



AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO DI MERCATO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO PER I GIORNI 25 DICEMBRE 2020 E 1 GENNAIO 2021 PER LE FAMIGLIE BISOGNOSE

PREMESSO:

- che in data 31/01/2020 il Consiglio dei Ministri ha dichiarato lo stato di emergenza sanitaria per l'epidemia da coronavirus a seguito della dichiarazione dell'Organizzazione Mondiale della Sanità di emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;
- che l'Organizzazione Mondiale della Sanità il giorno 11 marzo 2020 ha dichiarato *la pandemia* da CODIV-19 un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;
- che il D.L. 7 ottobre 2020, n. 125 ha prorogato al 31 gennaio 2021 lo stato d'emergenza per COVID-19.

VISTI:

- il decreto legge del 23 novembre nr 154 – Misure finanziarie urgenti connesse all'emergenza epidemiologia da covid 19;
- la nota di indirizzo ANCI Prot. n. 122/ VSG/SD “Misure urgenti di solidarietà alimentare” di cui all'articolo 2 del decreto legge 23 novembre 2020, n. 154;
- la Delibera di indirizzo del Consiglio comunale n. 187 del 04.12.2020 ed in particolare l'Azione n. 5 “preparazione e consegna pasti caldi a domicilio tramite affidamento del servizio a soggetti terzi esperti in ristorazione per il pranzo di Natale e di Capodanno per le persone indigenti, individuate dal Servizio Sociale.”

CONSIDERATO:

- che l'evolversi della situazione epidemiologica, il carattere particolarmente diffuso dell'epidemia e l'incremento dei casi sul territorio nazionale impongono misure volte a tutelare la cittadinanza più fragile e garantire risposte concrete alle situazioni di emergenza sociale.

VISTO l'art 118 della Costituzione;

VISTI:

- il DPCM 30/03/2001 art 7 e successivi;
- l'art 55 del DgLS 117/2017 e ss decreti attuativi;
- la Legge 241/90 e smi;
- la LR n. 11/2016;

VISTO il D.L. 7 ottobre 2020, n. 125 con cui è stato prorogato al 31 gennaio 2021 lo stato d'emergenza per COVID-19.

Il Comune di Nettuno intende avviare un'indagine conoscitiva del mercato al fine di acquisire preventivi di spesa da vagliare nell'ambito di un eventuale successivo affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) del d.lgs. n. 50/2016;

Il presente Avviso ha scopo esplorativo e non costituisce proposta contrattuale; non è vincolante nei confronti del Comune di Nettuno ed è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse con preventivo di spesa per favorire la partecipazione e la consultazione di operatori economici, in modo non obbligatorio e senza alcun costo per il Comune stesso.

Il Comune si riserva insindacabilmente:

- di valutare la possibilità (anche sul piano economico-finanziario) e l'opportunità di successivo affidamento del servizio;
- di non dar seguito alla procedura per l'affidamento del servizio di cui trattasi, come pure di seguire altre procedure;
- di valutare l'idoneità e il livello professionale delle ditte interessate, anche attraverso il relativo curriculum;

- di affidare il servizio ad un unico operatore o di dividere l'affidamento tra due o più ditte che hanno manifestato l'interesse.

- di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento avviato;

Il presente Avviso non determina alcuna obbligazione per il Comune e non costituisce diritti a favore degli aderenti, o obblighi negoziali di sorta, diritti o pretese risarcitorie, rimborsi, indennità a qualsiasi titolo a favore degli aderenti.

ART. 1 Oggetto, Durata e Importo stimato

1. Oggetto: Il servizio in oggetto si riferisce alla fornitura e alla consegna a domicilio di pasti preconfezionati per soggetti bisognosi nel territorio del Comune di Nettuno;

2. Durata: il giorno 25 dicembre 2020 e il giorno 1 gennaio 2021;

3. Importo stimato: Il numero stimato di pasti al giorno è di circa 250 (1 pasto al giorno per utente).

Il costo unitario del singolo pasto posto a base d'asta è pari ad € 20,00, al netto dell'Iva di legge, e onnicomprensivo di tutti i costi e spese, ivi compreso il trasporto e la consegna a domicilio.

Gli oneri di sicurezza sono pari all'1% e non sono soggetti a ribasso.

L'importo imponibile stimato è pari ad € 10.000,00 onnicomprensivo di oneri di sicurezza ed Iva di legge; tale stima, indicativa, potrebbe subire modificazioni per la variazione del numero di utenti.

Il corrispettivo sarà corrisposto in base al numero dei pasti effettivamente erogati.

Il numero dei pasti potrà essere ridotto o aumentato, a norma dell'art. 106, comma 13, del d.lgs n. 50/2016, su richiesta dell'Amministrazione comunale, ferme restando le condizioni di aggiudicazione, senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità. Non sono ammesse offerte al rialzo dell'importo, che deve intendersi onnicomprensivo al netto dell'Iva.

ART. 2 Caratteristiche della prestazione

1. Il servizio consiste nella FORNITURA PASTI CALDI A DOMICILIO, con consegna dei pasti riposti in appositi contenitori, personalizzati con il nome dell'utente, in base al Menu di cui di seguito:

- 1 antipasto (a scelta almeno tra almeno tre proposte);
- 1 primo (a scelta almeno tra almeno tre proposte);
- 1 secondo con contorno (a scelta almeno tra almeno tre proposte);
- Frutta – Dolce;
- Vino- Acqua.

2. La ditta incaricata dovrà fornire il pasto ai beneficiari, in base ai nominativi comunicati dal servizio sociale per iscritto, salvo disdetta comunicata telefonicamente e via e-mail entro le ore 09.30 di ognuna delle giornate di espletamento del servizio medesimo.

L'appaltatore dovrà organizzare il servizio contattando tutti i beneficiari per la variazione del Menu per esigenze alimentari per motivi di salute e di religione e deve assicurare le variazioni dei menù imposte da particolari patologie (ad esempio diabete, morbo celiaco, etc.) attestate da certificazione medica.

3. Nessun ordine potrà essere effettuato e accettato dalla ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

4. Il servizio richiesto dovrà essere effettuato nel pieno e assoluto rispetto della normativa vigente in materia di salute e igiene alimentare e dei protocolli anti-Covid;

5. Il servizio comprende:

- a) acquisto delle derrate alimentari;
- b) preparazione e confezionamento in monoporzione dei pasti;
- c) messa a disposizione di adeguati contenitori e stoviglie monouso a perdere, fornite dalla ditta, ecologiche e compostabili;
- d) trasporto dalla ditta presso il domicilio degli utenti;
- e) ogni altra prestazione prevista nella presente manifestazione come da specifiche di dettaglio contenuti negli articoli successivi;

Centro di preparazione e cottura

I pasti devono essere preparati e cucinati

- all'interno di locali cucina idonei e conformi alla normativa vigente.
- in un centro cottura la cui distanza stradale non è superiore a 30 minuti dal Municipio di Nettuno.
- in un centro cottura dotato di cucina con sezione attrezzata per il cibo dietetico.

Consegna e trasporto dei pasti

1. I pasti devono essere trasportati su veicoli muniti di requisiti previsti dall'art. 43 del d.P.R. n. 327/1980 e dal Regolamento CE n. 852/2004, che assicurino il mantenimento della temperatura a un livello non inferiore a + 65° C per i cibi caldi e non superiore a +10°C per i cibi freddi.

2. In ogni caso le temperature dei cibi, anche in fase di trasporto, sono quelle fissate dall'art. 31 del d.P.R. n. 327/1980.

3. Il pane e la frutta lavata dovranno essere inseriti nel contenitore individuale per ogni utente. Il pane all'interno di idoneo sacchetto.

4. I contenitori devono essere sanificati presso il centro cottura.

5. È fatto obbligo di provvedere alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in maniera tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

6. È vietato il trasporto di materiale di pulizia e/o di contenitori sporchi insieme agli alimenti.

7. I pasti fomiti dovranno essere accompagnati da apposita bolla sulla quale dovranno essere indicati l'ora di consegna e il numero dei pasti consegnati (bolle depositate presso ditta assegnataria che verranno trasmesse unitamente alla fattura).

8. La consegna deve avvenire nel pieno rispetto della normativa sulla privacy, dei protocolli covid per la consegna di pasti a domicilio, con l'ausilio di mascherine, guanti monouso.

Qualità dei pasti

I pasti fomiti dalla ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere confezionati esclusivamente con materie prime e prodotti alimentari rispondenti alle prescrizioni vigenti in materia:

- di preferenza locali e di prima qualità, secondo stagionalità, conservate con tecniche che preservano le qualità organolettiche del prodotto;

2. essere confezionati rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche e attenendosi a tecniche di cottura in grado di evitare contaminazioni e insudiciamento degli alimenti nonché capaci di garantire una buona cottura di tutte le parti dell'alimento stesso ad una temperatura minima di 65 °C e alle prescrizioni e raccomandazioni previste per legge;

3. non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori dei centri di cottura

indicati nell'offerta;

4. la preparazione delle pietanze dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine, guanti monouso;

5. per quanto riguarda i preparati cotti da consumare freddi è necessario evitare contaminazioni e insudiciamento dell'alimento tenendo, inoltre, in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- rapido raffreddamento dell'alimento dopo la cottura;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti.

6. Per quanto riguarda i preparati da consumare crudi è necessario evitare contaminazioni e insudiciamento dell'alimento tenendo inoltre in considerazione fattori fondamentali tra i quali:

- grado di freschezza della materia prima;
- rapido utilizzo della materia prima;
- conservazione refrigerata in contenitori puliti e ben asciutti;
- conservazione del prodotto in luogo diverso da quello degli alimenti da destinare a cottura o di tipologia diversa.

7. L'impresa si impegna inoltre a fornire alimenti privi di OGM e di carni a rischio BSE.

8. Gli alimenti dovranno:

- essere privi di qualsiasi anomalia per odore, gusto e stato fisico;
- risultare esenti, se non nei limiti consentiti dalla legge, da sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (ad esempio: antibiotici, sulfamidici, ormoni, pesticidi, additivi, etc.).

9. Per quanto attiene ai parametri microbiologici si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

10. L'appaltatore dovrà dare descrizione merceologica dei singoli prodotti impiegati, in ottemperanza alle norme vigenti.

Lavorazioni del giorno antecedente

1. Il giorno antecedente la distribuzione dei pasti l'appaltatore potrà svolgere le seguenti lavorazioni:

- a) mondatura, affettatura, porzionatura, battitura legatura e speziatura delle carni a crudo con successiva conservazione a +4°C;
 - b) pelatura degli ortaggi, con successiva conservazione in contenitori chiusi;
 - c) cottura di torte e dolci, non a base di crema, con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
 - d) cottura di arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina con utilizzo di abbattitore della temperatura: il processo di abbattimento dovrà essere completato entro 30 minuti dalla cottura con il raggiungimento di +10°C al centro del prodotto entro 1-2 ore; successivamente la pietanza sarà refrigerata a +4°C in contenitori coperti.
2. Non è ammessa la cottura anticipata delle carni macinate, avicole e dello spezzatino.

Lavorazioni di giornata

1. Nel giorno della distribuzione dei pasti, l'appaltatore potrà svolgere le seguenti preparazioni:

- a) ammollo e lavaggio, preparazione della frutta e della verdura ed eventuale cottura;
 - b) preparazione del pane;
 - c) impanatura che non può protrarsi per più di un'ora;
 - d) macinatura di carni crude in tritacarne appena montato prima dell'uso senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura;
 - e) cottura degli alimenti in modo che non trascorran più di due ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori ai +65°C ed allestendo le porzioni "a caldo".
2. L'appaltatore si impegna a non effettuare la precottura e ad evitare la sovra cottura in particolare di minestre, minestrone e verdure.

Conservazione e igiene di produzione

1. L'appaltatore assicura il perfetto stato igienico di dispense, magazzini, frigoriferi che dovranno essere ben ventilati e illuminati.
2. L'appaltatore assicura che ogni prodotto è conservato in modo idoneo, depositato per tipologia e adeguata temperatura di conservazione.
3. Tra le misure preventive prese in considerazione durante l'analisi dei rischi le principali dovranno riguardare:
 - a) la pulizia e la sanificazione degli ambienti e attrezzature;
 - b) la lotta contro gli animali infestanti;
 - c) l'igiene personale;
 - d) la formazione del personale;
 - e) le caratteristiche delle attrezzature;
 - f) le caratteristiche dei locali;
 - g) rifornimento idrico;
 - h) modalità arrivo merci;
 - i) qualifica dei fornitori;
 - j) modalità di lavoro;
 - k) modalità conservazione alimenti;
 - l) modalità trasporto alimenti;
 - m) è vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

Sistemi di autocontrollo – HACCP

1. La ditta appaltatrice dovrà essere in possesso di un Piano di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP (D.L. 155/97).
 2. L'appaltatore ha l'obbligo di attivare un sistema di analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo allo scopo di assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, di individuare i processi e le fasi di operazioni che possano essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e di individuare, applicare, mantenere ed aggiornare le procedure di sicurezza igienica.
- Il Comune potrà svolgere ispezioni nei locali di cottura e procedere ad ogni verifica sul rispetto delle prescrizioni obbligatorie previste dalla normativa vigente e dal presente avviso.

ART. 3 Soggetti che possono manifestare interessi e requisiti

Sono ammessi a presentare adesione al presente Avviso i soggetti di cui all'art. 45 d.lgs. n. 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

- **requisiti di ordine generale:** assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80, d.lgs. n. 50/2016 e di ogni altra circostanza da cui derivi l'incapacità di contrattare con la Pubblica amministrazione;
- **requisiti di idoneità professionale:** iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente C.C.I.A.A., conformemente con quanto previsto dall'art. 83, comma 3, d.lgs. n.50/2016, per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di affidamento;
- **avere un centro cottura la cui distanza stradale non è superiore a 30 minuti dal Municipio di Nettuno;**
 - essere dotati di adeguato curriculum professionale:

ART. 4 Modalità di affidamento

La procedura per l'individuazione del contraente, trattandosi di affidamento di importo inferiore a € 40.000,00 euro sarà, eventualmente, quella dell'affidamento diretto di cui all'art. 36 comma 2, lett. a), d.lgs. n. 50/2016.

L'indagine di mercato viene avviata a scopo esclusivamente esplorativo (nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, trasparenza, adeguata pubblicità, non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità) e pertanto non vincola in alcun modo il Comune di Nettuno con gli operatori che hanno manifestato il loro interesse, non trattandosi di avviso di gara o procedura di gara.

Il Comune di Nettuno si riserva la facoltà di richiedere all'operatore economico ulteriore documentazione comprovante quanto dichiarato in ordine al possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente avviso.

Il Comune si riserva di negoziare direttamente con le ditte in relazione alle specifiche obbligazioni contrattuali nel rispetto dell'avviso, previo apprezzamento dell'offerta ricevuta e del curriculum professionale.

Il Comune si riserva di affidare parte del servizio ad un unico operatore o di dividerlo tra più le ditte.

Il Comune di Nettuno si riserva di non proseguire con la procedura di affidamento dell'appalto se le manifestazioni di interesse non risulteranno convenienti o idonee in relazione alla realizzazione dell'oggetto e degli obiettivi del contratto.

ART. 5 Termine e Modalità di presentazione delle manifestazioni di interesse

I soggetti interessati debbono far pervenire la propria manifestazione di interesse inviando la modulistica allegata al presente Avviso mediante PEC da inviare alla seguente casella: protocollogenerale@pec.comune.nettuno.roma.it entro e non oltre il termine perentorio delle ore **12.00 del giorno 15 dicembre 2020**, firmata digitalmente dal legale rappresentante del soggetto interessato.

In alternativa la manifestazione di interesse può essere redatta e sottoscritta in forma cartacea, con firma autografa del rappresentante legale e con allegata fotocopia di documento di riconoscimento in corso di validità, e da recapitarsi, in busta chiusa, presso l'Ufficio protocollo dell'Ente entro le ore 12.00 del giorno 15 dicembre 2020.

Nell'oggetto della PEC, ovvero della busta chiusa, dovrà essere riportata la seguente dicitura: *“Indagine esplorativa di mercato per l'acquisizione di preventivi per l'affidamento di fornitura pasti caldi a domicilio per il giorno 25 dicembre 2020 e 1 gennaio 2021 per famiglie bisognose”*.

La manifestazione di interesse dovrà contenere:

- a) L'Avviso pubblico esplorativo sottoscritto per adesione dal legale rappresentante;
- b) Il modello formulazione preventivo debitamente compilato e sottoscritto dal Legale Rappresentante.
- c) Fotocopia del documento d'identità in corso di validità del Legale Rappresentante (in caso di documentazione cartacea non firmata digitalmente).

Non saranno considerate le candidature pervenute in ritardo, per qualsiasi causa, rispetto al termine perentorio sopra indicato.

Non saranno ammesse domande di adesione aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione indicato nel presente Avviso.

Resta inteso che il recapito della prescritta documentazione rimane ad esclusivo rischio dell'operatore interessato, ove per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione entro il termine

perentorio sopra indicato. Ai fini della validità di ricezione della domanda di adesione da parte del Comune entro il prescritto termine, farà fede esclusivamente il tracciato elettronico di ricezione della corrispondenza telematica, ovvero il timbro di accettazione dell'Ufficio protocollo.

ART. 7 Oneri a carico dell'appaltatore

La ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire quanto segue:

1. l'acquisto e la gestione delle materie prime;
2. il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio (in modo particolare al numero dei pasti da produrre e distribuire o ai menù previsti) e in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
3. il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
4. la responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
5. la qualità delle materie prime;
6. il lavaggio quotidiano e il riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e dei centri di distribuzione (inclusi i servizi igienici);
7. l'acquisto dei prodotti per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi, sia dei centri di cottura che dei punti di distribuzione;
8. l'allestimento del centro cottura che deve essere operativo fin dall'inizio dell'appalto e assunzione di tutti gli oneri relativi;
9. la conservazione in frigo di 200 grammi dei prodotti somministrati giornalmente in sacchetti sterili per un minimo di 72 ore successive alla preparazione ad una temperatura tra 0 e 4°C;
10. il rispetto pedissequo di tutte le prescrizioni anti-COVID in vigore con riferimento alla propria attività.

Personale

1. Il personale dell'appaltatore adibito ai servizi di preparazione, cottura, conservazione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e di igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli stessi.
2. L'appaltatore dovrà indicare il nominativo di un referente reperibile in qualsiasi momento per ogni necessità inerente il servizio.
3. L'appaltatore è obbligato a rispettare e applicare nei confronti dei lavoratori occupati le condizioni normative e retributive previste dai contratti di lavoro nonché dalle vigenti disposizioni legislative in materia previdenziale, assistenziale e antinfortunistica.
4. È inoltre obbligato a rispettare quanto disposto dalla L.12 marzo 1999, n. 68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".
5. L'appaltatore è responsabile degli eventuali danni a cose e/o persone che venissero causati dal proprio personale nell'espletamento del servizio oggetto del presente Avviso.

Applicazione delle norme sulla sicurezza sul lavoro

1. L'appaltatore assicura lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro e si assume ogni responsabilità e onere nei confronti del committente o di terzi nei casi di mancata adozione dei provvedimenti per la salvaguardia delle persone coinvolte nella gestione del servizio.
2. L'appaltatore si impegna a trasmettere al committente alla data di sottoscrizione del verbale di avvio del servizio la documentazione attestante la nomina e la relativa comunicazione agli enti preposti del nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione, ove diverso dal datore di lavoro.

3. L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del proprio personale e/o dei soci lavoratori, avuto riguardo all'attività oggetto dell'appalto in relazione alle modalità di svolgimento della stessa e dei rischi specifici connessi. Si impegna, altresì, all'effettuazione della sorveglianza sanitaria correlata, dandone regolare riscontro al committente.
4. L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
5. Il committente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti. Il committente è esonerato dalla responsabilità civile in caso di sinistro occorso ai dipendenti dell'appaltatore per inosservanza da parte di quest'ultimo degli obblighi di sicurezza posti a suo carico.
6. Con riferimento agli oneri per la sicurezza, di cui al comma 5 dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008, si dà atto che sono pari a zero, in quanto non esistono rischi da interferenze. Ciò poiché le attività che, pur rientrando nel ciclo produttivo aziendale, si svolgono in locali sottratti alla giuridica disponibilità del committente e, quindi, alla possibilità per lo stesso di svolgere nel medesimo ambiente gli adempimenti stabiliti dalla legge.

Obbligo di riservatezza

1. L'appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e comunque a conoscenza, di non divulgarli e comunicarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non utilizzarli a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio di cui al presente Avviso. Tale obbligo sussiste anche in caso di cessazione del rapporto contrattuale. L'appaltatore è, inoltre, responsabile per l'esatta osservanza degli obblighi di riservatezza previsti dal Regolamento 679/2016/UE, da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse di ogni tipo.

A tal fine assume, a seguito di successivo affidamento diretto, la qualifica di responsabile del trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 29 del citato Decreto.

2. La ditta appaltatrice assume l'obbligo di agire in modo che il personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.
3. L'obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio o che siano già in possesso dell'appaltatore, nonché i concetti, le idee e le metodologie e le esperienze tecniche che l'appaltatore sviluppa o realizza in esecuzione delle prestazioni contrattuali.
4. Il Committente, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza dall'appaltatore nello svolgimento del rapporto contrattuale.
5. L'appaltatore è tenuto all'osservanza del Regolamento 679/2016/UE indicando il Responsabile della Privacy; gli operatori sono altresì tenuti all'osservanza della predetta normativa.

ART. 8 Controlli

1. L'appaltatore soggiace ai controlli svolti dalla stazione appaltante sull'esecuzione del servizio, secondo principi di leale collaborazione e correttezza.
2. L'appaltatore, a richiesta della stazione appaltante, è sempre tenuto a fornire la documentazione necessaria all'individuazione qualitativa e quantitativa delle materie prime e degli alimenti al fine di determinarne la conformità al presente avviso e alla vigente normativa.
3. La stazione appaltante si riserva di svolgere ispezioni e ogni altro controllo per assicurare la corretta erogazione del servizio anche avvalendosi di strutture pubbliche a ciò preposte.
4. La ditta dovrà garantire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali e ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

ART. 9 Fatturazione

Nel caso di successivo affidamento si informa fin da ora che il pagamento sarà eseguito entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica, mediante il sistema di interscambio (SDI), con bonifico su conto corrente dedicato del quale l'operatore affidatario si obbliga a garantire la tracciabilità ai sensi della legge n. 136/2010. La violazione di tale obbligo costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della medesima legge. Il pagamento sarà, inoltre, subordinato alla verifica della regolarità contributiva previa acquisizione di regolare DURC.

In applicazione dell'art. 3, comma 8, della l. n. 136/2010, e ss.mm.ii., il contraente assume gli obblighi di tracciabilità finanziaria, all'atto dell'incarico.

Qualora nel corso del rapporto contrattuale si dovesse, per qualsiasi ragione, procedere all'accensione di un nuovo conto corrente da dedicare alla presente commessa, il contraente si impegna, ex art. 3, comma 7, della l. n. 136/2010 e ss.mm.ii., a comunicare al Comune, entro 7 (sette) giorni, dall'accensione sia gli estremi identificativi del conto corrente stesso, sia i dati relativi alle persone che possono operare sullo stesso.

ART. 10 Responsabilità

1. L'appaltatore è l'unico responsabile per ogni danno o richiesta di risarcimento che possa intervenire per eventi verificatisi a causa dell'erogazione del servizio.

2. Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tal riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 11 Cause di esclusione

Non saranno accolte le istanze nei seguenti casi:

- manifestazioni di interesse presentate da soggetti privi dei requisiti di cui all'art. 3 del presente avviso, ovvero prive di sottoscrizione;
- manifestazioni di interesse pervenute dopo il termine di scadenza stabilito nel presente avviso;
- manifestazioni di interesse incomplete nei dati e informazioni richieste nell'Allegato modello di dichiarazione di adesione e possesso requisiti;
- manifestazioni di interesse non corredate dai documenti richiesti.

ART. 12 Controversie

Per ogni controversia che dovesse insorgere in relazione all'esecuzione del servizio nel corso del rapporto contrattuale, il foro competente è quello di Velletri

ART. 13 Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento è il Dott. Giovanni Pastorelli, Responsabile dei Servizi Sociali.

ART. 14 Informazioni e chiarimenti

Per informazioni in ordine alla presente procedura i soggetti interessati potranno contattare il Servizio Sociale del Comune di Nettuno, Responsabile del servizio Dott. Giovanni Pastorelli email: giovanni.pastorelli@comune.nettuno.roma.it, tel 0698889319 – 336.

ART. 15 – Pubblicità

Il presente avviso è pubblicato all'albo pretorio e sul sito istituzionale del Comune di Nettuno.

ART. 16 Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679

Il Comune di Nettuno, in qualità di titolare tratterà i dati personali raccolti, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici, in relazione al procedimento avviato e connesso al presente Avviso. I dati potranno appartenere alle seguenti categorie: a) dati personali ex art. 4, paragrafo 1, punto 1, del Regolamento (UE) 2016/679; b) categorie particolari di dati personali ex art. 9, paragrafo 1, del Regolamento (UE) 2016/679; c) dati personali relativi a condanne penali e reati ex art. 10 del Regolamento (UE) 2016/679. Il conferimento dei dati è obbligatorio e il loro mancato inserimento non consente lo svolgimento degli adempimenti procedurali. I dati saranno trattati per tutto il tempo del procedimento e, successivamente alla sua cessazione, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e dai collaboratori del Comune di Nettuno o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Al di fuori di queste ipotesi i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea. 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 o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679)

ART. 17 Disposizioni finali

Non sono previste graduatorie o attribuzioni di punteggio o altre classificazioni di merito tra i soggetti che aderiscono alla presente indagine esplorativa di mercato propedeutica all'eventuale successivo affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera a), d.lgs. n. 50/2016.

Il Comune di Nettuno si riserva infine di procedere all'eventuale successivo affidamento diretto del servizio anche in presenza di una sola adesione pervenuta e potrà richiedere qualsiasi ulteriore documentazione che si renderà necessaria ai fini istruttori.

Allegati

- Modello dichiarazione adesione e possesso requisiti;
- Modello formulazione preventivo;

IL DIRIGENTE
Dott.ssa Margherita Camarda