



COMUNE DI RAMACCA

Città Metropolitana di Catania

III Area Politiche Sociali,

Pubblica Istruzione, Cultura, Lavoro e Formazione Professionale

Pec: postmaster@pec.comunediramacca.it

CAPITOLATO SPECIALE AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2025/2026 PER ALUNNI E PERSONALE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "OTTAVIO GRAVINA DE CRUYLLAS" —

CIG: _____ CPV 55523100-3

CAPO I - NORME GENERALI

Art. 1 Oggetto, durata e forma dell'appalto.

La concessione ha per oggetto il servizio di produzione e distribuzione dei pasti per gli alunni e il relativo personale scolastico assistente alla mensa, inclusi l'acquisto e il controllo delle derrate alimentari.

L'appalto decorrerà a seguito dell'espletamento della procedura negoziata e dell'affidamento.

L'Amministrazione Comunale si riserva di sospendere il servizio in caso di grave inadempimento da parte dell'impresa aggiudicataria.

Art. 2 Caratteristiche generali della fornitura.

Il servizio consiste nella fornitura e distribuzione dei pasti a carico della ditta agli alunni dell'Istituto Comprensivo Statale "Ottavio Gravina De Cruyllas" di Ramacca.

L'utenza presunta è costituita da circa n.300 alunni, oltre al personale docente e non docente avente diritto al pasto.

Esso comprende la preparazione dei pasti presso il proprio centro di preparazione in regola con le norme igienico-sanitarie e la distribuzione dei pasti confezionati presso i plessi delle scuole materne, elementari e medie oltre le attività in ordine alla veicolazione e consegna. L'erogazione dei pasti avviene dal lunedì al venerdì. **La distribuzione e somministrazione (apertura pasti sigillati) dei pasti dovrà essere eseguita a cura del personale incaricato dalla Ditta presso le singole aule dei diversi plessi scolastici della medesima scuola** di cui al successivo schema che individua, a solo scopo esemplificativo, i plessi e il numero degli alunni iscritti per l'anno scolastico 2025/2026:

I.C.S. "Ottavio Gravina De Cruyllas" — Ramacca —

- **SCUOLA INFANZIA n. 160** alunni ,da lunedì a venerdì così ripartiti:
- Plesso Cavallotti n. 60 alunni
- Plesso Ex Ludoteca n. 40 alunni
- Plesso "D"- G. Verga n. 60 alunni (+ servizio facoltativo n. 30 sezione divezzi dell'asilo nido comunale)
- **SCUOLA PRIMARIA n. 53** alunni, da lunedì a venerdì Plesso G. Verga (Centro sociale)
- **SCUOLA SECONDARIA I GRADO 53** alunni, da lunedì e mercoledì Plesso G. Verga (Centro sociale)

Il numero dei pasti da fornire potrà variare a seconda degli alunni iscritti che chiederanno di usufruire del servizio, del calendario scolastico, dell'organizzazione didattica, delle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali, etc..

Di conseguenza il numero dei pasti potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, secondo le necessità delle varie scuole, senza per questo costituire obbligo di sorta per il Comune.

Le quantità giornaliere dei pasti saranno stabilite sulla base delle presenze effettive che saranno comunicate giornalmente dal personale incaricato della scuola.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non imputabili a nessuna delle parti, non danno luogo a responsabilità per nessuna delle parti, né ad indennizzi di sorta. In caso di interruzioni del servizio o comunque mancata esecuzione della fornitura affidata, per cause imputabili alla Ditta, il Comune, fatto salvo quanto stabilito all'art. 17, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti. Nella preparazione dei pasti il concessionario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

Art. 3 Importi a base d'asta

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale, tenuto conto dei dati rilevati nel servizio effettuato nei precedenti anni scolastici dalla ditta aggiudicataria ammonta ad €. 40.000,00.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni del servizio specificate nel presente capitolato.

Quadro Economico:

a) Importo a base d'asta € 40.000,00 (diconsi euro quarantamila/00) oltre IVA

b) Costo unitario pasto:

1. Pasto intero €. 5,00 (cinque/00) oltre iva ai sensi di legge, (Importo a base d'asta soggetto a ribasso);
2. scuole infanzia $\frac{1}{2}$ **pasto € 1,70** oltre iva ai sensi della legge, (**già abbattuto di *€1,00 - iva inclusa 4%**) (Importo a base d'asta soggetto a ribasso);
3. scuole primarie e secondaria primo grado, docenti e personale ATA infanzia e primaria e secondaria di primo grado, $\frac{1}{2}$ **pasto € 3,65** oltre iva ai sensi di legge (Importo a base d'asta soggetto a ribasso);

c) Iva 4% su a) € 1.600,00;

*Il costo del pasto degli alunni della scuola dell'infanzia potrà essere abbattuto per le famiglie di €.1,00 (iva inclusa 4%) con oneri a carico del comune di Ramacca fino all'importo presunto di €. 20.000,00 derivante dal riparto anno 2025 del decreto legislativo n.65/2017 e sarà rimborsato mensilmente dal Comune a presentazione di regolare fattura con allegata attestazione del dirigente scolastico sull'effettivo numero di pasti fornito agli alunni della scuola dell'infanzia.

Art. 4 Requisiti per l'ammissione alla gara:

Possono presentare domanda gli operatori economici così come individuati dall'art. 65 del D.lgs. n. 36/2023, anche nelle forme di cui agli artt. 67 e 68 del D.lgs. n. 36/2023, per i quali non sussistano i motivi di esclusione di cui agli artt. 94 e seguenti del D.lgs. n. 36/2023, in possesso dei requisiti di idoneità professionale, della capacità economico e finanziaria e delle capacità tecniche e professionali di cui all'art. 100 del D.lgs. n. 36/2023.

A) Requisiti di ordine generale

- non incorrere in alcuna delle cause di esclusione previste dagli artt. 94 e seguenti del D.lgs. n. 36/2023;

- assenza del divieto a contrattare con la pubblica amministrazione, previsto dall'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. 165/2001;
- Iscrizione al Bando in Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (M.E.P.A.) "Servizi di mensa scolastica";

B) requisiti di idoneità professionale (art. 100 comma 1, lettera a) e comma 3 D.lgs. 36/2023):

a) Iscrizione alla Camera di Commercio o analogo registro per il ramo di attività oggetto del presente appalto. Mensa scolastica" CPV 55523100-3

b) La ditta, ai sensi e per gli effetti dell'art.3, comma 1° del D.Lgs.vo 26.5.97 n. 155 e ss.mm.ii., dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

c) La ditta dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

d) adozione del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;

C) capacità economica e finanziaria (art. 100, comma 1, lettera b e comma 11 D.lgs. 36/2023)

Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale.

L'operatore economico dovrà pertanto aver realizzato un fatturato specifico minimo nel triennio 2022/2023/2024 per un importo almeno pari ad €. 40.000,00 (al netto di IVA) nel settore di attività oggetto dell'appalto (servizi di ristorazione scolastica).

D) Capacità tecniche e professionali:

a) Avere svolto nel triennio antecedente la gara (2022-2023-2024) almeno un servizio analogo a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni.

Per servizio analogo s'intende il contratto avente ad oggetto "Servizi di mensa scolastica" con il confezionamento di un numero pari o superiore a 10.000 pasti per anno e che abbia avuto regolare esecuzione.

All'atto di presentazione dell'offerta dovrà essere dichiarata la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di un centro di produzione dei pasti, con le caratteristiche di cui al presente capitolato speciale d'appalto, adeguato alla preparazione del numero dei pasti indicato nel capitolato speciale d'appalto e in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle vigenti norme in materia. Il possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla procedura in questione può essere attestato mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al D.P.R. n. 445/2000.

Art. 5 Condizioni

Le pietanze da somministrare dovranno essere conformi alla tabella dietetica viste e approvate dall'ASP competente per territorio. I pasti dovranno essere composti secondo la suddetta tabella dietetica, utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nella quantità indicati dalle tabelle medesime tenuto conto del fabbisogno calorico corrispondente alla tipologia di utenza (alunni infanzia 3-5 anni, alunni primaria 6-11 anni, alunni media inferiore 12-14 anni e il relativo personale scolastico assistente alla mensa).

E' comunque facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla ditta appaltatrice di modificare i menu per migliorarne la qualità ed il gusto gradito agli alunni.

Ogni eventuale dieta personalizzata per bambini affetti da allergie, diabete, intolleranze al glutine o altro dovranno essere certificate. Nessun costo aggiuntivo sarà addebitato per l'elaborazione e la distribuzione delle diete personalizzate suddette.

Art. 6 Trasporto.

I veicoli o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione. Sui contenitori deve essere apposta una menzione chiaramente visibile e indelebile in una o più lingue comunitarie relative alla loro utilizzazione per il trasporto di prodotti alimentari ovvero la menzione esclusivamente per prodotti alimentari. I veicoli per il trasporto devono essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

I vani da carico dei veicoli non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono esserne contaminati. La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita sulla base delle diverse articolazioni orarie richieste dai vari plessi.

CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Art. 7 - Caratteristiche merceologiche di alcune derrate alimentari.

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti da destinare alla mensa scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) Gli ortaggi e la frutta di stagione e di prima qualità,
- b) I legumi devono essere secchi, integri, privi d'impurità e corpi estranei.
- c) Formaggi da condimento e da pasto devono essere di prima scelta e marchiati, senza alterazioni esterne ed interne e riportare tutte le informazioni necessarie e scadenze:
- d) Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.
- e) Il pane dovrà essere prodotto con farina zero.
- t) L'olio usato per la cottura deve essere olio di semi monoseme; l'olio di condimento, deve essere di tipo extravergine di oliva.
- g) L'aceto utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.
- h) La pasta deve essere di pura semola garantita di grano duro.
- i) Il riso deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge.
- j) Le carni suine, bovine e avicole dovranno essere fresche e provenire da animali sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione. -
- k) Il pesce utilizzato per la mensa scolastica deve essere surgelato, deve appartenere a qualità poco grasse e deve essere privo di lisce come: filetti di nasello, filetti di platessa, limanda o di altre qualità sempre di piccola pezzatura.

In caso di fornitura di prodotti tipici e di produzione locale (Frutta, verdure, legumi, olio ecc.) previsti nel servizio e dichiarati dalla ditta aggiudicataria va indicata la tracciabilità con idonea documentazione.

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti comprese nel presente capitolato dovranno essere immagazzinate separatamente rispetto ad altre materie prime presenti nel magazzino.

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte a evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal testo unico delle leggi sanitarie con R.D. 27/07/1934, n.1275 e dalla L. 30/04/1962 n. 283.

Art. 8 -Personale

Il servizio dovrà essere svolto dal concessionario con personale sufficiente per numero, al fine di garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso. All'atto dell'avvio del servizio, il concessionario dovrà comunicare l'elenco del personale da impiegare con indicazione della qualifica e rapporto di lavoro. Nel caso di sostituzione del personale impiegato il concessionario dovrà tempestivamente i nuovi nominativi all'Ente.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il concessionario di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività, anche a titolo gratuito.

I libretti d'idoneità sanitaria del personale devono essere conservati sul posto di lavoro a cura del titolare o conduttore dell'esercizio, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli a ogni richiesta dell'Amministrazione Comunale e degli organi di vigilanza.

Le attività relative alla distribuzione e somministrazione dei pasti presso le aule dei plessi scolastici interessati o locali destinati alla consumazione del pasto scolastico saranno garantite dalla ditta aggiudicataria. Mentre il personale scolastico garantirà il ritiro dei residui e del materiale post pranzo.

Art. 10 Controlli dell'Amministrazione Comunale.

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalle competenti autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di compiere in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

È prevista la costituzione di una Commissione mensa, nominata secondo le modalità stabilite dall'amministrazione scolastica.

La predetta Commissione esercita il controllo sulle modalità di espletamento del servizio, dell'appetibilità e del gradimento dei cibi.

Le eventuali disfunzioni sono segnalate, dalla stessa Commissione, all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Ramacca.

Art. 11 Modalità luogo e termini della consegna dei pasti.

Il pasto dovrà essere consegnato nelle aule di ciascun plesso, franco di ogni spesa, a cura dell'impresa aggiudicataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, secondo la normativa vigente, nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate. La consegna della frutta e del pane deve avvenire insieme alla consegna dei pasti.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

Art. 12 Subappalto

Alle imprese è espressamente vietato subappaltare a terzi.

Art. 13 Pagamenti.

Il costo del servizio e a totale carico delle famiglie per cui il pagamento del ticket dovuto al concessionario per la fornitura dei pasti avverrà direttamente dai genitori degli alunni. A tal fine la ditta dovrà organizzare autonomamente il servizio di vendita, rilasciando regolare ricevuta fiscale agli acquirenti.

Nel prezzo medio unitario si intendono interamente compensate tutte le spese relative alle derrate e alle prestazioni del personale e in generale tutte le spese non specificate, conseguenti all'espletamento del servizio in oggetto. (Art .3)

Per quanto attiene il pagamento dei pasti del personale della scuola, il Comune pagherà il costo dei pasti alla ditta a seguito presentazione di fattura mensile, previa attestazione dei pasti consumati da parte del Dirigente scolastico.

L'eventuale quota di contribuzione da parte del Comune per le fasce meno abbienti sarà stabilita successivamente qualora le condizioni di bilancio lo consentiranno.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa verifica dell'adempimento regolare della prestazione e della regolarità contributiva dell'azienda mediante acquisizione del DURC, senza aggiunta di interessi, salvo che disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, in conseguenza, a contestazioni. In tal caso il pagamento delle fatture sarà effettuato non appena la ditta avrà provveduto, nei termini, a sanare le cause della contestazione, altrimenti verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata. Nella fattura verrà indicato il CIG e l'IBAN del conto corrente dedicato.

Art. 14 Assicurazioni sociali, contratti di lavoro, prevenzione infortuni.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme riguardanti le retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia e dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa indipendentemente dalla sua natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008 e ss.mm.ii.

E' data facoltà al Comune di Ramacca, nella qualità di Ente concessionario di effettuare controlli per quanto concerne gli adempimenti di cui sopra.

Art. 15 Personale incaricato dall'impresa.

L'impresa aggiudicataria organizzerà il personale e i mezzi necessari all'esecuzione della fornitura in oggetto a sua cura e a sue spese fornendo la mano d'opera necessaria e l'organizzazione tecnica.

L'impresa dovrà comunicare il nome del responsabile della fornitura e l'indirizzo al quale é reperibile. Il personale che verrà a contatto con gli operatori scolastici dovrà essere personale di fiducia.

Art. 16 Responsabilità dell'impresa.

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante l'esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso d'infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

Art. 17 Danni a persone o cose.

Ogni responsabilità per danni che, riguardo all'esecuzione della fornitura in oggetto o a cause a esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale o a terzi (cose o persone) s'intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti alla gestione della fornitura.

Art. 18 Obblighi e responsabilità dell'appaltatore. Penalità

Il concessionario ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolino un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

a) una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla ditta:

- in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne nei giorni e nell'ora fissati;
- nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.

b) una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:

- qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menu concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.

c) In caso di recidività di cui ai precedenti punti, le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa.

L'applicazione della/e penalità di cui sopra é indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 19 Abusi, inadempienze e risoluzione del contratto.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;

- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- c) subappalto della fornitura;
- d) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- e) fallimento dell'impresa aggiudicataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato.
- f) L'appalto é revocato con effetto immediato se sono riscontrate dai responsabili dei Servizi Sanitari ASP di Catania o dagli organi di controllo di cui agli articoli precedenti gravi inadempienze;
- g) la ditta, a pena di nullità assoluta, dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 136/2010. Qualora la ditta, nel corso dell'esecuzione del contratto, esegua i pagamenti senza avvalersi del conto dedicato, il contratto si intenderà risolto di diritto (clausola risolutiva espressa), e si procederà a dare contestuale informazione alla Prefettura — Ufficio territoriale del Governo.

Art. 20 Garanzia definitiva.

Con riferimento a quanto disposto dall'art. 53, comma 4, del d.lgs. 36/2023, si ritiene di non richiedere la garanzia definitiva per l'esecuzione delle prestazioni in parola, in considerazione del ridotto valore economico delle stesse e della remota possibilità che un inadempimento verificatosi in sede di esecuzione contrattuale possa arrecare significative ripercussioni alla stazione appaltante;

Art. 21 Spese e oneri fiscali

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto, nessuna eccettuata od esclusa, ove dovute, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 22 Rinvio e disposizione di legge

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali, comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, nonché alle norme del Codice Civile. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Art. 23 Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità a cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;

I soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e ss.mm.ii..

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D.lgs. n. 196/2003, cui si rinvia; il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

Art. 24 Controversie.

Per la risoluzione di eventuali controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'impresa aggiudicataria, le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgeranno unicamente all'autorità giudiziaria.

Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Catania.

La Responsabile della 3^a Area
Dott.ssa Cristina Di Mauro

Per accettazione:
Impresa/società/cooperativa