

ALL. A



Comune di Martellago

Città Metropolitana di Venezia, Piazza Vittoria 1, 30030 Martellago, 041 5404111

Settore Servizi Socio culturali - servizio pubblica istruzione

RUP: dott.ssa Giorgia Goffo

CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI VIGILANZA E CONTROLLO IGIENICO-NUTRIZIONALE SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA/FORNITURA PASTI A DOMICILIO E DELL’ASILO NIDO COMUNALE

PERIODO DAL 10/03/2024 AL 31/08/2026

CIG A036BF1A57

PROCEDURA AI SENSI DELL’ART. 50 co. 1 lettera b) del D.Lgs. n. 36/2023

INDICE

ART. 1	OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2	DURATA DELL'APPALTO
ART. 3	LOCALI E SCUOLE SERVITI
ART. 4	CATTERISTICHE DEL SERVIZIO
ART. 5	PERSONALE E PIANO ANNUALE DEL SERVIZIO
ART. 6	REQUISITI, ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE
ART. 7	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART. 8	NORME TECNICHE DI RIFERIMENTO
ART. 9	AMMONTARE DELL'APPALTO
ART. 10	ONERI DEL COSTO DEL LAVORO E DELLA SICUREZZA
ART. 11	TERMINI E MODALITA' DI PAGAMENTO
ART. 12	VERIFICHE RELATIVE AGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 13	CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO - SUBAFFIDAMENTO
ART. 14	VERIFICA DEL SERVIZIO
ART. 15	GARANZIA - CAUZIONE
ART. 16	DOMICILIO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
ART. 17	CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE
ART. 18	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
ART. 19	CLAUSOLE DI RINVIO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il Comune di Martellago affida in appalto il servizio di vigilanza e controllo igienico-nutrizionale sui seguenti servizi per il periodo dal 10/03/2024 al 31/08/2026:

- servizio di ristorazione scolastica
- servizio di fornitura pasti a domicilio
- servizio di ristorazione presso l'Asilo Nido comunale "Il Pulcino".

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà decorrenza dal 10/03/2024 e terminerà il 31/08/2026, data entro la quale dovranno essere compiute le prestazioni oggetto del presente capitolato.

Resta inteso che il contratto è a termine, senza necessità di disdetta e possibilità di rinnovo da parte del Comune.

ART. 3 - LOCALI E SCUOLE SERVITI

Si elencano di seguito i locali, le sedi scolastiche e dell'Asilo Nido presso i quali devono essere effettuati gli interventi e/o i sopralluoghi igienico/nutrizionali:

- Centro Cottura della Ditta che gestisce la ristorazione scolastica e dei pasti a domicilio per il Comune;
- Refettorio Scuola Statale dell'Infanzia "Loris Malaguzzi", Via Toscana, Martellago;
- Refettorio Scuola Statale dell'Infanzia "Susan Isaacs", Via Guardi, frazione Maerne;
- Refettorio Scuola Statale dell'Infanzia "Gianni Rodari", Via D. Chiesa, frazione Olmo;
- Refettorio Scuola Primaria "C. Goldoni", Via Trento Martellago;
- Refettorio Scuola Primaria "N. Sauro", Via Tasso, frazione Maerne;
- Refettorio Scuola Primaria "Giovanni XXIII, via Olmo, frazione Olmo;
- Cucina e refettorio Asilo Nido "Il Pulcino", via A. Moro, frazione Maerne.

ART. 4 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di cui al presente Capitolato si articola così come di seguito dettagliato:

1. effettuazione di sopralluoghi presso i refettori dei n. 6 plessi scolastici, il centro di cottura e l'Asilo Nido, di cui al precedente articolo 3, che verifichino:

- a** - la rispondenza qualitativa/quantitativa degli alimenti e delle forniture non alimentari ai vigenti capitolati d'appalto della ristorazione scolastica e fornitura pasti a domicilio e della gestione dell'Asilo Nido per la parte relativa alla ristorazione;
- b** - la conformità dell'etichettatura/informazione degli alimenti;
- c** - il rispetto delle norme igieniche nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna degli alimenti;
- d** - il rispetto dei tempi, delle temperature e delle modalità stabiliti per preparazione, trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- e** - il regolare espletamento delle pulizie giornaliere e periodiche dei locali e delle attrezzature;
- f** - lo stato di manutenzione delle attrezzature in dotazione alle cucine e ai refettori;
- g** - la corretta gestione del magazzino/dispensa (ove presente);
- h** - il controllo dell'applicazione dei piani della sicurezza alimentare secondo il sistema previsto Reg. CE n. 852/2004, verifica dei requisiti strutturali e applicazione del piano HACCP prodotto dalla Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica e fornitura pasti a domicilio e dalla Ditta che ha in gestione l'Asilo Nido;
- i** - la formazione del personale che manipola alimenti, in riferimento alla corretta attuazione dei piani di autocontrollo adottati, all'igiene degli alimenti e delle produzioni, all'organizzazione delle attività, alla gestione e preparazione delle diete speciali;

l – la verifica presso le singole mense della corretta applicazione del menù e delle diete speciali con particolare riguardo al confezionamento e alla distribuzione;

m – l'applicazione delle procedure di rintracciabilità ed eventuali procedure di ritiro/richiamo;

n – il controllo igienico dei locali ed eventuale presenza di infestanti;

o – il controllo igienico dei punti di presa dell'acqua;

p – prelievi per analisi microbiologiche su materie prime/acqua potabile/alimenti pronti al consumo e tamponi ambientali da realizzarsi a turnazione fra i diversi locali soggetti alle ispezioni e nel rispetto del rapporto 1:4 fra prelievi/tamponi da effettuare e numero di ispezioni.

Detti prelievi per analisi microbiologiche e detti tamponi ambientali saranno svolti dalla Ditta aggiudicataria secondo le modalità di seguito dettagliate:

- i prelievi dei campioni da sottoporre ad analisi verranno effettuati sia presso i Centri di Cottura (del servizio di ristorazione scolastica/fornitura pasti a domicilio e del servizio Asilo Nido) e sia presso i refettori (scolastici e dell'Asilo Nido) ubicati sul territorio comunale.

- ciascuna delle fasi di realizzazione delle analisi verrà eseguita nel rigoroso rispetto delle norme vigenti in materia;

- sono a carico dell'appaltatore tutte le spese e i materiali occorrenti per l'espletamento del servizio;

- i campionamenti devono coincidere sempre con le visite di controllo presso i centri di cottura e refettori;

- la programmazione dei campionamenti sarà, tenuto conto dei giorni di apertura delle scuole e dell'Asilo Nido, concordata con il competente referente comunale;

- per la realizzazione dei campionamenti, l'accesso ai locali dei centri di cottura e refettori avverrà nei modi e nei tempi strettamente necessari all'esecuzione del servizio, avendo cura di non recare intralcio alle attività in corso;

- per l'accesso ai locali, la Ditta aggiudicataria provvederà a dotare i propri addetti di indumenti e dispositivi di protezione individuale conformi alle norme vigenti in materia di Igiene e Sicurezza;

- tutte le analisi verranno eseguite presso un Laboratorio accreditato ACCREDIA nel rigoroso rispetto delle normative vigenti in materia e adottando metodiche di analisi appropriate;

- l'esito degli esami analitici verrà trasmesso al Comune tramite pec, mediante il Rapporto di Prova;

- per consentire l'agile lettura dei dati relativi ai risultati delle analisi sui rapporti di prova, in corrispondenza dei valori determinati, dovranno figurare anche i limiti previsti dai capitolati d'appalto dei servizi in questione (ristorazione scolastica/fornitura pasti a domicilio e Asilo Nido), forniti dal Comune o i limiti legali;

- in allegato ai rapporti di prova, in caso di non conformità, dovrà figurare un commento, chiaro e comprensibile, che evidenzia la non conformità o la non corrispondenza del prodotto con le specifiche del capitolato;

- in caso di non conformità la Ditta aggiudicataria supporterà il committente per tutte le procedure necessarie di segnalazione ai competenti servizi ed in termini di legge;

- l'aggiudicatario consegnerà al Comune i rapporti di prova relativi alle analisi effettuate entro 15 giorni dall'effettuazione dei campionamenti, compatibilmente con i tempi tecnici richiesti dalle analisi;

- a fronte di motivi di particolare urgenza o cause contingenti, l'affidatario darà telefonicamente immediata informazione al committente, procedendo comunque anche alla trasmissione della comunicazione scritta mediante pec;

- su richiesta del Comune, l'affidatario fornirà chiarimenti in merito a metodi e procedure di prova utilizzati dal Laboratorio di analisi;

- l'affidatario assicurerà che il laboratorio conservi nei propri archivi informatici per un periodo minimo di cinque anni, le registrazioni relative alle prove effettuate ed i Rapporti di Prova.

A seguito della effettuazione dei sopralluoghi, la ditta aggiudicataria è tenuta a produrre appositi verbali con la specifica dell'attività effettuata e delle eventuali anomalie riscontrate, nonché quali interventi il Comune dovrà prescrivere alle Ditte affidatarie dei servizi di ristorazione scolastica/fornitura pasti a domicilio e Asilo Nido per la regolarizzazione della situazione. Inoltre la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire lettura dei rapporti di prova analisi ogni qualvolta essi siano prodotti al Comune dalle ditte assegnatarie del servizio di ristorazione scolastica/fornitura pasti a domicilio e Asilo Nido. Relativamente al piano di prevenzione tossinfezioni alimentari, previsto nei capitolati d'appalto del servizio di ristorazione scolastica/fornitura pasti a domicilio e Asilo Nido, la Ditta aggiudicataria comunicherà al Comune il laboratorio accreditato, presente nel territorio comunale o limitrofo, presso il quale le Ditte affidatarie dei predetti servizi si dovranno avvalere.

In occasione delle ispezioni effettuate presso i refettori scolastici e dall'osservazione delle abitudini alimentari dei piccoli utenti delle scuole infanzia e primarie, la Ditta aggiudicataria rileverà il bisogno di detti piccoli utenti rispetto ai necessari rinforzi da operare nell'ambito dell'educazione alimentare. Sulla base di ciò costruirà una proposta formativa da rivolgere agli utenti diretti ed indiretti (genitori, insegnanti, ecc.) del servizio di ristorazione scolastica, durante ciascuno degli anni scolastici contemplati dal presente capitolato, nelle sedi e modalità che saranno concordate con il Comune. Tali interventi copriranno l'intera platea di destinatari nel periodo di affidamento del servizio.

2. Partecipazione alle sedute della Commissione Mensa Scolastica opportunamente convocate dal Comune, da realizzarsi in presenza ovvero da remoto, previo accordo con il Servizio Pubblica Istruzione.

3. Interventi ispettivi tempestivi per situazioni di emergenza segnalate dai fruitori dei servizi di ristorazione scolastica/fornitura pasti a domicilio e Asilo Nido e/o dagli insegnanti rispetto ad eventuali disservizi compiuti dalle Ditte affidatarie dei predetti servizi. Il Servizio comunale referente valuterà quali segnalazioni siano meritevoli dell'intervento ispettivo tempestivo e per l'attivazione di detti interventi invierà apposita comunicazione all'affidatario. Per tali fattispecie l'affidatario dovrà, ove richiesto, recarsi in loco entro le tre ore successive alla segnalazione del Servizio comunale riferita all'accaduto e redigere entro le 36 ore successive una apposita relazione, fatti salvi gli esiti di eventuali analisi che richiedano tempi più dilatati.

4. Supporto tecnico e affiancamento alla redazione dei documenti tecnici da allegare al prossimo bando di gara per l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica e fornitura pasti a domicilio, da effettuarsi eventualmente nel corso dell'anno 2026, qualora il Comune decida di non avvalersi del rinnovo espresso previsto nel contratto di ristorazione scolastica per il periodo da settembre 2026 ad agosto 2029.

ART. 5 – PERSONALE E PIANO ANNUALE DEL SERVIZIO

Il personale di cui si avvarrà la Ditta incaricata del servizio in parola, deve essere opportunamente qualificato come auditor (esperto di verifiche e controlli in materia), deve possedere una formazione specifica in ambito di vigilanza e controllo igienico-nutrizionale sulla ristorazione e avere esperienza di almeno 3 anni scolastici nel ruolo richiesto

(comprovato il tutto da idoneo curriculum e attestazione dei soggetti terzi ai quali è stato prestato il servizio).

La programmazione di tutti gli interventi, previsti all'art. 4 del presente Capitolato, sarà sviluppata come definito di seguito:

periodi: - marzo - dicembre 2024

- gennaio - dicembre 2025

- gennaio - agosto 2026

	Gennaio-2025-26	Febbraio 2025-26	Marzo 2024-25-26	Aprile 2024-25-26	Maggio 2024-25-26	Giugno 2024-25-26	settembre 2024-25-	ottobre 2024-25	novembre 2024-25-	Dicembre 2024- 25
Cucina e refettorio Asilo Nido	1		1		1			1		1
Refettorio Infanzia Martellago	1		1		1			1		1
Refettorio Infanzia Maerne	1		1		1			1		1
Refettorio Infanzia Olmo	1		1		1			1		1
Refettorio primaria Martellago	1		1		1			1		1
Refettorio primaria Maerne	1		1		1			1		1
Refettorio primaria Olmo	1		1		1			1		1
Centro Cottura per ristorazione scolastica		1			1				1	
Centro Cottura per fornitura pasti a domicilio		1			1				1	
Partecipazione commissione mensa		1			1				1	
TOTALI	7	3	7	0	10	0	0	7	3	7

La somma degli interventi annuali per il 2024 ammonta a n. 28 presso i refettori, 4 presso il centro di cottura e 2 presenze nelle commissioni mensa (da marzo a dicembre);

La somma degli interventi annuali per il 2025 ammonta a n. 35 presso i refettori, 6 presso il centro di cottura e 3 presenze nelle commissioni mensa;

La somma degli interventi per l'anno 2026 ammonta a n. 21 presso i refettori e 4 presso il centro di cottura e 2 presenze nelle commissioni mensa (da gennaio ad agosto 2026);

per un totale complessivo di n. 84 ispezioni nei refettori, n. 7 partecipazione a commissione mensa e n. 14 ispezioni nel centro di cottura.

La programmazione dei predetti interventi è indicativa. La ditta affidataria del servizio potrà realizzarli secondo un proprio calendario condiviso con l'ufficio comunale competente, purchè sia rispettato il numero minimo complessivo.

Il Comune si riserva di chiedere:

- per l'intero periodo dell'affidamento, n. 8 interventi ispettivi tempestivi per situazioni di emergenza, da attivare al bisogno su richiesta dei Servizi Comunali competenti, come specificato all'art. 4 punto 3;
- nei primi mesi dell'anno 2026, n. 1 supporto tecnico e affiancamento alla redazione dei documenti tecnici da allegare all'eventuale prossimo bando di gara per

l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica e fornitura pasti a domicilio, come specificato all'art. 4 punto 4.

Qualora detti interventi non vengano effettuati non sarà corrisposto alcun compenso economico relativamente ad essi.

ART. 6 – REQUISITI, ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

La ditta aggiudicataria deve dimostrare di possedere, al momento della formulazione dell'offerta:

- requisiti generali di cui al capo II art. 94 e seguenti del D. Lgs. 36/2023;
- iscrizione alla CCIAA inerente all'attività oggetto del servizio;
- specifica esperienza della ditta aggiudicataria in materia di vigilanza e controllo igienico-nutrizionale sulla ristorazione scolastica, di almeno 3 anni scolastici senza soluzione di continuità;
- qualifica di auditor del personale impiegato per il servizio (esperto di verifiche e controlli in materia), con possesso di una formazione specifica in ambito di vigilanza e controllo igienico-nutrizionale sulla ristorazione e esperienza di almeno 3 anni scolastici nel ruolo richiesto.

La ditta aggiudicataria, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, dovrà trasmettere al Responsabile Unico del procedimento il nominativo del referente/responsabile del servizio oggetto dell'affidamento.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese e i materiali occorrenti per l'espletamento del servizio.

L'Appaltatore risponderà direttamente dei danni provocati, in relazione all'espletamento del servizio, alle persone e cose, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte del Comune.

La prestazione che deriverà dall'affidamento del servizio di vigilanza igienico-nutrizionale sul servizio di ristorazione scolastica/fornitura pasti e sul servizio di ristorazione dell'Asilo Nido dovrà essere conforme all'offerta economica formulata in sede di gara e dovrà essere eseguita secondo i canoni stabiliti dal presente Capitolato.

L'Aggiudicatario dovrà eseguire a perfetta regola d'arte tutto quanto previsto nel presente Capitolato.

Inoltre sarà altresì tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti di carattere normale o eccezionale, vigenti o emanati anche in corso di servizio da Autorità competenti e relativi a questioni amministrative, assicurative, sociali, fiscali o sanitarie, nonché la normativa relativa al divieto di fumo e di tutela del trattamento dei dati personali.

L'aggiudicatario è esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela antinfortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente capitolato. Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del Capitolato, l'aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro della categoria e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio anzidetto.

L'Aggiudicatario con riferimento alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 – Codice di Comportamento dei dipendenti Pubblici, ai sensi dell'art. 2, comma 3, dello stesso D.P.R., nonché previsti dal Codice di Comportamento del Comune di Martellago.

La Stazione Appaltante, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'Aggiudicatario il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o

risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento danni.

ART. 7 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune di Martellago e l'operatore economico aggiudicatario stipulano il contratto con il sistema dello scambio di lettere commerciali sottoscritte digitalmente.

ART. 8 - NORME TECNICHE DI RIFERIMENTO

La prestazione regolata dalla lettera-contratto dovrà essere conforme alla proposta tecnico-economica formulata in sede di gara.

ART. 9 – AMMONTARE DELL'APPALTO

Il valore complessivo stimato dell'appalto è di € 24.095,00 IVA 22% compresa, che viene ripartito in base ai periodi previsti dal presente affidamento:

- € 7.625,00 (IVA 22% compresa) per il periodo marzo/dicembre 2024 per un totale di n. 28 interventi presso i refettori, n. 4 interventi presso il centro di cottura, 2 interventi in commissione mensa e n. 3 interventi ispettivi tempestivi per situazioni di emergenza, da attivare al bisogno su richiesta dei Servizi Comunali competenti, come specificato all'art. 5 punto 3;
- € 9.699,00 (IVA 22% compresa) per il periodo gennaio/dicembre 2025 per un totale di n. 35 interventi presso i refettori, n. 6 interventi presso il centro di cottura, 3 interventi in commissione mensa e n. 3 interventi ispettivi tempestivi per situazioni di emergenza, da attivare al bisogno su richiesta dei Servizi Comunali competenti, come specificato all'art. 5 punto 3;
- € 6.039,00 (IVA 22% compresa) per il periodo gennaio/agosto 2026 per un totale di n. 21 interventi presso i refettori, n. 4 interventi presso il centro di cottura, 2 interventi in commissione mensa e n. 2 interventi ispettivi tempestivi per situazioni di emergenza, da attivare al bisogno su richiesta dei Servizi Comunali competenti, come specificato all'art. 5 punto 3;
- € 732,00 (IVA 22% compresa) per il periodo gennaio/agosto 2026 per eventuale supporto tecnico e affiancamento alla redazione dei documenti tecnici da allegare all'eventuale prossimo bando di gara per l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica e fornitura pasti a domicilio, come specificato all'art. 4 punto 4.

A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi saranno aggiornati, in aumento o in diminuzione, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI), disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto ovvero di consegna del servizio in pendenza di sottoscrizione del contratto.

Il quadro economico determinato per il servizio di vigilanza e controllo igienico-nutrizionale sul servizio di ristorazione scolastica/fornitura pasti e sul servizio di ristorazione dell'Asilo Nido, oggetto del presente Capitolato, e posto quale prezzo a base di gara della trattativa per l'affidamento del servizio in parola, è il seguente:

Tipologia di intervento, di cui all'art. 5 del presente Capitolato	Prezzo base di gara
Interventi di sopralluoghi presso i refettori e partecipazione commissioni mensa, inclusi relativi adempimenti gestionali e amministrativi (totali n. 84 ispezioni nei refettori e 7 partecipazioni a commissione mensa x € 150,00 per ogni	€ 13.650,00

ispezione o partecipazione, a base di gara)	
Interventi ispettivi presso i centri di cottura (n. 14 x € 250,00 ad intervento a base di gara)	€ 3.500,00
Interventi ispettivi tempestivi per situazioni di emergenza, inclusi relativi adempimenti gestionali e amministrativi (max n. 8 x € 250,00 ad intervento a base di gara)	€ 2.000,00
Supporto tecnico e affiancamento alla redazione dei documenti tecnici, inclusi relativi adempimenti gestionali e amministrativi.	€ 600,00
totale	€ 19.750,00

I prezzi sopra indicati si intendono esclusa IVA. Alle singole fattispecie di intervento, dettagliate nel suddetto quadro economico, potranno essere applicati dagli operatori economici proponenti eventuali ribassi.

Il corrispettivo contrattuale è determinato dall'offerta acquisita in sede di gara. Il prezzo contrattuale comprende tutte le attività, i costi complessivi e globali necessari alla corretta esecuzione della prestazione.

L'operatore economico non potrà esigere dal Comune, per la prestazione oggetto del presente Capitolato, pagamenti superiori al corrispettivo pattuito. Con il pagamento del suddetto corrispettivo, codesto operatore economico si intenderà soddisfatto di ogni sua pretesa.

Art. 10 - ONERI DEL COSTO DEL LAVORO E DELLA SICUREZZA

Trattandosi di prestazione che si svolgerà presso locali in cui operano altre imprese si rende necessaria la redazione del DUVRI da parte della stazione appaltante previsto dalla normativa in materia - D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. Tale documento, che non ha rilevato oneri per ridurre i rischi di interferenza, sarà fornito dal Comune all'affidatario contestualmente alla consegna del servizio.

ART. 11 - TERMINI E MODALITA' DI PAGAMENTO

Tutte le fatture dovranno specificare dettagliatamente l'oggetto della prestazione a cui si riferiscono, il riferimento della Determinazione comunale di affidamento del servizio, il numero di impegno ed il numero di CIG.

Laddove nel corso della verifica o dell'istruttoria per la liquidazione emergano irregolarità dal documento unico di regolarità contributiva che non consentano a questo Comune il pagamento, si attiverà l'intervento sostitutivo, di cui all'articolo 31, comma 3, del D.L. 69/2013, convertito in legge 98/2013.

Il Comune effettuerà i pagamenti nei termini di legge previa verifica della correttezza della prestazione effettivamente resa nel rispetto delle modalità e dei tempi stabiliti dal presente capitolato d'appalto.

ART. 12 - VERIFICHE RELATIVE AGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

ART. 13 - CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO – SUBAFFIDAMENTO

È vietata la cessione totale o parziale del servizio richiesto, a pena di decadenza dell'affidamento ed eventuale azione di rivalsa da parte della stazione appaltante per il maggior danno arrecato. Nel caso di violazione di tali divieti, la cessione si intenderà nulla e pertanto senza alcun effetto nei rapporti con l'Ente, il quale avrà tuttavia il diritto di recedere dal contratto medesimo e di chiedere il risarcimento di ogni eventuale danno.

Non è consentito il subappalto.

ART. 14 - VERIFICA DEL SERVIZIO

La verifica del servizio sarà effettuata dalla Responsabile del Procedimento, Dott.ssa Giorgia Goffo (Responsabile del Settore Servizi socio-culturali del Comune di Martellago), direttamente e/o per il tramite di propri collaboratori incaricati.

ART. 15 - GARANZIA - CAUZIONE

In considerazione della natura del servizio e di quanto stabilito al predetto articolo 6 del presente capitolato in merito alle responsabilità in capo al contraente, si ritiene di esentare l'operatore economico rispetto alla costituzione della cauzione definitiva.

ART. 16 - DOMICILIO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Per tutti gli effetti del presente contratto, l'appaltatore elegge domicilio presso la propria sede legale.

ART. 17 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Eventuali controversie, che non potessero essere definite a livello di accordo bonario, saranno di competenza dell'Autorità Giudiziaria ordinaria. Foro competente è quello di Venezia.

Art. 18 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

La Ditta aggiudicataria è tenuta al pieno rispetto della normativa in tema di tutela dei dati, come previsto dal Reg. UE 679/2016 (GDPR) e D.Lgs. 196/2003 così come novellato dal D.Lgs. 101/2018.

In particolare, nella lettera-contratto, sarà nominata responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura concernente i dati dei minori e delle loro famiglie, nonché degli altri utenti fruitori del servizio.

La Ditta pertanto è autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti nella misura strettamente necessaria all'espletazione del servizio.

La Ditta non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità di cui sopra, fatti salvi i casi di estrema necessità in cui la comunicazione dei dati è indispensabile per la tutela dell'incolumità degli assistiti.

Qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio e non conforme alle disposizioni di legge comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Ditta.

La Ditta è inoltre tenuta a rendere edotti i propri collaboratori e operatori delle suddette norme, fermo restando che gli stessi operano sotto la sua diretta ed esclusiva responsabilità. E' tenuta inoltre a comunicare al Comune di Martellago il soggetto individuato come Responsabile del trattamento dei dati.

Art. 19 - CLAUSOLE DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.