



COMUNE DI COLLAZZONE

Provincia di Perugia

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E GESTIONE MENSA DELLA
SCUOLA PRIMARIA DI VIA DELL'ELCE - COLLEPEPE
REFEZIONE - SCODELLAMENTO – PULIZIA LOCALI
ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

CIG: Z07249B703

INDICE

Art. 1	Oggetto del servizio	Pag. 3
Art. 2	Durata e luogo di svolgimento dell'appalto	Pag. 3
Art. 3	Menù	Pag. 4
Art. 4	Personale.	Pag. 5
Art. 5	Mezzi di trasporto dei pasti	Pag. 5
Art. 6	Sciopero e/o interruzione del servizio	Pag. 6
Art. 7	Diritto al controllo e tipologia	Pag. 6
Art. 8	Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)	Pag. 7
Art. 9	Requisiti di partecipazione	Pag. 7
Art.10	Valore dell'appalto e importo a base d'asta	Pag. 8
Art.11	Criterio di Aggiudicazione	Pag. 9
Art.12	Modalità di pagamento	Pag. 9
Art.13	Tracciabilità dei flussi finanziari	Pag. 9
Art.14	Contestazioni	Pag.10
Art.15	Penalità	Pag.10
Art.16	Responsabilità	Pag.11
Art.17	Rispetto Legge 190/2012 e s.m.i.	Pag.11
Art.18	Informativa sul trattamento dei dati personali	Pag.11
Art.19	Sopralluogo	Pag.12
Art.20	Norme generali di rinvio	Pag.12
Art.21	Foro competente	Pag.12
Allegato a) Protocollo di Legalità		Pag.13

Art. 1 Oggetto del servizio

1. L'appalto ha per oggetto la fornitura dei pasti già pronti e quindi veicolati agli alunni della scuola primaria del Comune di Collazzone, frazione Collepepe, via dell'Elce n. 41.
2. Il servizio prevede:
 - la preparazione dei pasti, incluse eventuali diete personalizzate, presso il centro di cottura della Ditta aggiudicataria **che deve trovarsi ad una distanza non superiore a 30 minuti di percorrenza dal luogo di somministrazione**;
 - il trasporto dei pasti in idonei contenitori termici, i quali dovranno mantenere una temperatura in conformità con la normativa vigente, dal centro cottura alla sede di distribuzione (Comune di Collazzone, frazione Collepepe, via dell'Elce n. 41) mediante il sistema “*legame differito – caldo*” in multi porzione;
 - l'allestimento dei tavoli della mensa inclusa la collocazione delle bottiglie di acqua naturale, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
 - lo sbarazzo e la pulizia della mensa e dei locali accessori;
 - il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori;
 - il conferimento quotidiano dei rifiuti negli appositi contenitori collocati all'esterno dell'edificio scolastico;
 - la fornitura di materiale per l'allestimento dei tavoli e per lo scodellamento dei pasti oltre che olio aceto pepe sale etc, necessari per il condimento dei contorni;
 - la fornitura del materiale di consumo per le pulizie, per il lavaggio delle stoviglie e della carta per l'asciugatura di posate e stoviglie. È assolutamente vietato utilizzare strofinacci.
 - il ritiro dei contenitori.
3. Il Comune si riserva di chiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.
4. Il servizio deve essere svolto dall'impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato.
5. La Ditta appaltatrice è tenuta ad osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e igiene dei prodotti alimentari. Sarà onere della Ditta curare la gestione dei menù e l'individuazione, nella propria attività, dei processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, nel rigoroso rispetto del documento HACCP, da recepirsi successivamente da parte dell'Amministrazione Comunale, che rimarrà esposto presso i locali mensa.
6. La Ditta appaltatrice deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Nell'esecuzione dell'appalto dovrà inoltre attenersi alle disposizioni di cui al D.Lgs.vo n. 81/2008 in merito alla tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
7. La Ditta dovrà altresì gestire la fase delle prenotazioni dei pasti intrattenendo i necessari rapporti direttamente con il personale dell'Istituzione scolastica.
8. Il Comune si riserva di richiedere eventuali modifiche nelle modalità di gestione del servizio, che andranno concordate con la Ditta aggiudicataria, in base alle richieste e disponibilità espresse dalle Scuole.

Art. 2 Durata e luogo di svolgimento dell'appalto

1. Il contratto avrà durata a partire dal 01 ottobre 2018 fino al 31 maggio 2019, con facoltà di rinnovo per un ulteriore anno ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale. In tale caso

il contraente sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi patti e condizioni del contratto originario.

2. Il servizio deve essere reso presso la mensa della scuola primaria di Collazzone, frazione Collepepe, via dell'Elce n. 41.

3. Il servizio dovrà essere erogato dal lunedì al venerdì, presumibilmente dalle ore 13:00 alle ore 14:00, la certezza dell'orario verrà stabilita prima dell'inizio del servizio congiuntamente all'Istituzione Scolastica.

4. Per una migliore gestione del servizio saranno presenti gli insegnanti delle rispettive classi, i quali non parteciperanno all'attività di scodellamento / distribuzione, ma effettueranno solo sorveglianza degli utenti.

5. Prima dell'avvio del servizio, sarà fissato un incontro tra Ente appaltante, Ditta appaltatrice ed Istituzione scolastica al fine di coordinare e regolare la collaborazione tra il personale.

6. A norma dell'art. 32, commi 8 e 13, del D.Lgs. 50/2016, è fatta fin d'ora riserva, per motivi di urgenza, di attivare il servizio, anche nelle more della stipula del relativo contratto, il giorno d'inizio stabilito nel precedente punto 1. In considerazione del grave danno che la mancata esecuzione della prestazione comporterebbe all'interesse pubblico, trattandosi di servizio volto a favorire l'accesso scolastico ed il diritto allo studio dei minori coinvolti, l'aggiudicatario, con la formulazione della propria offerta, accetta questa possibilità, impegnandosi ad iniziare il servizio anche nelle more della stipula del contratto, nel rispetto di tutte le norme previste dal presente capitolato senza opporre riserva alcuna.

7. La ditta affidataria, al termine della durata del contratto e in presenza di gara d'appalto in corso, indetta ma non ancora completata per cause tecniche organizzative, al fine di garantire la continuità del servizio si impegna ad accettare la proroga tecnica del contratto per il tempo necessario all'espletamento della gara.

8. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dall'organizzazione scolastica, non dà diritto all'Impresa aggiudicataria di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Art. 3 Menù

1. Tutti i pasti dovranno essere preparati attenendosi scrupolosamente al menù articolato su cinque settimane ed alle tabelle dietetiche di cui alla deliberazione della Giunta Regionale del 3 febbraio 2014 n. 59, pubblicata nel supplemento ordinario n. 1 al "Bollettino Ufficiale" – Serie Generale – n. 23 del 14 maggio 2014, che per nessun motivo dovrà essere modificato.

2. La tipologia del pasto, oggetto dell'appalto è la seguente:

- primo piatto;
- secondo piatto con contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione;
- acqua.

3. Il menù dovrà essere predisposto con alimenti freschi e non surgelati, ad eccezione del pesce, nonché con frutta e verdura di stagione.

4. È previsto un "menù speciale" per gli utenti sia bambini che adulti per particolari esigenze cliniche comprovate da un certificato medico, nonché richieste di esclusione di alcuni alimenti per motivi etnico-religiosi, per le quali è sufficiente una dichiarazione dei genitori. La composizione dei menù alternativi sarà stabilita su indicazioni del medico dell'utente o dei genitori a seconda dei casi. Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata, contenuta in una vaschetta in monoporzione, termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e

degli operatori scolastici. Tali vaschette dovranno essere inserite fino al momento del consumo in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti.

5. Il prezzo unitario dei menù speciali s'intende uguale al prezzo unitario del menù normalmente prodotto.

Art. 4 Personale

1. La ditta affidataria dovrà individuare e nominare il Coordinatore del Servizio, del quale dovrà comunicare al competente ufficio comunale il nominativo e il recapito telefonico. Il medesimo Coordinatore avrà il compito di mantenere i rapporti con il Comune, nonché intervenire, decidere e rispondere direttamente in caso di problemi che dovessero insorgere nel servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'Amministrazione aggiudicatrice al Rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente a quest'ultima.

2. Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del presente capitolato, la Ditta si avvarrà di personale qualificato, professionalmente formato ed aggiornato, idoneo allo svolgimento del servizio, nel pieno rispetto della normativa sui contratti di lavoro dell'area di appartenenza e della normativa di sicurezza dei lavoratori. Dovrà provvedere a che sussista, in ogni momento, il giusto rapporto pasti/personale in modo da assicurare la qualità e le quantità del prodotto e del servizio in genere. Per tale motivo dovrà sempre assicurare il predetto rapporto anche nei casi di personale mancante per malattia o assenza di qualsiasi natura.

3. La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base a disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi e ad osservare anche il contratto collettivo nazionale di lavoro. Nel caso fossero riscontrate inottemperanze agli obblighi normativi o qualora emergano irregolarità, l'Amministrazione segnalerà la situazione alla competente Autorità.

4. Il personale impiegato dovrà sempre osservare un contegno cortese e corretto nei confronti degli utenti. Qualora il personale si dimostrasse incapace a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un comportamento irreprensibile la Ditta affidataria dovrà provvedere all'immediata sostituzione.

5. Il personale dovrà avere un visibile segno di riconoscimento, deve mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze di cui sia venuto a conoscenza nello svolgimento dei propri compiti. Non possono accedere ai locali dedicati allo smistamento e alla mensa persone non autorizzate.

6. Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, la ditta dovrà attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia e specificamente dal D. Lgs. 81/2008.

7. Il Comune di Collazzone si riserva, anche senza preavviso, la facoltà di esercitare, nelle forme e modalità che riterrà più opportune, azioni di controllo, anche applicando procedure atte alla rilevazione dei livelli qualitativi e funzionali del servizio e del grado di soddisfazione dell'utenza, sull'andamento del servizio, vigilando sulla corretta attuazione delle obbligazioni contrattuali assunte, senza che per questo la Ditta affidataria possa opporre ostacoli o eccezioni di sorta.

Art. 5 Mezzi di trasporto dei pasti.

Il trasporto dei pasti, che è a totale carico della Ditta aggiudicataria, dovrà essere effettuato con l'impiego di mezzi idonei e conformi alla normativa vigente, destinati esclusivamente al trasporto di alimenti, rispettando le temperature previste. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Art. 6

Sciopero e/o interruzione del servizio

1. Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art. 1 della legge 146/1990 "*Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati*" e s.m.i., e, come tale, deve essere svolto integralmente, correttamente e con continuità e non potrà essere sospeso od abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto dei principi contenuti nel DPCM 27.01.1944 – "*Principi sulla erogazione dei servizi pubblici*". È fatto obbligo all'appaltatore di assicurare il servizio anche in caso di sciopero: l'aggiudicatario ha l'obbligo di avvisare il Comune almeno cinque giorni prima per consentire di informare tempestivamente e adeguatamente l'utenza.
2. In caso di scioperi, la Ditta aggiudicataria si impegna a fornire piatti freddi sostitutivi senza alcun aumento di prezzo rispetto all'offerta per il massimo di due giorni.
3. In caso di sciopero o assemblea sindacale o riunione programmata dalle scuole o comunque per ogni sospensione, con riflessi sul servizio, l'appaltatore è tenuto ad adeguarsi alle eventuali variazioni degli orari di entrata e di uscita che dovessero verificarsi in seguito a circostanze preventivamente comunicate almeno due giorni prima dal Comune o dalle Istituzioni scolastiche.
4. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio e, più in generale, per ogni ipotesi di inosservanza degli obblighi e delle condizioni previste nel presente capitolato d'oneri, fatta eccezione per i casi di forza maggiore, il Comune potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso l'affidamento ad altra ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore, e indipendentemente dall'applicazione di eventuali sanzioni applicabili e dell'eventuale risarcimento del maggior danno

Art. 7

Diritto al controllo e tipologia

1. La ditta dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.
2. È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare controlli, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni normative e alle condizioni contrattuali.
3. Gli organismi preposti al controllo sono:
 - il Servizio di Igiene Pubblica Ambientale della USL Umbria 1;
 - l'Ufficio Scolastico del Comune
 - il Dirigente Scolastico o suo delegato;
 - eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla stessa Amministrazione;

Qualora venga costituito un Comitato genitori, l'Amministrazione potrà riconoscere ad esso il diritto ad eseguire i controlli presso il Centro di cottura, previo accordo con il competente Ufficio comunale e la Ditta aggiudicataria. Il sopralluogo dovrà essere sempre effettuato con un rappresentante della Ditta stessa e del Comune.

4. La ditta affidataria è obbligata a fornire, agli incaricati del controllo, tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso al centro di produzione dei pasti, ai magazzini e nei locali di scodellamento e mensa, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione se richiesta.
5. I controlli di cui al presente articolo non dovranno comportare interferenze nello svolgimento della produzione dei pasti e della gestione del servizio.

1. La ditta affidataria è tenuta ad effettuare, a sue spese e presso laboratori accreditati dal Ministero della Sanità, analisi chimiche e biologiche su tutti i prodotti utilizzati per la preparazione del pasto

così come previsto nel manuale HACCP, consegnando una copia dei risultati all'Ufficio Comunale preposto. È fatto obbligo alla ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

6. Il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di effettuare durante il periodo contrattuale analisi chimico biologiche sulle derrate, sui pasti prodotti e sulle attrezzature usate per la preparazione dei pasti ogni volta che ne ravvisi l'opportunità.

7. La Ditta affidataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari effettuate.

8. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per le quantità di campioni prelevati, in caso di esito positivo delle analisi effettuate i costi delle stesse verranno addebitate alla Ditta aggiudicataria.

Art. 8

Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)

2. La Ditta affidataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852 e 853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e s.m.i..

Pertanto la Ditta affidataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto;
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

3. La Ditta affidataria deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti.

4. La Ditta affidataria deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico sanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

Art. 9

Requisiti di partecipazione

1. Possono partecipare alla presente procedura gli operatori economici di cui articoli 45, 47 e 48 del D. Lgs. 50/2016, con oggetto sociale pertinente, sia in forma singola che con identità plurisoggettiva che soddisfino i seguenti requisiti ai sensi della normativa vigente in materia;

a) Requisiti di ordine generale

- insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80, del D.Lgs. n. 50/2016, né in altra situazione di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- di aver preso conoscenza del capitolato prestazionale e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possano aver influito o influire, direttamente o indirettamente, sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;
- aver giudicato l'importo posto a base di gara remunerativo e pertanto, tale da consentire l'offerta economica presentata;

b) Requisiti di idoneità tecnico professionale

- Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato territorialmente competente (o altri Albi analoghi per i concorrenti stranieri di Paesi CEE) per attività pertinenti all'oggetto del presente contratto;
- possesso della certificazione del sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001 2008 in corso di validità;
- abilitazione alle piattaforme telematiche messe a disposizione dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, MEPA/Consip S.p.A.
- possesso di tutte le autorizzazioni preventive, sanitarie e certificazioni necessarie per l'esecuzione del servizio ai sensi della normativa vigente in materia, oltre alle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal capitolato.
- servizi di mensa scolastica prestati senza demerito nel triennio precedente alla data di scadenza dell'offerta a favore di soggetti pubblici o privati con indicazione di tipologia, durata e destinatario;
- essere in possesso (proprietà o contratto di locazione o preliminare di locazione o altro titolo...) di sede operativa che deve trovarsi ad una distanza non superiore a 30 minuti di percorrenza dal luogo di somministrazione;
- essere in possesso di idoneo apparato organizzativo, funzionale allo svolgimento del servizio affidato, nonché delle necessarie figure professionali in grado di rispondere in modo adeguato alle richieste dell'utenza

c) Requisiti di capacità economico – finanziaria

- fatturato complessivo specifico nei servizi analoghi a quello oggetto del presente capitolato realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari 2015/2016/2017, a favore di Enti Pubblici e/o soggetti privati, non inferiore al doppio dell'importo stimato al successivo **art. 10**.

Art. 10

Valore dell'appalto e importo a base d'asta

- 1.** Il valore presunto dell'appalto di cui al precedente **art. 1**, per l'intera durata di affidamento di un anno, ammonta ad € **36.305,50** (trentatremilacinque/00), oltre I.V.A. come per legge, dal quale dovrà essere dedotto il ribasso offerto in sede di gara.
- 2.** Il valore dell'appalto è così determinato:
 - numero alunni: **38**;
 - numero insegnanti: **3**;
 - numero giorni in cui deve essere erogato il servizio: **161**;
 - numero totale dei pasti da erogare per la durata del contratto: **6.601**;
 - importo a base d'asta previsto per ciascun pasto: € **5,50** oltre I.V.A. come per legge;
 - importo totale presunto: € **36.305,50** (trentaseimilatrecentocinque/50), oltre I.V.A. come per legge.
- 3.** Il numero complessivo dei pasti deve intendersi presunto vista l'imprevedibilità dei dati dovuta alle assenze, ritiri o nuove adesioni. Per tale motivo la fornitura dei pasti verrà comunicata giornalmente dal personale scolastico in base alle effettive presenze degli alunni e degli insegnanti,

il valore complessivo del servizio verrà calcolato a consuntivo in quanto verranno pagati solo i pasti effettivamente erogati.

4. L'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto non comporta interferenze, come da art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi, pertanto *l'importo degli oneri di sicurezza è pari a 0 (zero)*. Tuttavia essi potranno essere rivisti qualora specifiche circostanze, attualmente non prevedibili, dovessero evidenziare tale esigenza.

Art. 11 Criterio di Aggiudicazione

1. Il servizio sarà affidato ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs 50/2016 tramite Richiesta di Offerta (RdO) su MePa con il criterio di aggiudicazione del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 4 lettera c) dello stesso D.Lgs., rispetto alla base d'asta indicata al precedente art. 10.
2. Si procederà anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida ai sensi di legge e del presente capitolato.

Art. 12 Modalità di pagamento

1. Con il corrispettivo offerto per l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, la Ditta si ritiene interamente soddisfatta per ogni sua spettanza nei confronti del Comune e non ha, quindi, alcun diritto a nuovi o maggiori compensi derivanti dal contratto di appalto e necessari per la perfetta esecuzione dell'affidamento.
2. Lo stesso verrà liquidato in rate mensili posticipate previo accertamento, da parte del responsabile del procedimento, della regolarità delle prestazioni effettuate, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali e della regolarità contributiva e di ogni altro adempimento prescritto dalla legge.
3. Alla fine di ogni mese la Ditta provvederà alla presentazione di idonea fattura elettronica completa di Codice Univoco Ufficio **UF94RV**, del CIG: **Z07249B703**, del numero di impegno di spesa e completa del dettaglio dei pasti effettivamente erogati, intestata al Comune e riportante l'IBAN del conto corrente "dedicato" ai sensi della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari e del successivo art. 13.

Art. 13 Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e ss.mm.ii. e di tutta la normativa vigente in materia. A tal fine, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG. Per il pagamento delle fatture la Ditta dovrà fornire gli estremi del conto corrente "dedicato" secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal Decreto legge 12 novembre 2010, n.187.

Art. 14 Contestazioni

1. Nel caso dovessero essere rilevate inadempienze, irregolarità o disservizi di qualsiasi tipo derivanti anche dal comportamento scorretto, dal punto di vista igienico, del personale della ditta affidataria, l'Amministrazione farà pervenire per iscritto alla stessa le proprie osservazioni e contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. La Ditta, entro 5 giorni dal ricevimento, dovrà uniformarsi a quanto prescritto o fornire adeguata risposta in merito.

2. L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'impresa, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 5 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova ritenuta attendibile, l'Amministrazione applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 15 Penalità.

1. Ove si verificano inadempienze nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione comunale provvederà all'applicazione delle penali, di seguito riportate, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

€ 2.500,00 per ciascuno dei seguenti casi:

- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbiologica;
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.

€ 1.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- per etichettatura non conforme alle vigenti normative;
- per inadeguatezza igienica dell'automezzo di trasporto pasti;
- per rinvenimento dei corpi estranei organici e inorganici nei cibi crudi e/o cotti, consegnati dalla ditta;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e del trasporto;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia locali cucina;

€ 500,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per ogni mancata fornitura dei pasti ordinati;
- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- non conformità dei contenitori per il trasporto alla normativa vigente;

€ 200,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- Servizio parziale o trascurato nella gestione mensa;
- Situazioni di scarso decoro o igiene del personale addetto alla distribuzione

€ 100,00 in ciascuno dei seguenti casi:

- per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche;
- per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;
- per mancata consegna di materiale a perdere (tovagliette e tovaglioli);

2. L'applicazione delle penali di cui ai commi precedenti deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, trasmessa via PEC, alla quale l'affidatario ha la facoltà di presentare le controdeduzioni entro dieci giorni dal ricevimento della PEC della contestazione stessa.
3. La riscossione dell'ammontare delle penali, da parte del Comune, verrà effettuata mediante decurtazione sul corrispettivo ancora da pagare.
4. L'applicazione delle penali di cui sopra non pregiudica i diritti del Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.
6. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, nei casi possibili, di diffidare la ditta a porre immediatamente rimedio alle irregolarità contestate.

Art. 16 Responsabilità

1. L'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato è a totale carico della Ditta e viene effettuata dall'appaltatore in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di gestore a tutti gli effetti di legge, per tale motivo è la sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale oltre che del personale impiegato nel servizio.
2. Ogni responsabilità civile, penale o amministrativa per danni che dovessero derivare al Comune o a terzi nell'espletamento del servizio sono a totale carico della Ditta, senza riserve od eccezioni.
3. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore, restando pertanto esonerato da ogni responsabilità il Comune.
4. La ditta si impegna espressamente a tenere indenne l'Amministrazione comunale da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni vigenti che regolano lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato.
5. La Ditta è obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti o a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale, in relazione al servizio oggetto di appalto.
6. Per quanto sopra è a carico della Ditta, l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa di R.C. verso terzi (compreso il proprio personale) con un massimale adeguato contro i rischi derivanti dalla gestione al servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 17 Rispetto Legge 190/2012 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 1, comma 17, della Legge 190/2012 e ss.mmi.i. e dell'art.1456 del Codice Civile, il mancato rispetto delle clausole contenute nel protocollo di legalità, allegato al presente Capitolato a formarne parte integrante e sostanziale (allegato A) costituisce causa di revoca dal contratto. Ai sensi e per gli effetti della legge 190/2012 la Ditta dovrà dichiarare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di pubbliche amministrazioni nei propri confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 18 Informativa sul trattamento dei dati personali

Il Comune di Collazzone, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 comma 1 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, informa l'Impresa esecutrice del servizio che tratterà i dati contenuti nel contratto

esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). Il Comune, quale titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

Art. 19 **Sopralluogo**

È possibile effettuare il sopralluogo per la presa visione dei locali oggetto della prestazione, previo appuntamento da concordare con il competente ufficio al 075.8781734 o tramite e-mail: ufficiopolizia@comune.collazzone.pg.it

Art. 20 **Norme generali di rinvio**

Per quanto non previsto nel presente capitolato e a completamento delle disposizioni in esso contenuto, si applicano le disposizioni legislative in materia.

La ditta affidataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative.

Art. 21 **Foro competente**

Per tutte le controversie che dovessero sorgere in relazione al presente atto, il Foro competente è quello di Spoleto, escludendosi il ricorso alla competenza arbitrale.

PROTOCOLLO DI LEGALITA'

(per appalti, avvisi pubblici di selezione, procedure in economia etc.)

Questo documento, già sottoscritto dal Sindaco di Collazzone e conservato tra gli originali agli atti della procedura, deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla gara in oggetto. La mancata consegna di questo documento debitamente sottoscritto dal titolare o rappresentante legale della Ditta concorrente comporterà l'esclusione dalle gare. Questo documento costituisce parte integrante della gara e di qualsiasi contratto assegnato dal Comune di Collazzone. Questo patto d'integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Collazzone e dei partecipanti alla gara in oggetto di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l'espreso impegno anti-corruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione. Il personale, i collaboratori ed i consulenti del Comune di Collazzone impiegati ad ogni livello nell'espletamento di questa gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto assegnato, sono consapevoli del presente Patto d'Integrità, il cui spirito condividono pienamente, nonché delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto di esso Patto

Il Comune di Collazzone si impegna a rendere pubblici i dati più rilevanti riguardanti la gara: l'elenco dei concorrenti ed i relativi prezzi quotati, l'elenco delle offerte respinte con la motivazione dell'esclusione e le ragioni specifiche per l'assegnazione del contratto al vincitore con relativa attestazione del rispetto dei criteri di valutazione indicati nel capitolato di gara. La sottoscritta Ditta si impegna a segnalare al Comune di Collazzone qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto. La sottoscritta Ditta dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara. La sottoscritta Ditta si impegna a rendere noti, su richiesta del Comune di Collazzone, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnatole a seguito della gara in oggetto inclusi quelli eseguiti a favore di intermediari e consulenti. La remunerazione di questi ultimi non deve superare il "congruo ammontare dovuto per servizi legittimi"

La sottoscritta Ditta prende nota e accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni assunti con questo Patto di Integrità comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- risoluzione, ex art. 1456 c.c. previo inserimento di apposita clausola risolutiva espressa nel contratto o perdita del contratto;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- responsabilità per danno arrecato al Comune di Collazzone nella misura dell'8% del valore del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
- responsabilità per danno arrecato agli altri concorrenti della gara nella misura dell'1% del valore del contratto per ogni partecipante, sempre impregiudicata la prova predetta;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dal Comune di Collazzone per 5 anni.

Il presente Patto di Integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della gara in oggetto. Ogni controversia relativa all'interpretazione, ed esecuzione del presente patto d'integrità fra Comune di Collazzone e i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Data,

IL SINDACO

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA
DEL RAPPRESENTANTE LEGALE

Il Responsabile di Area
