della scuola in conformità al calendario scolastico della Regione Basilicata. L'inizio, l'organizzazione, i locali adibiti a refettorio, le modalità di somministrazione dei pasti e la cessazione del servizio saranno comunicati dal Comune alla ditta con congruo preavviso. Eventuali interruzioni del servizio o diminuzioni dell'utenza per qualsiasi causa (scioperi del personale docente, gite scolastiche etc.) dovranno essere comunicate con congruo anticipo (entro le 24 ore precedenti l'evento) dal dirigente scolastico, anche per il tramite dei propri operatori.

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti con personale qualificato, l'allestimento dei tavoli dei refettori/banco, il trasporto e la distribuzione al tavolo dei pasti con porzionatura nel piatto, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali refettorio e cucina, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio, l'assistenza agli alunni durante la fruizione, in particolar modo nella somministrazione dell'acqua. Per le classi della scuola primaria e per la scuola dell'infanzia il servizio prevede altresì l'eventuale sbucciatura della frutta, da effettuarsi prima della somministrazione. La preparazione dei pasti, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso tutti i locali - cucina dei plessi come di seguito indicati:

PLESSO SCOLASTICO - Via Agesilao Milano - AVIGLIANO CENTRO (scuola d'infanzia);

SCUOLA D'INFANZIA - "E. Gianturco" - via Pacini AVIGLIANO CENTRO;

PLESSO SCOLASTICO - Via E. Fermi - AVIGLIANO CENTRO (scuola primaria e scuola secondaria di I grado);

PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE POSSIDENTE - (scuola dell'infanzia e scuola primaria);

PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE SANT'ANGELO - (scuola dell'infanzia, primaria e scuola secondaria di I grado);

PLESSO SCOLASTICO - FRAZIONE LAGOPESOLE - (scuola d'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I grado).

Il servizio prevede inoltre il trasporto, con mezzo di trasporto idoneo, dei pasti appena confezionati dal luogo di preparazione e confezionamento cucina della Scuola dell'infanzia di Lagopesole alla sede della scuola della Scuola Primaria della stessa Frazione (distante circa 100 metri), provvedendo altresì alla loro distribuzione nei locali adibiti a refettorio, con conseguente pulizia e riassetto delle stoviglie e del refettorio. Qualora si renda necessario somministrare i pasti in plessi scolastici diversi (sempre ricadenti nel Comune di Avigliano) o in locali diversi dal refettorio/banco (ad es.: nelle classi), o su diversi turni, la ditta dovrà garantire la somministrazione del pasto e l'adeguata pulizia delle aree interessate, sia prima che dopo la somministrazione.

Nell'approvvigionamento dei generi alimentari la ditta dovrà rispettare, a soli fini esemplificativi, i seguenti tempi:

- consegna del pane: giornaliera;
- derrate di facile deterioramento (es. carni, latte, prodotti caseari): max settimanale;
- alimenti quali surgelati, frutta e ortaggi, uova, etc.: max settimanale;
- fornitura degli alimenti in stoccaggio (acqua minerale naturale, paste secche, riso, prodotti confezionati in genere): dovrà essere effettuato con frequenza regolare, tale da assicurare l'approvvigionamento di prodotti di più recente fabbricazione.

La ditta affidataria assume a proprio carico i compiti di gestione e programmazione del servizio e sarà l'unica responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, degli utenti del servizio e di tutti gli enti competenti a esercitare i relativi controlli. La stessa assumerà direttamente gli obblighi e le responsabilità di cui al D. Lgs. n. 197/2007 e s.m.i. relativamente al servizio analisi dei punti critici - controllo H.A.C.C.P. - e dovrà rispettare rigorosamente quanto previsto dalla normativa di riferimento vigente e da eventuali integrazioni sopravvenute nel corso della durata dell'affidamento in oggetto.

La ditta dovrà provvedere a proprio carico alle seguenti necessarie operazioni:

- acquisto dei prodotti e delle attrezzature per la pulizia e sanificazione relativi al servizio;
- rigoverno, pulizia e lavaggio giornaliero di stoviglie, attrezzature, tavoli, arredi e locali (cucina e refettori) dove il servizio viene svolto;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- gli interventi di pulizia e igienizzazione riferiti a utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini, lavelli e lavandini, contenitori porta rifiuti, attrezzature di cucina, dispensa, spogliatoio e servizi igienici utilizzati dal personale della ditta aggiudicataria dovranno essere effettuati quotidianamente, al termine del servizio, con propri mezzi e prodotti.

Tutte le operazioni di approvvigionamento derrate e relativa conservazione, di preparazione e cottura, di distribuzione, scodellamento, pulizia, dovranno essere svolte presso i locali destinati a cucina, con relativi annessi, e a refettorio ubicati presso gli edifici ospitanti le suddette scuole. La ditta aggiudicataria riceverà in consegna detti locali con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, con obbligo di svolgervi tutte le operazioni connesse al presente affidamento. Prima dell'inizio delle attività la medesima ditta dovrà presentare la SCIA alla competente ASP di Potenza, provvedendo, a propria cura e spese, a qualsiasi adeguamento o miglioria richiesta dalle Autorità sanitarie. Parimenti, la ditta affidataria dovrà reperire e installare, a propria cura e spese, gli ulteriori attrezzi, stoviglie, elettrodomestici e quant'altro necessario od opportuno per la migliore gestione del servizio. All'atto della consegna verrà redatto analitico verbale dello stato dei luoghi, nonché inventario dei beni ivi presenti e delle loro condizioni.

Al termine dell'affidamento la ditta dovrà riconsegnare i locali e i beni ricevuti in custodia, in condizioni analoghe

a quelle ricevute e avrà diritto alla riconsegna dei beni di sua proprietà eventualmente presenti. Detta riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'amministrazione comunale avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti. Alcun compenso competerà per le migliorie alle strutture e impianti eseguite dall'affidatario. Saranno a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese e oneri inerenti l'utilizzo dei locali affidati, nonché le spese di manutenzione ordinaria necessarie a mantenere efficienti gli impianti e le attrezzature presenti, il canone di contribuzione alle spese per i consumi elettrici, del gas e idrici, come indicati al seguente art. 12. I pasti giornalieri saranno regolati dalle tabelle dietetiche e nutrizionali elaborate dalla competente ASP di Potenza ed eventuali modifiche da questa disposte, senza alcun costo aggiuntivo per l'amministrazione comunale.

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, tranne che nei seguenti casi:

- guasti impreveduti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, etc.);
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili.

In tutte le ipotesi di cui sopra, dovrà essere fornita tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale e all'Autorità scolastica, e le variazioni dovranno comunque garantire una equipollenza in termini di contenuti energetici, dietetici e merceologici. In caso di variazioni

prolungate o definitive, saranno seguite le indicazioni fornite dal servizio dell'A.S.P. competente.

Parimenti l'Ente potrà disporre delle modifiche del menù, a parità quantitativa e qualitativa della fornitura, con obbligo per la ditta affidataria di adeguarvisi, senza diritto a indennità o maggiorazioni.

I pasti dovranno essere confezionati con prodotti di prima qualità, freschi di giornata, con l'utilizzo obbligatorio dei prodotti biologici come innanzi specificato. Nei casi in cui il menù preveda espressamente l'utilizzo di prodotti surgelati o di conserve questi dovranno essere debitamente conservati in modo da garantire il mantenimento delle loro caratteristiche organolettiche. Il trasporto degli alimenti dovrà aver luogo con mezzi idonei e aventi le caratteristiche igienico sanitarie prescritte, muniti delle autorizzazioni di legge. I pasti dovranno essere cotti in giornata, osservando le modalità di preparazione e composizione allegate alle tabelle dietetiche, essendo vietato l'utilizzo di precotti, e in tempo utile per essere distribuiti, ancora caldi, presso la sala refettorio negli orari fissati dalle autorità scolastiche.

Prima dell'inizio dell'espletamento del servizio la ditta dovrà redigere, adottare e realizzare un adeguato piano di HACCP per la ristorazione collettiva.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto e il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La ditta dovrà garantire, tra fine

cottura e somministrazione dei pasti, un tempo massimo non superiore a 2 ore. La consegna sul posto di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore, provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C;

- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C.

Per le consegne, la ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi di cui al presente articolo.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ART. 8 (MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI)

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65° C (L. n. 283/1962, D.P.R. n. 327/1980 e Reg. CE n. 852/2004);
- lavare accuratamente le mani;
- indossare idonea divisa, che deve risultare sempre pulita e decorosa;
- togliere anelli, orecchini, braccialetti e gioielli in genere;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente i piatti, le tovaglie, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
- procedere alla distribuzione del primo piatto tenendo conto che deve essere garantita la giusta temperatura del pasto stesso;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno essere quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi a crudo e al netto degli scarti, approvata dalla ASL competente;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli ma condire le pietanze direttamente nel contenitore;

- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto al tavolo, ove è previsto, deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

ART. 9 (MENÙ)

I pasti, preparati in giornata, dovranno essere conformi al menù concordato con la ASL di cui all'allegato al capitolato speciale del servizio. I menù sono articolati di massima su quattro settimane. I piatti proposti dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel menù approvato dalla ASL competente. La ditta aggiudicataria provvederà, a propria cura, all'inizio di ogni anno scolastico, ad affiggere in ogni refettorio e nelle porte di ingresso dei plessi scolastici in cui si effettua il servizio una copia del menù.

È consentito all'impresa, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; episodi di emergenza sanitaria nazionale;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- in occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

Tale variazione potrà essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune; a cura della

ditta, la variazione deve essere portata a conoscenza delle scuole interessate.

Il Comune si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza e di apportare eventuali variazioni in aumento o in diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza, previa approvazione delle modifiche, da parte della ASL competente. Il Comune si riserva altresì la possibilità di concordare con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL di riferimento la redazione di un menù alternativo per il periodo primaverile.

La ditta aggiudicataria si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo, né per il Comune né per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature, che saranno comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Per tutte le altre norme si richiamano le previsioni del capitolato speciale del servizio, che qui si hanno per integralmente trascritte e riportate.

ART. 10 (SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE)

Il Comune promuove l'utilizzo di prodotti agro-alimentari di qualità, locali, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP). L'Impresa aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte. Il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del sistema di tracciabilità aziendale nel rispetto del Regolamento CE n. 178/2002, che fissa principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La ditta aggiudicataria deve inviare agli uffici preposti, a richiesta della Stazione committente, l'elenco delle derrate alimentari proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, etc.

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche e igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili. In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel capitolato ("*Scaffale delle derrate*").

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

L'impresa aggiudicataria dovrà esibire all'Ente, mensilmente, copia delle fatture di acquisto della merce con l'indicazione delle quantità e della tipologia di prodotti acquistati, così da consentire l'elaborazione di bilancia di massa e report.

ART. 11 (ULTERIORI ADEMPIMENTI A CARICO DELLA DITTA)

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- fornitura di quanto necessario per l'allestimento dei tavoli presso i refettori ubicati in ciascun plesso scolastico;
- integrazione di attrezzature di stoviglie tradizionali, caraffe, contenitori, piatti in ceramica o porcellana e bicchieri in vetro infrangibile, frigoriferi, forni. L'uso di materiali diversi da quelli indicati potrà essere concordato tra la ditta e il Comune. L'eventuale sostituzione del materiale dovrà essere finalizzata unicamente a garantire una migliore funzionalità nell'erogazione del servizio;
- l'obbligo, al termine del contratto, di consegnare le attrezzature ed ogni altro bene di proprietà del Comune avuto in uso;

- eventuali danni imputabili a negligenza o colpa dell'affidatario verranno da questi risarciti;
- la ditta dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico del Comune;
- pieno rispetto, per tutta la durata dell'affidamento, di quanto dichiarato nell'offerta tecnico gestionale riferita in particolare alla qualità dei prodotti alimentari ed ai fornitori degli stessi;
- collaborazione con il personale scolastico nell'azione di vigilanza sugli alunni.

Dette prescrizioni sono inderogabilmente vincolanti per l'affidatario e possono essere eventualmente modificate solo a richiesta dell'Amministrazione comunale.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. È tassativamente vietato:

- l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici;
- l'uso di carni congelate;
- l'uso di carne pre-macinata, anche se conservata sottovuoto;
- l'uso di semilavorati deperibili pronti da cuocere;
- friggere il cibo utilizzando il dado per il brodo e altre preparazioni;
- il riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti.

L'Amministrazione Comunale potrà verificare in qualsiasi momento la qualità dei prodotti impiegati per la preparazione dei pasti, la denominazione delle ditte produttrici e fornitrici, le fatture di acquisto della merce oltre che la corrispondenza di quanto dichiarato nell'offerta tecnica rispetto alle modalità di approvvigionamento dei prodotti alimentari.

L'Amministrazione potrà altresì richiedere analisi merceologiche e microbiologiche sulla qualità dei prodotti.

ART. 12 (LOCALI E UTENZE)

Il Comune di Avigliano mette a disposizione della ditta aggiudicataria i locali dove il servizio dovrà essere svolto. I locali predetti sono messi a disposizione dell'aggiudicatario nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio da parte del Comune. Prima dell'avvio del servizio è in ogni caso onere dell'affidatario verificare l'idoneità dei locali sotto ogni aspetto rilevante ai fini di legge, in particolare quello igienico-sanitario, e munirsi delle eventuali autorizzazioni richieste. Rimangono a carico dell'affidatario le spese di manutenzione ordinaria e per riparazioni che si rendessero eventualmente necessarie, prima dell'avvio del servizio, per l'adeguamento dei locali predetti dal punto di vista igienico-sanitario.

Gli immobili ricevuti in consegna debbono essere usati per lo scopo per cui sono stati destinati. L'eventuale utilizzo dei locali per usi diversi, anche da parte di soggetti terzi che ne facciano richiesta (anche nei periodi di sospensione del servizio mensa) dovrà essere regolato a parte tra Comune e aggiudicatario. La ditta aggiudicataria non potrà asportare o introdurre negli immobili ricevuti in consegna macchine, attrezzature o utensili senza la preventiva autorizzazione dell'Amministrazione comunale. Eventuali danni causati da un cattivo utilizzo delle attrezzature o a imperizia verranno addebitati alla ditta aggiudicataria.

I locali ricevuti in gestione devono essere sempre chiusi e l'ingresso riservato esclusivamente al seguente personale autorizzato:

- personale della ditta aggiudicataria;
- personale del Comune, incaricato dei controlli da parte del Comune di Avigliano;
- personale incaricato dei controlli (ASL, NAS etc.);

- tecnici di ditte incaricate della manutenzione degli immobili, delle attrezzature, degli impianti, del controllo qualità.

Il concessionario contribuirà ai costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l'utilizzo delle cucine, con un canone di concessione per ciascun anno scolastico stimato in € 8.000,00 e per i sei mesi di opzione tecnica in € 6.000,00.

Il versamento avviene in due soluzioni:

- la prima, pari al 50% del totale, entro il mese di febbraio di ciascun anno scolastico di riferimento;
- la seconda, pari alla restante somma, entro il termine di ciascun anno scolastico di riferimento.

ART. 13 (MISURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTALE)

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico- sanitaria riguardanti la produzione, la preparazione, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, nonché la pulizia dei locali e il lavaggio dei contenitori.

È obbligatorio il rispetto delle normative nazionali e regionali in materia di emergenze sanitarie, nonché alle linee guida.

È obbligatorio, a pena di risoluzione del contratto e fatto comunque salvo il risarcimento dei danni, il rispetto delle disposizioni di attuazione delle direttive europee e nazionali, concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (sistema H.A.C.C.P.).

La ditta dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti sia munito dei prescritti requisiti sanitari.

Non è ammesso l'uso di suppellettili e/o di materiali (es.: alluminio, pellicole, etc.) che non siano consentiti dalle vigenti norme di legge.

Il pane, la frutta e la verdura dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei al contatto con gli alimenti, secondo normativa vigente.

L'aggiudicatario dovrà altresì garantire con proprio personale la pulizia e sanificazione dei locali impegnandosi a osservare scrupolosamente le norme stabilite dall'autorità sanitaria svolgendo in particolare:

- pulizie generali e accurate dei locali della cucina, dei refettori e sale; smistamento pasti prima dell'avvio del servizio mensa e a conclusione;
- detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti, servizi igienici, lavelli, etc., sia al centro di cottura che nelle sale da pranzo;
- detersione e disinfezione settimanale delle celle frigorifere, cappe aspiranti e strumenti d'uso;
- adozione di ogni misura di protezione dagli insetti e ratti;
- verifica periodica della efficienza delle cappe aspiranti;
- esecuzione di controlli a proprie spese sugli ambienti di lavoro per verificarne l'idoneità igienica; pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione e distribuzione, compresi i vetri esterni e le avvolgibili (dette aree e superfici dovranno risultare sempre ben pulite);
- lavaggio periodico delle tende e/o zanzariere;
- pulizia dello spazio esterno ai locali cucina.

Le attrezzature e il materiale, compresi i prodotti di consumo necessari all'espletamento dei lavori di pulizia, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 14 (CAMPIONE TESTIMONE, PRELIEVI E ANALISI)

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un "campione testimone" rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g per ciascuna preparazione alimentare, secondo le procedure dettagliatamente indicate dal capitolato speciale del servizio.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati, recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto, saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione o infezione alimentare. L'Impresa deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo, a carico della ditta aggiudicataria, dovrà essere effettuato alle derrate crude e cotte, alle attrezzature utilizzate, e all'acqua in conformità alla normativa vigente (D. Lgs. n. 18/2023) con riferimento al Piano di Autocontrollo igienico presentato in fase di offerta. Inoltre, il concessionario aggiudicatario dovrà effettuare analisi igienico-sanitarie (controllo batteriologico e chimico) con cadenza almeno semestrale per ogni scuola, salvo in situazioni di emergenza, nel qual caso le analisi medesime potranno essere richieste anche più volte presso la stessa struttura. Tali analisi dovranno essere effettuate presso laboratori accreditati inseriti negli elenchi regionali.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- a) essere trasmesse, entro 7 giorni lavorativi dalla data di consegna da parte del laboratorio, al competente ufficio del Settore Amministrativo del Comune di Avigliano;
- b) essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso i centri di cottura in caso di controllo, sia da parte dell'ASP che del Responsabile del Servizio dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

ART. 15 (RIFIUTI)

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto nel precedente art. 10 o concordato direttamente con il

Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti, previa differenziazione secondo le tipologie previste dall'amministrazione (frazione secca, organica, plastica, vetro, lattine, etc.), devono essere convogliati presso i contenitori posti in prossimità dell'ingresso ai plessi scolastici, rispettando il calendario fissato per il ritiro delle varie frazioni, che sarà comunicato dal Comune all'aggiudicatario. Per i rifiuti prodotti nella giornata del venerdì dovrà essere garantito in ogni caso il ritiro da parte dell'aggiudicatario o direttamente all'eco-centro comunale, se esistente in loco e funzionante, ovvero tramite diversi accordi con il gestore del servizio rifiuti. Deve essere assolutamente evitata la permanenza degli stessi all'ingresso dei plessi scolastici fino al lunedì successivo.

La fornitura dei sacchi destinati a contenere le diverse tipologie di rifiuti è a carico della ditta aggiudicataria.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno a totale carico della ditta.

ART. 16 (CONTROLLO E MANUTENZIONE DELLE STRUTTURE, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE)

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti e delle attrezzature della cucina, dei locali accessori e dei refettori è a totale carico del gestore.

Con la dicitura "*manutenzione ordinaria*" si intendono:

- tutti gli interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale degli impianti e attrezzature della cucina;
- le sostituzioni di guarnizioni, rubinetterie, manopole, lampadine ed eventuali riparazioni di infissi e vetri;
- la riparazione di armadi, carrelli, tavoli, sedie sia del centro cottura che dei punti di somministrazione;
- la riparazione di lavastoviglie, forni, cucine a gas, frigoriferi, congelatori;
- l'imbiancatura della cucina, dei refettori e locali annessi a conclusione di ciascun anno scolastico;
- tutti gli interventi di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso la cucina e refettori.

Qualora la ditta non provveda a breve termine alle riparazioni che eventualmente si rendessero necessarie il Comune vi provvederà in maniera diretta, addebitandone gli oneri alla ditta stessa, mediante trattenuta sui corrispettivi da liquidare.

Guasti o anomalie che non rientrano nella manutenzione ordinaria dovranno essere tempestivamente segnalati all'Ufficio Amministrativo del Comune.

ART. 17 (SISTEMA INFORMATIZZATO DI RILEVAZIONE PRESENZE E PAGAMENTO DEI PASTI)

L'aggiudicatario dovrà utilizzare il sistema OMNIBUS, comprensivo del sistema PagoPA, servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito mediante l'utilizzo del software OMNIBUS della Società Progetti e Soluzioni S.p.A., di cui il Comune di Avigliano

è titolare di licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento mediante credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione, contribuendo ai canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica **per un importo annuo di € 4.323,37 oltre IVA al 22%**, da versare entro il 31 dicembre di ogni anno.

ART. 18 (CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE)

L'Amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del codice civile, con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge e sia previste dalle disposizioni del capitolato, nei seguenti casi e ipotesi:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'aggiudicatario;
- cessione dell'attività ad altri soggetti;
- mancata osservanza del divieto di subconcessione;
- grave intossicazione alimentare accertata dalle autorità sanitarie per motivazioni imputabili alla ditta;
- interruzione non motivata del servizio;
- ritiro, sospensione e mancato rinnovo di licenze e autorizzazioni necessarie per la gestione del servizio;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e obblighi previsti dal presente capitolato, inosservanza di indicazioni e direttive del Comune;
- riscontro di gravi irregolarità nel centro cottura;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata, o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione del rapporto contrattuale, a termini dell'art. 1453 del codice civile.

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva. Nel caso di risoluzione

del contratto il gestore incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei maggiori danni per l'interruzione del servizio e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 19 (RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO)

Ai sensi dell'art. 190 del D. Lgs. n. 36/2023, il concedente potrà dichiarare risolta la concessione al verificarsi dei seguenti presupposti:

- a) quando la concessione abbia subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione;
- b) quando il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura;
- c) quando la Corte di Giustizia dell'Unione europea constati, in un procedimento ai sensi dell'art. 258 del T.F.U.E., che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione senza adempiere gli obblighi di cui ai trattati europei e alla Direttiva 2014/23/UE.

In caso di inadempimento del concedente o del concessionario trovano applicazione gli artt. 1453 e ss. c.c. e le penali disciplinate al presente capitolato.

In caso di risoluzione per inadempimento imputabile al concessionario, l'Amministrazione comunica per iscritto l'intenzione di risolvere il rapporto al concessionario e ad eventuali Enti finanziatori. Ove applicabili, si richiamano le disposizioni dell'art. 190, comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, senza alcun onere o indennizzo a suo carico, con disdetta comunicata a mezzo pec che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 3 (tre) mesi prima della decorrenza del recesso, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi che rendano superfluo o antieconomico il proseguo del servizio (es. riorganizzazione attività didattica solo al mattino, rinuncia alla mensa da parte di oltre il 50% degli utenti, etc.).

Ai sensi dell'art. 190, comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023, se l'Amministrazione concedente recede dal contratto di concessione per motivi di pubblico interesse spettano al concessionario:

- il pagamento delle prestazioni già rese e i costi effettivamente sostenuti;
- i costi sostenuti o da sostenere in conseguenza del recesso;
- un indennizzo a titolo di mancato guadagno compreso tra il 2% e il 5% degli utili previsti dal piano economico-finanziario, calcolato in ragione dei seguenti criteri:

(i) investimenti effettuati in buona fede dal concessionario ai fini dell'esecuzione del presente capitolato e che non siano stati ammortizzati alla data di relativa cessazione;

(ii) valore attuale della parte del servizio ancora da eseguire, pari ai costi monetari della gestione operativa previsti nel piano economico finanziario allegato alla concessione;

(iii) oggetto del rapporto concessorio.

Senza pregiudizio per il pagamento delle somme dovute, in tutti i casi di cessazione del rapporto concessorio diversi dalla risoluzione per inadempimento del concessionario questi ha il diritto di proseguire nella gestione ordinaria dell'opera, incassandone i ricavi da essa derivanti, sino all'effettivo pagamento delle suddette somme, fatti salvi gli eventuali investimenti improcrastinabili individuati dal concedente unitamente alle modalità di finanziamento e di ristoro dei correlati costi.

L'efficacia del recesso di cui al comma che precede è sottoposta alla condizione del pagamento dell'indennizzo ivi previsto.

ART. 20 (RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA)

La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti a preparazione, conservazione e trasporto dei pasti da somministrare, ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione comunale stessa durante l'esecuzione del servizio. La ditta aggiudicataria si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti e intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti del servizio, dei cibi preparati. A garanzia dell'esatta esecuzione del servizio e dell'osservanza di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria dovrà costituire Garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, come previsto dall'art. 117 del Codice dei Contratti. La garanzia dovrà essere costituita con le modalità di cui all'articolo 106 del predetto Codice. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto. Essa ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Tale polizza, che dovrà essere dedicata espressamente all'affidamento in oggetto, dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- € 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a cose;
- € 1.000.000,00 (unmilione/00) per danni a persone;

•€ 500.000,00 (cinquecentomila/00) per sinistro.

Copia della polizza verrà inoltrata al Comune prima della sottoscrizione formale del contratto che, in assenza di tale documento, non potrà essere stipulato.

Prima dell'inizio del servizio, e a ogni rinnovo della polizza, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

ART. 21 (ULTERIORI RESPONSABILITÀ DELL'AFFIDATARIO)

La ditta assume ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati, eventualmente, all'amministrazione e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto.

La ditta è tenuta al rispetto di tutte le norme contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale, nel progetto di servizio, nonché di quanto previsto dall'art. 57 e 130 del D. Lgs. n. 36/2023 (Criteri Ambientali Minimi CAM), per la somministrazione di prodotti biologici (pasta, pelati, legumi ed olio, etc.), prodotti freschi e freschissimi (pane, mozzarella, frutta, verdura, etc.), i quali dovranno essere forniti quotidianamente e da produttori locali (filiera corta). La ditta è altresì tenuta al rispetto delle direttive di cui al D.M. Ambiente 25 luglio 2011 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) - ALLEGATO 1 Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI.

L'Affidatario deve portare a conoscenza del proprio personale che il Comune è totalmente estraneo al rapporto di lavoro e che non potranno essere avanzate, in qualsiasi sede, pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti

di esso. L'Affidatario sarà responsabile della sicurezza e incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati a terzi (persone e/o cose) in dipendenza del Servizio prestato, esonerando il Comune da ogni responsabilità conseguente e restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Ente. Il Comune è pertanto esonerato da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale dell'Affidatario o a terzi per qualsiasi causa nell'esecuzione del Servizio. La ditta assume ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati, eventualmente, all'amministrazione e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto. La ditta è tenuta al rispetto di tutte le norme contenute nel capitolato speciale descrittivo e prestazionale e nel progetto di servizio. Il mancato rispetto degli obblighi contrattuali e di tutti gli adempimenti previsti per lo svolgimento del servizio comporteranno l'applicazione di penali secondo le modalità previste dal capitolato speciale e nel presente contratto. A tal fine si darà corso:

- in primo luogo all'invio di una segnalazione scritta;
- in caso di nuova infrazione, nell'applicazione di una trattenuta sulla rata nella misura prevista dal capitolato speciale;
- in caso di reiterate infrazioni, in aggiunta alla suddetta trattenuta, il Comune si riserva il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 22 (OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE E OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO)

La ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Per l'esecuzione del servizio essa impiegherà proprio personale in possesso dei prescritti requisiti igienico-sanitari, e applicherà nei confronti di

quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità alla legge, ai contratti collettivi del settore e agli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio. La ditta si impegna a ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. In caso di inottemperanza agli obblighi precisati, accertata dal Comune di Avigliano o ad esso segnalata dalle Autorità/Uffici competenti, il Comune medesimo comunicherà alla ditta l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato, oltre ad avviare le procedure di cui all'art. 11 del D. Lgs. n. 36/2023. La ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta aggiudicataria. La ditta deve inoltre garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente servizio e che dovrà garantire la reperibilità durante l'intero affidamento nei giorni di espletamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del referente (ferie, malattia, etc.), la ditta aggiudicataria provvederà alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti. Analogamente si dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi. In ogni caso il concessionario si obbliga a comunicare all'Ente, con cadenza semestrale, il prospetto aggiornato del personale impiegato nel servizio.

ART. 23 (VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE)

L'aggiudicatario deve fornire al personale indumenti di lavoro da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 del D.P.R. n. 327/1980) e i dispositivi di protezione individuali, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro, oltre ai dispositivi previsti dai protocolli di sicurezza per il contrasto alla pandemia. Devono esser previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione/distribuzione dei pasti e le operazioni di pulizia/sanificazione. Le divise fornite devono essere complete (giacca, pantaloni, camicie e pantaloni, cuffia). Tutto il personale in servizio deve essere provvisto di cartellino di identificazione, riportante il nome dell'azienda e il nome e cognome del dipendente.

ART. 24 (ALTRI OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO)

Il concessionario eseguirà l'intero servizio, per tutta la sua durata, con personale qualificato, idoneo allo svolgimento del servizio, alle proprie dipendenze. Il personale impiegato nella conduzione degli automezzi dovrà essere in possesso dei requisiti tecnico-professionali idonei a effettuare il servizio richiesto mentre il personale impiegato per la preparazione e la somministrazione dei pasti dovrà possedere idonea professionalità.

Il concessionario dovrà comunicare, prima dell'inizio del servizio e a ogni variazione successiva, apposito elenco nominativo del personale utilizzato per il servizio e a disposizione per le sostituzioni.

Il concessionario si impegna a provvedere all'immediata sostituzione di ogni dipendente che non si attenga in modo scrupoloso alle disposizioni impartite nel capitolato o che comunque risultasse inidoneo allo svolgimento del servizio in termini di professionalità e qualità della prestazione.

ART. 25 (ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO)

Sono a carico del concessionario imposte e tasse nonché tutti i contributi di assicurazione sociale e i premi per le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro per il personale alle proprie dipendenze, intendendosi liberata da ogni responsabilità diretta o indiretta l'Amministrazione appaltante, anche per danni a persone e cose.

Il concessionario deve ottemperare, sotto la propria esclusiva responsabilità, alle disposizioni legislative; deve osservare i regolamenti, le norme, le prescrizioni in materia di contratti collettivi nazionali di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro, e quant'altro possa comunque interessare il servizio stesso. Nell'esecuzione del servizio di che trattasi, la ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. del personale impiegato. Il concessionario deve garantire il Comune contro qualsiasi pretesa di terzi derivante da sua inadempienza, anche parziale, delle norme contrattuali.

ART. 26 (CLAUSOLA OCCUPAZIONALE)

Ai sensi e per gli effetti dell' art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 nel presente affidamento è vigente, nel rispetto dei principi dell'Unione europea, specifica clausola sociale volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale già impiegato dal precedente aggiudicatario, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel capitolato speciale del servizio.

ART. 27 (OSSERVANZA DELLE NORME DI SICUREZZA)

L'affidatario è tenuto a predisporre tutte le misure necessarie per tutelare la sicurezza dei lavoratori e dei terzi attenendosi alla normativa vigente in materia di prevenzione e protezione.

ART. 28 (OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DI LAVORO E PAGAMENTO DELLE RETRIBUZIONI AL PERSONALE DIPENDENTE)

L'affidatario è sottoposto a tutti gli obblighi, verso i propri dipendenti, risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali e assume a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'affidatario è obbligato altresì ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse.

L'amministrazione, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'impresa dell'inadempienze ad essa denunciate dall'ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 25% (venticinque per cento) dell'importo di contribuzione spettante dal Comune. Tale ritenuta viene rimborsata quando l'ispettorato predetto dichiara che l'impresa si sia posta in regola e la stessa non può vantare diritto alcuno per il ritardato pagamento.

Ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D. Lgs. n. 36/2023, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

Ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D. Lgs. n. 36/2023, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, il responsabile unico del procedimento invita per iscritto l'affidatario a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il RUP paga direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario.

Qualora le inadempienze di cui al presente articolo emergano in numero superiore a due volte, anche non consecutive, il Comune si riserva il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 29 (SOPRALLUOGO)

Allo scopo di assicurare la piena conoscenza dei luoghi in cui effettuare il servizio in oggetto, e vista la particolarità e l'ampiezza del territorio, l'Impresa concessionaria dichiara di aver effettuato un sopralluogo per la piena ed effettiva verifica e conoscenza dei locali in cui il servizio viene svolto.

ART. 30 (DIRITTO DI CONTROLLO)

Il Comune di Avigliano si riserva il diritto di effettuare, tramite propri dipendenti o appositi incaricati e/o collaboratori, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, controlli presso tutti i locali di produzione e somministrazione dei pasti, per verificare:

-la corrispondenza dell'attività svolta dalla ditta aggiudicataria alle norme stabilite nel presente capitolato;

-la corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato. A tale proposito sarà chiesto alla ditta un riepilogo mensile degli alimenti d'origine biologica e convenzionale con relative fatture d'acquisto;

-la corrispondenza dell'organizzazione e la funzionalità del servizio rispetto all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Il Comune di Avigliano vigilerà sul servizio per tutta la sua durata e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la ditta aggiudicataria possa eccepire alcunché. Al fine di garantire la funzionalità dell'attività di controllo, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali e accessori, ove il servizio viene effettuato. L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di specifiche schede valutative:

1. Dati del refettorio valutato;
2. Valutazione della qualità del cibo;
3. Valutazione della gestione delle diete speciali;
4. Valutazione della qualità del servizio e HACCP;
5. Valutazione della qualità dell'ambiente e degli arredi;
6. Sintesi della visita ispettiva.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute dal Comune per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

ART. 31 (ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO)

Le attività di vigilanza, controllo e verifica saranno eseguite sia a cura del personale dipendente o di appositi incaricati e/o collaboratori del Comune di Avigliano, sia mediante i preposti organi dell'Azienda Sanitaria competente per territorio, il tutto congiuntamente e disgiuntamente,

allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato e dalla legislazione in materia.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) il Comune di Avigliano, nonché i tecnici da questo autorizzati e segnalati alla ditta aggiudicataria;
- b) gli Organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di sua competenza;
- c) gli Organi di vigilanza e ispezione dei NAS.

La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'eventuale abbigliamento monouso per l'accesso alle strutture nelle quali viene effettuata l'attività inerente al servizio.

ART. 32 (INTERVENTI DA PARTE DEL COMUNE DI AVIGLIANO)

Il Comune si riserva la possibilità di far intervenire propri tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

Detto intervento può avvenire in qualsiasi momento e senza preavviso, e può riguardare tutte le fasi del processo produttivo e di distribuzione dei pasti, per accertare il rispetto delle norme in materia di igiene della produzione e somministrazione di alimenti nonché delle regole che la ditta aggiudicataria si è data attraverso gli strumenti di autocontrollo aziendale e delle regole fissate dal presente capitolato.

I tecnici effettueranno eventuali prelievi nel modo che riterranno più opportuno.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione e i tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato. Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

ART. 33 (INADEMPIENZE, PENALITÀ)

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali rilevata dai competenti uffici e organismi comunali, dall'ASP o su fondati reclami dell'utenza saranno irrogate, con la procedura prevista dalla legge 681/89 in quanto applicabile, le penalità in misura variabile da € 500,00 a € 10.000,00, rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese le penalità verranno raddoppiate.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Ricorrendo le condizioni, vengono applicate le seguenti penalità:

-utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;

-utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00 per ogni pasto contaminato;

-somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: € 10.000,00 per ogni infrazione riferita alla giornata;

-mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo: € 2.000,00 per ciascuna infrazione;

-rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in entro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione: da € 500,00 a € 3.000,00 per ciascuna infrazione;

-mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine gestite e le

singole sedi di ristorazione: da € 1.000,00 a € 5.000,00 per ogni infrazione;

-inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici: € 1.000,00 per ogni infrazione;

-inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande: € 1.000,00 per ogni infrazione;

-mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel entro cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione: da € 500,00 a € 2.000,00 per ogni infrazione;

-mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato: € 1.000,00 per ogni derrata/ tipo di piatto;

-mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione: da € 500,00 a € 1.000,00 per ogni rilevazione;

-mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP: € 200,00 per ogni inadempienza.

-utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara: € 600,00 per ogni caratteristica merceologica violata;

-non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500,00 per ogni infrazione;

-conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nei centri cottura in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione;

-etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato: € 500,00 per ogni etichettatura non conforme;

-mancata comunicazione della non fornitura di prodotti Bio, a lotta integrata, a filiera corta: € 500,00 per ogni comunicazione mancata;

-mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità: € 300,00 per ogni mancato utilizzo;

-mancata produzione o consegna di dieta speciale: € 3.000,00 per ogni infrazione;

-mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000,00 per ogni infrazione;

-mancata consegna o errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione;

-mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete: € 3.000,00 per ogni infrazione;

-fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione;

-mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;

-mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) per ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità;

-mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ciascun plesso scolastico: € 300,00 per ogni giornata di irregolarità.

-in caso di ingiustificato e prolungato ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente e il Comune deve intervenire, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente in materia: € 5.000,00.

Conformemente al principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta per un'inadempienza commessa

anche in una scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di n. 3 (tre) sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico il Comune può risolvere il contratto ipso iure.

ART. 34 (PENALITÀ PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO)

Non sono ammesse interruzioni del servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario. Nel caso in cui si verificassero inefficienze verrà applicata alla ditta aggiudicataria una penale corrispondente al doppio dell'intera quota dovuta per la prestazione interrotta oggetto del disservizio.

ART. 35 (CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE E APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ)

La procedura di contestazione delle inadempienze sarà avviata mediante lettera raccomandata o a mezzo PEC.

Le sanzioni a carico della ditta aggiudicataria inadempiente saranno applicate con decurtazione sulle fatture ammesse in pagamento. Oltre al diritto di riscuotere le penalità, l'Amministrazione ha anche facoltà di rivalersi dei danni eventualmente subiti detraendo le somme dai corrispettivi mensili dovuti alla ditta o, in alternativa, avvalendosi della cauzione definitiva prestata.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

ART. 36 (AUTOCONTROLLO E TRACCIABILITÀ)

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004, con predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da sistema H.A.C.C.P.

ART. 37 (DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO)

Ai sensi dell'art. 32 dell'Allegato II.14 del D. Lgs. n. 36/2023, il Responsabile Unico del Procedimento si riserva la nomina di un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (di seguito: "D.E.C.") che avrà il compito di provvedere al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico contabile dell'esecuzione. Il nominativo del D.E.C. sarà comunicato al Contraente, contestualmente all'aggiudicazione definitiva. Il Contraente è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla Stazione Appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

Il D.E.C. provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico contabile dell'esecuzione del servizio. Per quanto non disposto dal presente articolo, si rinvia alle norme del capitolato speciale del servizio e al Decreto MIT 7 marzo 2018, n. 49 (Regolamento recante "Approvazione delle Linee Guida sulle modalità di svolgimento delle funzioni del direttore dei lavori e del direttore dell'esecuzione", GU Serie Generale n. 11 del 15.05.2018, in vigore dal 30.05.2018).

ART. 38 (DUVRI E COSTI PER LA SICUREZZA)

Atteso che il datore di lavoro non coincide con il committente, trattandosi di affidamento in concessione (ipotesi contemplata al comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), sarà cura dell'Amministrazione Comunale redigere un primo documento di valutazione dei rischi da interferenze, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto (c.d. DUVRI Standard).

Sarà, quindi, la Ditta Concessionaria prima dell'inizio dell'esecuzione, a dover promuovere l'attività di cooperazione e coordinamento con i singoli Datori di Lavoro Scolastici provvedendo conseguentemente ad integrare il predetto documento standard riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata l'attività in concessione e a determinare gli oneri di

sicurezza (DUVRI definitivo); l'integrazione sottoscritta sia dalla Concessionaria che dai singoli Datori di Lavoro Scolastici andrà ad integrare gli atti contrattuali.

ART. 39 (DIVIETO DI SUBCONCESSIONE E DI CESSIONE DEL CONTRATTO)

Non è ammessa la subconcessione, ai sensi dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023, stanti le specifiche caratteristiche e la delicatezza dei servizi oggetto di affidamento, l'età degli utenti finali e le implicazioni per la salute degli stessi. La cessione anche parziale del contratto è vietata, pena la risoluzione immediata e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione comunale, fatta salva la possibilità di richiedere ulteriori risarcimenti per maggiori danni accertati. Non sono considerate cessioni, ai fini del presente affidamento, le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con l'Amministrazione. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni o scissioni societarie, si applicherà quanto previsto all'art. 120 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 40 (ESECUZIONE IN DANNO)

Qualora il concessionario si riveli inadempiente, anche solo parzialmente, agli obblighi derivanti dall'esecuzione del contratto, l'Amministrazione appaltante avrà facoltà di ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale del servizio rimasto non eseguito, addebitando i relativi costi al concessionario.

ART. 41 (MODIFICHE)

Il presente contratto, in corso di durata, potrà essere oggetto di tutte le modifiche previste dall'art. 120 del D. Lgs n. 36/2023, secondo le modalità e nelle forme e termini ivi indicati, nonché come previsto dalle altre norme di legge applicabili in materia. Il contratto potrà, altresì, essere modificato, in corso di durata, in caso di sopravvenute

mutate e motivate esigenze dell'Amministrazione, anche connesse all'entrata in vigore di nuove norme regolamentari e altre disposizioni comunali disciplinanti la materia.

ART. 42 (CAUZIONE DEFINITIVA)

A garanzia dell'esatta esecuzione del servizio e dell'osservanza di tutti gli obblighi contrattuali, l'impresa aggiudicataria dovrà costituire Garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, come previsto dall'art. 117 del Codice dei Contratti. La garanzia dovrà essere costituita con le modalità di cui all'articolo 106 del predetto Codice.

La garanzia deve essere integrata ogni volta che la il Comune abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale, ai sensi del presente contratto. Qualora non vi provveda l'affidatario, l'Ente potrà effettuare la reintegrazione a valere sul corrispettivo mensile da corrispondere all'affidatario medesimo.

La cauzione sarà restituita alla ditta aggiudicataria alla scadenza contrattuale, una volta constatato l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali e in assenza di contenzioso. A tal fine la ditta rilascerà apposita dichiarazione inerente l'osservanza di tutti gli obblighi contrattuali e l'assenza di contenziosi intrapresi e/o nascenti.

ART. 43 (STIPULA DEL CONTRATTO)

Sono a carico del concessionario le spese contrattuali comprendenti, nello specifico, le imposte di registro e di bollo, le spese per diritti di segreteria nonché le ulteriori che si rendessero eventualmente necessarie. Il contratto è soggetto all'imposta sul valore aggiunto (IVA), regolata dalla legge. Tutti gli importi citati nel presente capitolato speciale si intendono IVA esclusa.

La stipula del contratto avviene con le modalità e i tempi di cui all'art. 18 del Codice dei Contratti. È prevista l'esecuzione anticipata del contratto in via di urgenza a norma dell'art. 17, comma 8 del D.lgs. 36/2023 nelle more

della stipula del contratto per evitare un grave danno all'interesse pubblico.

ART. 44 (TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI)

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 e comma 8 della L. 136/2010, così come modificato dal D.L. 12.11.2010, n. 187 il concessionario, pena la nullità del contratto, dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, al contratto di cui alla presente procedura. Tutti i movimenti finanziari relativi al servizio in oggetto dovranno essere registrati sui conti correnti dedicati e dovranno essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Dovranno essere trasmesse all'Amministrazione comunale, con cadenza mensile, le fatture attestanti il numero dei pasti serviti suddivisi per tipologia di utente, e precisamente:

- i pasti degli alunni della Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria (suddivise in fasce ISEE) e del relativo personale educativo autorizzato.

Alle fatture l'aggiudicatario dovrà allegare, ai fini della liquidazione, tutta la documentazione atta a consentire al Comune la verifica della corrispondenza tra il numero dei pasti prodotti suddivisi per ogni categoria di utenti e gli incassi effettuati con riferimento alle diverse tariffe applicate.

Le fatture elettroniche dovranno riportare la previsione di cui al D.M. 23/01/2015 (Split Payment), il CIG assegnato nonché l'IBAN del conto corrente dedicato sul quale devono transitare tutti i movimenti finanziari relativi al servizio di cui al presente contratto, nel rispetto dell'articolo 3 della l. n. 136/2010.

Non saranno riconosciuti corrispettivi per servizi resi senza il rispetto delle modalità previste nel presente

Capitolato o nel contratto di affidamento o comunque discendenti.

Le fatture verranno ammesse al pagamento nel termine di 30 giorni decorrenti dalla data della trasmissione da parte del Sistema di Interscambio (SDI), salvo nel caso di contestazioni che interrompano tale termine sino alla loro definizione e, comunque, a seguito di riscontro della regolarità contributiva (DURC), ai sensi dell'articolo 16 comma 10 della Legge n. 2/2009. L'esito negativo delle verifiche di cui sopra interrompe i termini di ammissione al pagamento delle fatture.

In caso di inadempimento degli obblighi assunti con il presente atto, l'Ente potrà sospendere i pagamenti senza che l'aggiudicatario possa opporre eccezioni alcune, né a titolo di risarcimento del danno, né di alcuna altra pretesa.

L'Ente potrà, altresì, dedurre dai pagamenti dovuti all'aggiudicatario le somme che quest'ultimo è tenuto a rifondere all'Amministrazione comunale a titolo di penalità e/o risarcimento danni derivanti dall'esecuzione del presente servizio e/o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali assunti nei confronti del personale addetto al servizio di ristorazione, di cui al presente capitolato.

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della l. n. 136/2010 e successive modifiche, obbligandosi, per tutti i rapporti giuridici che verranno instaurati con la medesima stazione committente, ad avvalersi di uno o più conti correnti dedicati, indicandone puntualmente gli estremi identificativi (istituto di credito, codice IBAN nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi); la comunicazione relativa al "conto corrente dedicato" viene resa una sola volta ed è valevole per tutti i rapporti contrattuali con l'Ente, e ogni eventuale modifica relativa ai dati già trasmessi deve essere comunicata immediatamente. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a

consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 45 (NORME ANTIPEDOFILIA)

Il concessionario si obbliga a rispettare quanto stabilito dal decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 39 ("Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI"). L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con l'Amministrazione, che comporterà la risoluzione del medesimo.

ART. 46 (OBBLIGHI DERIVANTI DALLA NORMATIVA ANTICORRUZIONE)

Il concessionario, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001, è tenuto alla dichiarazione di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto del Comune medesimo, nei suoi confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Il concessionario si impegna inoltre a rispettare, per quanto compatibili, il D.P.R. n. 62/2013 ("Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici") e il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici dell'ente, rinvenibile sul sito internet nella sezione "Amministrazione Trasparente". Ai sensi dell'art. 2, comma 3 del D.P.R. n. 62/2013 infatti, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento" sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di servizi all'Amministrazione. Il contratto sarà pertanto risolto in caso di violazione da parte della ditta affidataria degli obblighi derivanti dai citati codici. La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 47 (APPLICAZIONE DEL D.P.R. n. 62/2013)

L'affidatario dichiara di aver preso visione del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, emanato con D.P.R. n. 62/2013, nonché del Codice di Comportamento dei dipendenti collaboratori e consulenti del Comune di Avigliano, pubblicati sul sito internet istituzionale: www.comune.avigliano.pz.it nella sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione 1° livello "Disposizioni generali", sotto-sezione 2° livello "Atti generali", nonché di averne già copia in suo possesso. Si impegna, inoltre, ad osservare gli obblighi di condotta ivi previsti, nonché a farli osservare, per quanto compatibili, da tutti i propri collaboratori o consulenti, a qualsiasi titolo.

La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013 e del Codice di comportamento dell'Ente, può costituire causa di risoluzione del contratto.

Il Comune, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto il fatto all'affidatario assegnandogli un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o non risultassero accolte dal Comune, fatto salvo il risarcimento dei danni subiti, procederà alla risoluzione del contratto senza che all'affidatario spetti alcun indennizzo o compenso aggiuntivo.

ART. 48 (TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI)

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 come modificato dal D. Lgs. n. 101/2018, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Avigliano (con sede in Via E. Gianturco - 85021 Avigliano (PZ) - Tel +39 0971-701811 Fax. +39 0971-701861 PEC: comune.avigliano@cert.ruparbasilicata.it - P.Iva: 00881110761 - Cod.fiscale: 80001750761), tratterà i dati personali conferiti per la presente procedura/contratto, per le finalità per le finalità di cui all'art 6 par 1 lett. "b", "c", "e" previste dal Regolamento (UE) 2016/679

(RGPD). Il conferimento dei dati personali identificativi, e quelli di cui all'art 9 par 1 e art 10 del Regolamento UE 679/2016 richiesti o raccolti dall'Ente è obbligatorio. I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla gestione della procedura nonché, successivamente, per finalità di archiviazione secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I dati saranno comunicati agli enti pubblici previsti dalla normativa per la verifica dei requisiti soggettivi ed oggettivi nonché negli altri casi previsti dalla normativa ivi compresa la pubblicazione nelle pagine dell'Ente (Amministrazione Trasparente, Albo Pretorio e simili) o in banche dati nazionali. I dati saranno trasmessi ad altri soggetti (es. controinteressati, partecipanti al procedimento, altri richiedenti) in particolare in caso di richiesta di accesso ai documenti amministrativi.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda, di opporsi al trattamento) e, ricorrendone i presupposti, ha, altresì, il diritto di proporre reclamo al Garante quale autorità di controllo secondo le procedure previste (artt. 15 e ss. del RGPD). L'apposita istanza all'Autorità è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati domiciliato per il servizio presso la residenza comunale, alla email: info@gaconsulenzaprivacy.eu. Questa informativa, resa in forma semplificata, potrà essere consultata in forma completa nella sezione privacy del sito

<http://www.comune.avigliano.pz.it/cavigliano/home.jsp>

o fornita contattando il titolare del trattamento a: comune.avigliano@cert.ruparbasilicata.it

Con la sottoscrizione del presente contratto, ai sensi dell'art. 28 e seguenti del Regolamento generale sulla protezione dei dati (RGPD - UE-2016/679), l'operatore economico aggiudicatario-affidatario viene designato come

Responsabile del trattamento dei dati personali che gli vengono o gli verranno consegnati dall'amministrazione comunale in relazione alla fase di esecuzione e di rendicontazione del contratto medesimo.

Il titolare del trattamento si impegna a fornire tutte le informazioni e i dati necessari all'espletamento del servizio affidato, in forma integrale e idonea al successivo trattamento.

Come Responsabile, l'aggiudicatario-affidatario tratterà i Dati Personali ricevuti per quanto strettamente necessario all'esecuzione del contratto.

L'operatore economico aggiudicatario-affidatario nell'esecuzione del contratto e nello svolgimento della funzione di Responsabile del trattamento, dovrà applicare, in materia di riservatezza dei dati personali tutte le disposizioni del citato RGPD e del vigente Codice della privacy (D. Lgs. n. 196/2003), come modificato ed integrato dal D. Lgs. n. 101/2018, anche con riferimento alle norme sull'adozione di adeguate misure di sicurezza per prevenire la violazione o la perdita dei suddetti dati.

L'amministrazione comunale raccomanda in particolare all'aggiudicatario-affidatario l'adozione delle misure minime di sicurezza ICT per le pubbliche amministrazioni, contenute nella circolare AGID n. 2 del 18 aprile 2017, pubblicata sulla GU - Serie generale - n. 103 del 05/05/2017. Qualora i parametri di sicurezza ivi contenuti non dovessero essere applicati, previa diffida ad adempiere in 30 giorni, l'inadempimento potrà essere ragione di risoluzione del presente contratto.

In ogni caso, l'operatore economico aggiudicatario-affidatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese i dati sensibili e giudiziari nonché quelli che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi

titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

Il suddetto Responsabile del trattamento:

a) assicura di avere la capacità strutturale, tecnica ed organizzativa allo scopo di garantire su base permanente la riservatezza, l'integrità, la disponibilità e la resilienza dei sistemi e dei servizi di trattamento;

b) è tenuto ad assicurare l'adozione di misure tecniche e organizzative adeguate al fine di soddisfare gli obblighi prescritti nel Regolamento europeo 679/2016, oltre alle disposizioni del Garante per il trattamento dei dati personali, nonché le indicazioni fornite dal Responsabile della protezione dei dati individuato dal Comune;

c) è consapevole di rispondere direttamente nel caso in cui alcuna delle violazioni sia attribuibile alla gestione dei dati di sua competenza, con particolare riguardo ai casi di indebite distruzione, cancellazione, accesso, modifica o divulgazione dei dati personali trattati;

d) assicura di non utilizzare, in nessun caso le informazioni, i dati e i documenti acquisiti dal Comune o per conto del Comune, ai fini dell'espletamento del servizio affidato, per finalità diverse da questo;

e) garantisce di non consentire la consultazione, la diffusione, la copia o qualsiasi altro trattamento dei dati a soggetti estranei alla propria struttura o diversi da quelli indicati al titolare del trattamento;

f) mette a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi specificati ed inoltre acconsente alla effettuazione di eventuali ispezioni per conto del titolare del trattamento;

g) si impegna a comunicare al Titolare del trattamento i soggetti che saranno utilizzati nel trattamento dei dati, nella qualità di "designati al trattamento";

h) si impegna a informare il titolare del trattamento di eventuali modifiche previste al processo di trattamento riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al titolare la possibilità di opporsi a tali modifiche;

i) adotterà tutte le misure necessarie al fine di garantire, se necessario, il ripristino tempestivo, la disponibilità e l'accesso dei dati personali in caso di incidente fisico o tecnico che ne pregiudichi l'accesso o l'utilizzo;

j) è tenuto, a conclusione della prestazione, a fornire al titolare del trattamento, ogni dato trattato per suo conto e ad assicurarne, se richiesto, la cancellazione;

k) laddove abbia notizie di una violazione del trattamento, anche presunta, è obbligato a informare immediatamente il Titolare del trattamento e il Responsabile della protezione dei dati individuato dal Comune;

l) nel caso in cui sorga la necessità che debba fare ricorso ad un altro responsabile del trattamento per l'esecuzione di specifiche attività di trattamento per conto del titolare del trattamento, su tale altro responsabile del trattamento sono imposti, mediante un contratto o un altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione Europea o degli Stati membri, gli stessi obblighi in materia di protezione dei dati contenuti nel presente contratto o in altro atto giuridico tra il titolare del trattamento e il responsabile del trattamento principale;

m) impegna ad assicurare al Titolare del trattamento l'accesso a qualsiasi informazione, dato o documento relativo al servizio affidato, anche allo scopo di ottemperare agli obblighi previsti dall'art. 15 del Regolamento europeo prima richiamato.

Le violazioni alle prescrizioni contenute nel presente contratto (allegati compresi) configurano inadempienza contrattuale, ferma restando la segnalazione all'Autorità garante per la protezione dei dati personali, laddove si riscontrino casi di violazione dei dati personali.

ART. 49 (CONTROVERSIE)

Per le controversie che dovessero sorgere tra il concessionario e il Comune circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali è competente il Tribunale di Potenza.

ART. 50 (NORME FINALI)

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D. Lgs. n. 165/2001 (comma introdotto dall'art. 1, comma 42, legge n. 190/2012), l'aggiudicatario, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme vigenti in materia, al Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale e al Bando di Gara e alle altre disposizioni di legge in vigore.

Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 1341 e 1342 c.c., le parti dichiarano di approvare espressamente gli articoli da 1 a 33.

Richiesto dai Comparenti, io Segretario Ufficiale rogante ho ricevuto questo atto, redatto da persona di mia fiducia mediante personal computer e software di videoscrittura, su n. _____ pagine a video.

Ne ho dato lettura alle Parti contraenti, le quali lo hanno dichiarato e riconosciuto conforme alla loro volontà e, pertanto, lo hanno approvato e confermato in ogni paragrafo e articolo, ivi compresi gli atti richiamati (dei quali ho

omesso la lettura essendo loro ben noti), sottoscrivendolo in mia presenza con firma digitale ai sensi dell'art. 1, co. 1, lett. s) del CAD (D. Lgs. n. 82/2005).

Io sottoscritto, Segretario comunale, attesto che dette firme sono state apposte dai rispettivi titolari delle stesse alla mia presenza e che i certificati di firma utilizzati dalle Parti sono validi e conformi al disposto dell'art. 1 comma 1 lettera f) del D. Lgs. n. 82/2005".

Il file del contratto, in formato "portable document format" (PDF), viene chiuso da me Segretario comunale Dott.ssa Clementina GERARDI con l'apposizione della mia firma digitale.

Allegato 1

COMUNE DI AVIGLIANO

(Provincia di Potenza)

Patto di Integrità

(art. 1, comma 17 legge 190/2012)

tra il Comune di Avigliano e Ditta _____, con sede in _____ alla Via _____, Codice Fiscale e Partita I.V.A. _____, N.REA _____ per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica del Comune di Avigliano negli anni scolastici 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027" - CIG n. _____ - Importo pari a € _____ più IVA al 4%.

Articolo 1 - Il presente Patto d'integrità, obbliga il Comune di Avigliano e il concessionario ad improntare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

Articolo 2 - Il presente Patto di integrità costituisce parte integrante del contratto per l'affidamento del "Servizio di refezione scolastica del Comune di Avigliano negli anni scolastici 2024-2025, 2025-2026, 2026-2027".

Articolo 3 - Il concessionario:

dichiara di non aver influenzato in alcun modo, direttamente o indirettamente, la compilazione dei documenti di gara allo scopo di condizionare la scelta dell'aggiudicatario;

dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere ad alcuno, e s'impegna a non corrispondere mai né a promettere mai di corrispondere ad alcuno direttamente o tramite terzi, denaro, regali o altre utilità per agevolare l'aggiudicazione e la gestione del rapporto contrattuale;

esclude vi sia stata ogni forma di mediazione, o altra opera di terzi, finalizzata all'aggiudicazione ed alla gestione del rapporto contrattuale;

assicura di non essersi trovato in situazione di controllo o di collegamento, formale o sostanziale, con altri concorrenti e che non si è accordato con altri partecipanti alla procedura;

assicura di non aver consolidato intese o pratiche vietate restrittive o lesive della concorrenza e del mercato;

segnala, al responsabile della prevenzione della corruzione del Comune, ogni irregolarità, distorsione, tentativo di turbativa della gara e della successiva gestione del rapporto contrattuale, poste in essere da chiunque e, in particolare, da amministratori, dipendenti o collaboratori del Comune; al segnalante si applicano, per quanto compatibili, le tutele previste dall'articolo 1 comma 51 della legge 190/2012;

informa i propri collaboratori e dipendenti degli obblighi recati dal presente e vigila affinché detti obblighi siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti;

collabora con le forze di pubblica sicurezza, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento quali, a titolo d'esempio: richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subconcessioni, danneggiamenti o furti di beni personali o in cantiere;

acquisisce, con le stesse modalità e gli stessi adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia di subconcessione, la preventiva autorizzazione del Comune anche per cottimi e sub-affidamenti relativi alle seguenti categorie:

trasporto di materiali a discarica per conto di terzi;

trasporto, anche transfrontaliero, e smaltimento rifiuti per conto terzi;

estrazione, fornitura e trasporto terra e materiali inerti;

confezionamento, fornitura e trasporto di calcestruzzo e di bitume;

noli a freddo di macchinari;

forniture di ferro lavorato;

noli a caldo;

autotrasporti per conto di terzi;

guardiania dei cantieri;

inserisce le clausole di integrità e anticorruzione di cui sopra nei contratti di subconcessione, pena il diniego dell'autorizzazione;

comunica tempestivamente, alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria, tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa; questo adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto; il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione del contratto stesso, ai sensi dell'articolo 1456 del c.c.; medesima risoluzione interverrà ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori, che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'articolo 317 del c.p.

Articolo 4 - Il Comune:

rispetta i principi di lealtà, trasparenza e correttezza;

avvia tempestivamente procedimenti disciplinari nei confronti del personale, intervenuto nella procedura di gara e nell'esecuzione del contratto, in caso di violazione di detti principi;

avvia tempestivamente procedimenti disciplinari nei confronti del personale nel caso di violazione del proprio "codice di comportamento dei dipendenti" e del DPR 62/2013 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici); si avvale della clausola risolutiva espressa, di cui all'articolo 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'operatore economico, di taluno dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata

disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli articoli 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.;

segnala, senza indugio, ogni illecito all'Autorità giudiziaria;

rende pubblici i dati riguardanti la procedura e l'aggiudicazione in esecuzione della normativa in materia di trasparenza.

Articolo 5 - La violazione del Patto di integrità è decretata dal Comune a conclusione di un procedimento di verifica, nel quale è assicurata all'operatore economico la possibilità di depositare memorie difensive e controdeduzioni. La violazione da parte dell'operatore economico, sia quale concorrente, sia quale aggiudicatario, di uno degli impegni previsti dal presente può comportare:

la risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del c.c., per grave inadempimento e in danno dell'operatore economico;

l'escussione della cauzione definitiva a garanzia dell'esecuzione del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;

la responsabilità per danno arrecato al Comune nella misura del 10% del valore del contratto (se non coperto dall'incameramento della cauzione definitiva), impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;

l'esclusione del concorrente dalle gare indette dal Comune per un periodo non inferiore ad un anno e non superiore a cinque anni, determinato in ragione della gravità dei fatti accertati e dell'entità economica del contratto;

la segnalazione all'Autorità nazionale anticorruzione e all'Autorità giudiziaria.

Articolo 6 - Il presente patto d'integrità vincola l'operatore economico sino al completamento, a regola d'arte, della prestazione contrattuale.

Le Parti dichiarano di sottoscrivere il presente patto d'integrità con firma digitale ai sensi dell'art. 1, co. 1, lett. s) del CAD (D. Lgs. n. 82/2005).