



COMUNE DI COMISO

AREA 2 - PUBBLICA ISTRUZIONE E CULTURA

CAPITOLATO D'ONERI

FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2026/2027

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura di prodotti alimentari per la preparazione dei pasti, presso il Centro Cucina Comunale ubicato nei locali della ex Base Nato di Comiso, per il servizio di refezione scolastica nelle scuole di competenza comunale, per l'anno scolastico 2026/2027.

Il progetto del presente appalto è stato redatto in osservanza dei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 recante i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

L'appalto è suddiviso in sei Lotti.

LOTTO 1 – Prodotti alimentari di vario genere

La merce dovrà essere di primissima qualità e dovrà avere le caratteristiche di seguito descritte.

La pasta dovrà essere ottenuta dall'utilizzo di semola o semolato di grano duro, con umidità inferiore al 12,5%.

Dovrà essere di colore giallo chiaro, opaca, ruvida, non dovrà presentare segni di bottatura e puntatura lievie rossi, né punte bianche o nere; non dovrà rilasciare troppo amido in acqua di cottura.

I tortellini di carne dovranno essere ben formati e ben tagliati, a forma tipica del tortellino, con pezzatura omogenea e integra, ghiacciatura superficiale omogenea. Il colore dovrà essere giallo intenso tipico della pasta all'uovo, omogeneo. Il ripieno dovrà essere di colore rosa chiaro, senza colorazioni anomale o macchie. Dovrà avere odore tipico, con assenza di odori anomali o eccessivi.

Il pesto dovrà essere di colore brillante verde, sapore di basilico e formaggio leggermente piccante, odore tipico del battuto di basilico e formaggio, con consistenza densa e omogenea.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto e confezionato da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/05 e s.m.i.; dovrà essere di tipo fresco, non congelato e senza polifosfati aggiunti. Dovrà avere colore roseo vivo, grasso di colore non giallo, odore gradevole leggermente aromatizzato, sapore delicato, poco salato, consistenza soda, liscio ed uniforme, con assenza di gelatina, di derivati del latte, amidi, soia e senza glutine. La conservazione dovrà essere tra 0° e +4°.

I legumi secchi dovranno essere di prima categoria, puliti ed esenti da difetti, con adeguata maturazione ed essiccazione che li renda adatti al pronto consumo, in confezione adeguata nel rispetto della normativa vigente.

L'olio extravergine di oliva dovrà essere di gusto perfetto, amarognolo e piccante, con profumo intenso e acidità compresa tra 0 e 0,8%.

La passata di pomodoro dovrà essere contenuta in barattoli sterilizzati e dovrà contenere, succo di

pomodoro, sale e correttore di acidità. Dovrà avere colore rosso intenso e vivace e non dovrà essere scura e opaca.

Le uova dovranno essere fresche e presentare un caratteristico aspetto opaco; non devono essere trattate o refrigerate; il termine minimo di conservazione riportato in etichetta è calcolato in 28 giorni dalla data di deposizione. Devono essere di categoria A.

Tutti prodotti devono essere accompagnati da schede tecniche (con riferimento alla presenza di allergeni) e devono essere aggiornate e consegnate tempestivamente al Referente Comunale per ogni eventuale modifica apportata al momento della consegna e prima dell'utilizzo presso il Centro Cucina Comunale.

In caso si riscontrino anomalie lungo il processo di distribuzione, azioni di ritiro e richiamo dei prodotti o a seguito di controlli ufficiali in cui emergono non conformità che impattano sulla qualità/legalità e Sicurezza Alimentare, il responsabile aziendale deve comunicare l'accaduto entro 24 ore lavorative dalla conferma della non conformità al Referente comunale.

LOTTO 2 – Latticini e formaggi

L'appalto ha per oggetto la fornitura dei seguenti prodotti:

- formaggio grattugiato;
- tocchetti di grana (in confezioni da 5);
- provola fresca a fette.

La merce dovrà essere di primissima qualità e dovrà avere le caratteristiche appresso indicate.

Il formaggio grattugiato deve essere contenuto in confezioni provviste di certificazione redatta dal fornitore come da norme vigenti. Deve, altresì, essere pulito e sprovvisto di buccia, deve avere la certificazione da parte del fornitore come da normativa vigente, deve essere ricavato da forme recanti ciascuna impresso il marchio relativo, la matricola e l'anno di produzione e deve avere aroma e sapore caratteristico, delicato, saporito ma non piccante. Deve avere media maturazione e dovrà essere trasportato e conservato tra i +2° e +4°.

Il formaggio grana dovrà essere ottenuto solo da latte vaccino parzialmente scremato, essere semigrasso con stagionatura media di 16 mesi, presentare una pasta dura, finemente granulosa di colore bianco o paglierino, racchiusa da una crosta dura, liscia e spessa. Trasportato e conservato tra i +2° e +4°.

La provola fresca dovrà avere crosta liscia e bianca, così come la pasta all'interno, che si presenta morbida, compatta ed elastica. Il sapore deve essere dolce e leggermente acidulo, con aroma molto delicato. Trasportato e conservato tra i +2° e +4°.

Tutti prodotti devono essere accompagnati da schede tecniche (con riferimento alla presenza di allergeni) e devono essere aggiornate e consegnate tempestivamente al Referente Comunale per ogni eventuale modifica apportata al momento della consegna e prima dell'utilizzo presso il Centro Cucina Comunale.

In caso si riscontrino anomalie lungo il processo di distribuzione, azioni di ritiro e richiamo dei prodotti o a seguito di controlli ufficiali in cui emergono non conformità che impattano sulla qualità/legalità e Sicurezza Alimentare, il responsabile aziendale deve comunicare l'accaduto entro 24 ore lavorative dalla conferma della non conformità al Referente Comunale.

LOTTO 3 – Prodotti surgelati

La merce dovrà essere di primissima qualità e dovrà essere mantenuta in cella a temperatura di – 18°.

La glassatura dei prodotti ittici surgelati prevede la copertura dell'alimento con uno strato superficiale di ghiaccio per preservarne la qualità. Sulle confezioni dovrà essere indicato il peso al netto della glassatura la quale dovrà essere compresa tra l'8% e il 12% secondo quanto previsto dalle vigenti norme in materia.

La confezione del prodotto deve presentarsi integra e chiusa all'origine in modo da garantirne l'autenticità.

Tutti prodotti devono essere accompagnati da schede tecniche (con riferimento alla presenza di allergeni) e devono essere aggiornate e consegnate tempestivamente al Referente Comunale per ogni eventuale modifica

apportata al momento della consegna e prima dell'utilizzo presso il Centro Cucina Comunale.

In caso si riscontrino anomalie lungo il processo di distribuzione, azioni di ritiro e richiamo dei prodotti o a seguito di controlli ufficiali in cui emergono non conformità che impattano sulla qualità/legalità e Sicurezza Alimentare, il responsabile aziendale deve comunicare l'accaduto entro 24 ore lavorative dalla conferma della non conformità al Referente comunale.

LOTTO 4 – Carni fresche

La merce dovrà essere di primissima qualità.

La carne di vitello dovrà essere di prima qualità, macellato, sezionato e confezionato in stabilimenti riconosciuti CEE ai sensi del Regolamento CE 853/2005 e s.m.i..

Tutti i tagli anatomici o preparati a base di carne devono essere accompagnati da documento di tracciabilità che dovrà riportare: nato/allevato/macellato: Italia.

Tale procedimento non deve essere superiore a cinque/otto giorni o inferiore a ventiquattro ore dal giorno della fornitura richiesta. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifero.

La carne bovina dovrà avere colore roseo, consistenza tenera, taglio facile, odore fresco, grasso intero bianco o roseo e sodo.

Le carni bianche dovranno essere sode e di spiccata lucentezza, pulite, prive di coaguli, edemi ed ematomi, tenere, esenti da ogni elemento estraneo visibile, taglio integro, prive di odori e sapori atipici, grasso visibile esente, di colore bianco-rosa, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, non avere subito l'azione di sostanze estrogeni. Il pollo dovrà essere d'allevamento a tipo industriale e non in batteria, di prima qualità e tagliato a fette.

I prodotti forniti devono essere di tipo fresco e non congelato.

Gli hamburger di carne tritata di vitello dovranno essere consegnati in porzioni già pronte da grammi 70 ciascuna.

Il trasporto e la conservazione dovranno essere tra 0° e +4° per le carni rosse e tra 0°C e +2°C per le carni bianche, carni macinate, preparati a base di carne.

Tutti prodotti devono essere accompagnati da schede tecniche (con riferimento alla presenza di allergeni) e devono essere aggiornate e consegnate tempestivamente al Referente Comunale per ogni eventuale modifica apportata al momento della consegna e prima dell'utilizzo presso il Centro Cucina Comunale.

In caso si riscontrino anomalie lungo il processo di distribuzione, azioni di ritiro e richiamo dei prodotti o a seguito di controlli ufficiali in cui emergono non conformità che impattano sulla qualità/legalità e Sicurezza Alimentare, il responsabile aziendale deve comunicare l'accaduto entro 24 ore lavorative dalla conferma della non conformità al Referente comunale.

LOTTO 5 – Prodotti ortofrutticoli freschi

I prodotti devono essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione; appartenere alla 1° categoria commerciale, essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.

La merce dovrà essere, preferibilmente, locale, di stagione e biologica.

La merce da fornire deve essere confezionata negli imballaggi accatastabili classici tradizionali, solidi, leggeri, maneggevoli, estetici, in uso nei mercati, minimizzando l'uso di imballaggi in plastica e di imballaggi non riciclabili o non compostabili e privilegiando soluzioni di imballaggio ecologiche, come la plastica biodegradabile o il cartone riciclato secondo quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020.

La merce deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo in particolare.

Deve presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta con regolare ordinazione.

La merce deve essere correttamente etichettata riportando categoria, calibro, origine e trattamenti subiti.

Deve avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito.

Deve essere omogenea ed uniforme e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima cultura e zona di produzione.

Deve essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico, né contenente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o in seguito a naturali processi di maturazione inoltrata.

La frutta non dovrà mai presentare polpa annerita e fermentata in processi incipienti o in via di evoluzione, né spacchi di maturazione inoltrata.

Gli ortaggi devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, nella qualità richiesta:

- essere di recente raccolta;
- essere asciutti, privi di terrosità, privi da qualsiasi residuo di altri corpi o prodotti eterogenei;
- in relazione alla specie e alle coltivazioni ordinate, devono appartenere alla stessa specie e coltivazione, essere privi (secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale) di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.
- devono rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente relativa ai limiti massimi di fitosanitari consentiti;
- essere di prima qualità (è consentito il 10%, in peso o in numero, non rispondente alle caratteristiche della categoria ma conforme a quelle della II qualità).

Qualora, in relazione alle presenze degli alunni comunicate giornalmente, le quantità di prodotto in consegna dovessero risultare eccedenti rispetto a quanto ordinato, la ditta si impegna a ritirare la giacenza in magazzino senza nulla a pretendere.

In caso si riscontrino anomalie lungo il processo di distribuzione, azioni di ritiro e richiamo dei prodotti o a seguito di controlli ufficiali in cui emergono non conformità che impattano sulla qualità/legalità e Sicurezza Alimentare, il responsabile aziendale deve comunicare l'accaduto entro 24 ore lavorative dalla conferma della non conformità al Referente comunale.

LOTTO 6 – Panini e pizza

L'appalto ha per oggetto la fornitura dei seguenti prodotti:

- panini confezionati singolarmente con pezzature da gr 30, 40 e 60;
- pane grattugiato;
- pizza a porzione da gr. 170;
- pizza a porzione da gr. 260.

La merce dovrà avere le caratteristiche appresso indicate: prodotto ottenuto dalla cottura di pasta opportunamente lievitata, preparata con sfarinati di grano tenero, acqua, lievito e l'aggiunta di sale comune (cloruro di sodio).

Di buona cottura, fresco di giornata, non caldo, trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, igienicamente coperto, nella pezzatura richiesta ed in confezioni singole e perforate (in modo che il prodotto sia protetto da fonti d'inquinamento, ceneri, umidità, ecc., come da normativa vigente), e con etichette indicanti lotto, ingredienti e data di confezionamento.

Le pezzature dovranno essere da gr. 30, 40 e 60 per i panini confezionati singolarmente, da gr. 170 e da gr. 260 per la pizza a porzioni e/o altre pezzature che possono eventualmente essere richieste in base alle modifiche delle tabelle dietetiche.

La mollica dovrà essere soffice ed elastica in modo che leggermente compressa, riprenda la forma primitiva.

La crosta dovrà essere uniforme e non troppo sottile, il contenuto d'acqua non dovrà superare le percentuali previste dalla legge.

La fragranza della merce sarà accertata da personale appositamente designato dall'Amministrazione Comunale, dai responsabili del servizio di refezione scolastica o/e dal personale della scuola, all'uopo designato, in contraddittorio con il somministrante e col rappresentante dello stesso.

Il titolo di acrilammide (per i prodotti panificati) deve rispettare i limiti massimi consentiti dalle vigenti normative del settore; le analisi in autocontrollo dovranno essere esibite, dietro richiesta da parte dall'incaricato del Comune di Comiso, entro e non oltre 3 giorni lavorativi dalla richiesta.

Devono essere comunicati gli ingredienti utilizzati e aggiornati in tempo reale in caso di cambiamento soprattutto per la parte degli allergeni presenti o di eventuali cross contamination.

Qualora, in relazione alle presenze degli alunni comunicate giornalmente, le quantità di prodotto in consegna dovessero risultare eccedenti rispetto a quanto ordinato, la ditta si impegna a ritirare la giacenza in magazzino senza nulla a pretendere.

Tutti prodotti devono essere accompagnati da schede tecniche (con riferimento alla presenza di allergeni) e devono essere aggiornate e consegnate tempestivamente al Referente Comunale per ogni eventuale modifica apportata al momento della consegna e prima dell'utilizzo presso il Centro Cucina Comunale.

In caso si riscontrino anomalie lungo il processo di distribuzione, azioni di ritiro e richiamo dei prodotti o a seguito di controlli ufficiali in cui emergono non conformità che impattano sulla qualità/legalità e Sicurezza Alimentare, il responsabile aziendale deve comunicare l'accaduto entro 24 ore lavorative dalla conferma della non conformità al Referente comunale.

Art. 2 Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata per l'anno scolastico 2026/2027 (ottobre 2026 – giugno 2027), limitatamente ai giorni in cui si effettua il servizio di refezione scolastica.

Art. 3 Valore dell'appalto

Il valore presunto complessivo dell'appalto ammonta a € 212.092,82 oltre iva, così suddiviso:

LOTTO 1 – Prodotti alimentari di vario genere	€ 37.290,98 oltre iva
LOTTO 2 – Latticini e formaggi	€ 27.055,48 oltre iva
LOTTO 3 – Prodotti surgelati	€ 30.097,06 oltre iva
LOTTO 4 – Carni fresche	€ 26.450,00 oltre iva
LOTTO 5 – Prodotti ortofrutticoli freschi	€ 52.737,02 oltre iva
LOTTO 6 – Panini e pizza	€ 38.462,27 oltre iva

Le quantità dei prodotti da fornire per ogni singolo lotto, indicate nell'allegata tabella, sono indicative e potranno subire variazioni in aumento o in difetto in ragione della variazione del numero di giornate di refezione (scioperi, elezioni, assemblee, ecc.) e/o del numero di utenti che usufruiscono del servizio.

Art. 4 Quantità delle ordinazioni giornaliere e possibilità di varianti sulla tipologia dei prodotti

I quantitativi dei prodotti, da fornire presso il magazzino del Centro Cucina Comunale presso la ex Base Nato di Comiso, saranno indicati di volta in volta a mezzo buono d'ordine che sarà trasmesso alla ditta aggiudicataria tramite mail.

Art. 5 Prescrizioni generali e Criteri Minimi Ambientali

La ditta somministrante dovrà eseguire le forniture nelle quantità richieste e a sue spese e rischio, non oltre le

ore 9,00 del giorno indicato nel buono d'ordinazione, presso il magazzino del Centro Cucina Comunale presso la ex Base Nato di Comiso o in quello indicato nel buono d'ordine.

L'Ufficio di Refezione Scolastica, accertato il numero effettivo dei pasti da preparare, potrà richiedere, se necessario, alla ditta fornitrice una successiva fornitura anche nella stessa giornata, che dovrà comunque essere effettuata non oltre le ore 10,00 con garanzia assoluta di consegna, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche - stagionali e di viabilità.

Nello svolgimento della fornitura la ditta appaltatrice si obbliga ad osservare le disposizioni previste dalle Leggi vigenti concernenti l'igiene dei prodotti alimentari secondo il sistema HACCP.

Le ditte aggiudicatrici dei singoli lotti si impegnano, mediante autocertificazione, a non fornire prodotti O.G.M., ai sensi dell'art. 18 della Legge Regionale n. 20 del 22.12.2005.

La ditta appaltatrice, dovrà, altresì, attenersi ai Criteri Minimi Ambientali di cui al D.M. n. 65 del 10/03/2020 e in particolar modo dovrà prevedere:

- prodotti preferibilmente locali, di stagione e biologici. Questo per garantire una riduzione dell'impatto ambientale legato al trasporto e alla coltivazione;
- minimizzazione dell'uso di imballaggi in plastica riducendo al minimo gli imballaggi non riciclabili o non compostabili e privilegiando soluzioni di imballaggio ecologiche, come la plastica biodegradabile o il cartone riciclato;
- raccolta differenziata presso i centri di stoccaggio attuando la separazione dei rifiuti in maniera rigorosa, inclusi rifiuti organici, plastica, carta e vetro;
- ottimizzazione dei trasporti pianificando i viaggi di consegna in modo da ridurre le distanze e minimizzare le emissioni di CO₂ e preferendo l'uso di veicoli a basse emissioni.

Se a seguito di verifica effettuata dal personale preposto al servizio si rivelassero delle forniture non conformi a quanto pattuito, il responsabile stesso non prenderà in consegna la merce che provvederà ad accantonarla, mettendola a disposizione della ditta per l'eventuale ritiro.

Informerà altresì l'ufficio per i provvedimenti conseguenti.

Art. 6 Accertamento della qualità e delle quantità

La qualità della merce sarà accertata dal responsabile del servizio di refezione scolastica e/o dal personale della scuola, all'uopo designato, in contraddittorio con il somministrante e col rappresentante dello stesso.

Se la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile dell'incaricato o del funzionario, in tutto o in parte di qualità inferiore o di quantità diversa da quella stabilita o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, se non sostituita o integrata, l'Amministrazione Comunale farà acquistare altrove la merce contestata, addebitando alla ditta aggiudicataria l'eventuale maggiorazione prezzo.

Il Comune di Comiso, tramite propri incaricati, potrà disporre dei sopralluoghi presso i locali in cui avviene la divisione delle pezzature in porzioni, al fine di accertarne la loro adeguatezza alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 7 Tempi di consegna e mancata o ritardata consegna

Fermo restando quanto previsto dall'art. 5 Prescrizioni Generali, la ditta aggiudicataria si impegna a consegnare i prodotti con le scadenze di seguito indicate:

LOTTO 1 – Prodotti alimentari di vario genere	cadenza giornaliera
LOTTO 2 – Latticini e formaggi	cadenza settimanale
LOTTO 3 – Prodotti surgelati	cadenza settimanale
LOTTO 4 – Carni fresche	cadenza settimanale
LOTTO 5 – Prodotti ortofrutticoli freschi	cadenza giornaliera

LOTTO 6 – Panini e pizza	cadenza giornaliera
---------------------------------	----------------------------

Nel caso di mancata o ritardata consegna rispetto ai termini pattuiti, fermo restando quanto previsto dai successi artt. 12 e 13, l'Amministrazione Comunale farà acquistare altrove la merce contestata, addebitando alla ditta aggiudicataria l'eventuale maggiorazione prezzo.

Art. 8 Accertamento del peso

La merce confezionata dovrà riportare all'esterno della confezione tutte le indicazioni che la contraddistinguono in virtù delle specifiche disposizioni di leggi.

Le forniture dovranno corrispondere al peso ed alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più, non autorizzate, non saranno riconosciute e pertanto non acquisite.

Art. 9 Trasporto

Il trasporto della merce deve essere eseguito con veicoli appositamente attrezzati, tenuti ben puliti, all'uopo autorizzati ed esclusivamente destinati a tale uso.

La merce deve essere consegnata in contenitori omologati secondo le norme di legge vigenti.

Deve risultare da apposita dichiarazione:

- il tipo di prodotto viaggiante;
- il nome della ditta che lo produce;
- la scadenza.

Il fornitore dovrà esibire le omologazioni sopra indicate prima dell'inizio della fornitura e ad ogni richiesta che potrà essere fatta dal personale appositamente designato dall'Amministrazione Comunale e dai responsabili del servizio dell'Ufficio refezione scolastica all'atto della consegna della merce.

Il fornitore è obbligato a presentarsi, senza alcun compenso, in ogni tempo, al controllo dei prodotti da parte del personale designato dall'Amministrazione Comunale ed alle analisi da eseguirsi presso Istituti autorizzati, anche se più volte ripetute.

In ogni caso il fornitore sarà sempre responsabile della qualità e della quantità della merce consegnata.

Per i prodotti lavorati o trasformati il fornitore dovrà indicarne le caratteristiche.

Art. 10 Pagamento

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato mensilmente sulla base della fornitura effettuata a seguito di presentazione di regolare fattura elettronica, previa verifica di regolarità contributiva tramite DURC.

Art. 11 Divieto di cessione e di subappalto

E' fatto divieto alla ditta affidataria di cedere, subappaltare, in tutto o in parte la fornitura oggetto dell'appalto, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione con incameramento della cauzione.

Art. 12 Risoluzione del contratto

L'amministrazione comunale provvederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) reiterate inosservanza di quanto prescritto dal capitolato d'onori;
- c) cessione e/o subappalto del contratto;
- d) inadempimento degli obblighi previsti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

Nei succitati casi il Comune si rivarrà, per il risarcimento dei danni e delle spese derivanti, sul deposito cauzionale costituito a garanzia delle prestazioni contrattuali, fatta salva la richiesta di risarcimento dell'eventuale danno.

Il Comune di Comiso ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, oltre che nelle predette ipotesi, anche nei seguenti casi:

- a) frode nella esecuzione delle forniture;
- b) inadempimento alle disposizioni riguardanti i tempi di esecuzione delle forniture;
- c) annullamento dell'aggiudicazione a seguito di provvedimento giurisdizionale;
- d) manifesta incapacità nell'esecuzione delle forniture appaltate;
- e) inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze, nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro;
- f) interruzione parziale o totale delle forniture verificatasi, senza giustificati motivi, per n. 3 (tre) giorni anche non consecutivi nel corso dell'appalto;
- g) reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità della fornitura;
- h) applicazione di n. 3 (tre) penalità di cui al successivo art. 13.

Qualora si giunga alla risoluzione del contratto per le motivazioni sopra riportate, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, ed alla corresponsione delle maggiori spese che il Comune dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Inoltre, l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- clausola n. 1: - La Ditta si impegna a dare comunicazione tempestiva all'Amministrazione, alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti della ditta. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.;

- clausola n. 2: - L'Amministrazione Comunale si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagnia sociale, o dei dirigenti della ditta, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 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..

Nei casi di cui alle suddette clausole n. 1 e 2, l'esercizio della potestà risolutoria da parte dell'Amministrazione Comunale è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutiva, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Amministrazione Comunale e ditta aggiudicataria, alle condizioni di cui all'art. 32 del decreto legge 90/2014, così come integrato e modificato con legge di conversione 11 agosto 2014 n. 114.

Art. 13 Penalità e sanzioni

Qualora i generi forniti non corrispondano ai criteri di qualità e quantità richieste nonché ai tempi di consegna, oltre a quanto stabilito all'art. 7 in caso di mancata o ritardata consegna, la ditta aggiudicataria soggiacerà alla penale stabilita, per la prima volta nella misura del 10% dell'importo della mancata o ritardata fornitura, per la seconda volta nella misura del 25% e per ognuna delle successive nella misura del 40%.

L'Amministrazione Comunale in questi casi si riserverà di acquistare da altri la mancata fornitura addebitandone alla ditta inadempiente l'eventuale costo in eccesso.

Nel caso di applicazione di n. 3 (tre) penalità, secondo quanto previsto al precedente art. 12 lett. h), il Comune di Comiso ha facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Art. 14 Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136 del 13.08.2010, la ditta ha comunicato i seguenti estremi identificativi del conto unico dedicato al presente appalto:

Intestatario:

Istituto bancario:

Codice IBAN:

La ditta assume – a pena di nullità assoluta – tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13.08.2010 n. 136 s.m.i..

La ditta si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura territorialmente competente, della notizia di inadempimento della eventuale controparte (sub contraente) agli obblighi della tracciabilità finanziaria.

La ditta si impegna a rispettare l'obbligo di tracciabilità per tutte le transazioni soggacenti al presente contratto (per cui si applica la clausola risolutoria espressa da attivarsi in tutti i casi in cui i pagamenti siano eseguiti senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane, ovvero di altri strumenti che consentano la piena tracciabilità delle operazioni). La violazione degli obblighi di legge richiamati nel presente articolo comporta la risoluzione espressa del contratto.

Art. 15 Definizione delle controversie

Il Foro di Ragusa sarà competente per dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente capitolato.

Durante l'espletamento del giudizio e fino alla pronuncia della sentenza, la ditta affidataria non potrà esimersi dal continuare le sue prestazioni contrattuali e dovrà assicurare la perfetta regolarità delle forniture.

E' escluso il deferimento ad arbitri.

Art. 16 Spese di registrazione

Il contratto sarà stipulato nella forma della lettera commerciale e sarà soggetto al pagamento dell'imposta di bollo determinata secondo le modalità di cui alla tabella A dell'art. 3 dell'Allegato I.4 del D. Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti).

Art. 17 Trattamento dei dati personali

Informativa sulla protezione dei dati personali ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento UE 2016-679

1. Trattamento dei dati personali a cui si riferisce questa informativa

Questa informativa è resa ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679 in relazione al Trattamento dati della presente manifestazione di interesse. Il trattamento è improntato al rispetto ai principi di correttezza, liceità, pertinenza e trasparenza, tutelando la riservatezza e i diritti dell'interessato ai sensi di legge.

2. Soggetto titolare

Titolare del trattamento è il Comune di Comiso

3. Il Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della protezione dei dati del Comune di Comiso ha recapito pec dpo@pec.comune.comiso.rg.it.

4. Fonte e Tipologie dei dati personali trattati

I dati personali sono raccolti presso l'interessato attraverso l'indagine di mercato.

I dati personali trattati appartengono alle seguenti categorie: dati personali identificativi quali dati anagrafici, residenza, codice fiscale o partita IVA, numero REA, codice ATECO, indirizzo, numeri di telefono, caselle di posta elettronica.

5. Finalità e base giuridica del trattamento

I dati personali forniti dall'Operatore economico per la partecipazione alla indagine di mercato in epigrafe in favore del Titolare sono raccolti e trattati per le seguenti finalità:

- a. verifica dei requisiti di partecipazione relativi alla procedura alla quale si partecipa;
- b. comunicazioni in relazione agli adempimenti amministrativi relativi alla procedura alla quale si partecipa;
- c. finalità amministrative e per l'adempimento di obblighi di legge quali ad esempio quelli di natura contabile o fiscale.

La base giuridica che legittima il trattamento è l'obbligo giuridico discendente da norme cogenti quali quelle in materia di contabilità e fiscale e l'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o di misure precontrattuali, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. b) e c) del Regolamento UE 2016/679.

6. Natura del conferimento

Il conferimento dei dati, rispetto alle finalità di cui alle lettere a) b) c) è facoltativo, ma l'eventuale rifiuto comporterà l'impossibilità per il Titolare di accettare la partecipazione dell'Operatore economico alla procedura alla quale si partecipa.

7. Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dai candidati e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) del Codice privacy, né nelle "categorie particolari di dati personali" di cui all'art. 9 Regolamento UE. I dati "giudiziari" di cui all'articolo 4, comma 1, lettera e) del Codice privacy e i "dati personali relativi a condanne penali e reati" di cui all'art. 10 Regolamento UE sono trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile.

8. Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato dal Comune di Comiso in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Codice privacy (decreto legislativo 196/2003, integrato con le modifiche introdotte dal D.lgs 101/2018) e richieste dal Regolamento UE 2017/679. I dati potranno essere:

- trattati dal personale del Comune di Comiso che cura il procedimento di gara o da quello in forza ad altri uffici che svolgono attività ad esso attinente o attività per fini di studio e statistici;
- comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza od assistenza; all'Amministrazione in ordine al procedimento di gara, anche per l'eventuale tutela in giudizio, o per studi di settore o fini statistici;
- comunicati ad altri operatori economici che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;
- comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Le informazioni e i dati inerenti la partecipazione dell'operatore economico all'indagine di mercato, nei limiti e in applicazione dei principi e delle disposizioni in materia di dati pubblici e riutilizzo delle informazioni del settore pubblico (D. Lgs. 36/2006 e artt. 52 e 68, comma 3, del D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.), potranno essere messi a disposizione di altre pubbliche amministrazioni, persone fisiche e giuridiche, anche come dati di tipo aperto.

Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa, l'operatore economico prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet del Comune di Comiso.

I dati potrebbero essere trasferiti ad un'organizzazione internazionale, in adempimento di obblighi di legge.

9. Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dall'aggiudicazione definitiva o dalla conclusione dell'esecuzione del contratto. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto degli artt. 89 del Regolamento UE e 110 bis del Codice Privacy.

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara. I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della presente procedura.

10. Diritti dell'interessato (artt. 15, 16, 17 18, 20, 21 e 22 del Reg. Ue 2016/679)

In ogni momento è possibile accedere ai dati, opporsi al trattamento o chiedere la cancellazione, la modifica o l'aggiornamento di tutte le informazioni personali raccolte dal Titolare, esercitando il diritto alla limitazione del trattamento e il diritto alla portabilità dei dati, inviando un'e-mail all'indirizzo dpo@pec.comune.comiso.rg.it

Inoltre, l'interessato ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la protezione dei dati personali (www.garanteprivacy.it) qualora riscontri la presenza di illiceità nel trattamento da parte del Titolare.

Art. 18 Responsabile Unico del Procedimento

Ai fini del presente contratto il Responsabile Unico del Procedimento è il Dott. Fabio Melilli – Incaricato di Elevata Qualificazione dell'Area 2 – Pubblica Istruzione e Cultura.

Art. 19 Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rinvia a quanto previsto dal D. Lgs. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici) nonché dalle norme vigenti in materia.