



COMUNE DI MILETO

Provincia di Vibo Valentia

Corso Umberto I, 89852

Tel:0963/338015 - Fax:0963/336499

PEC: amministrativa.mileto@asmepec.it

OGGETTO: CAPITOLATO SPECIALE E CONDIZIONI D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE MATERNE STATALI DEL COMUNE DI MILETO ANNO SCOLASTICO 2017/ 2018 e 2018/2019.

ART. 1 – FINALITA' E OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio di produzione e consegna dei pasti per la mensa agli alunni e al personale scolastico delle scuole dell'infanzia

L'appalto comprende:

- a) - la fornitura, la preparazione, la cottura e la somministrazione ai tavoli dei pasti secondo il menù predisposto dall' ASP n. 8 di Vibo Valentia;
- b) - La predisposizione dei tavoli, la pulizia, il riordino dei locali presso ogni sede;
- c) - La fornitura degli utensili.

L'appalto ha validità per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019.

La preparazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata per cinque giorni alla settimana con esclusione del sabato e degli altri giorni in cui le scuole resteranno chiuse per qualsiasi causa.

Il servizio dovrà iniziare presumibilmente il 01/10 /2017 e dovrà terminare presumibilmente il 31 maggio 2018, per l'anno scolastico 2018/2019 inizierà il 01/10/2018e terminerà il 31/05/2019.

L' Ente si riserva la facoltà di anticipare o posticipare sia la data d'inizio che la data di cessazione del servizio, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo

ART. 2 - NUMERO DEI PASTI

Il prezzo pattuito dovrà comprendere la gestione e preparazione di:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto con contorno ;
- Pane fresco;
- Frutta fresca;
- 1/2 litro di acqua minerale.

Il numero dei pasti è di circa 50 giornalieri e, comunque, le presenze saranno giornalmente comunicate al centro cottura da parte del responsabile del plesso scolastico.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L' appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune e il personale della ditta appaltatrice;

I pasti dovranno essere confezionati in conformità quali-quantitativa alle disposizioni dell'ASP competente e distribuiti, in tempi brevi, nelle sedi sotto elencate:

- 1) - Scuola Materna - Loc. Piano di Bruno 1 Mileto;
- 2) - Scuola Materna - Via Trieste Fraz. Paravati;
- 3) -Scuola Materna - Via XI Febbraio Paravati
- 4) -Scuola Materna –Fraz. Comparni

Il trasporto delle derrate dovrà avvenire con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa e in particolare dal DPR 327/80 e ss.mm.ii. Le confezioni dovranno essere integre, chiuse e sigillate alla produzione, con indicazione termine minimo di conservazione.

ART. 4 - CENTRO DI COTTURA E PREPARAZIONE DEI PASTI MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

La preparazione dei pasti avverrà nel centro di cottura, che dovrà essere:

- tenuto in proprietà, concessione, locazione o altro legittimo titolo di disponibilità, dalla ditta aggiudicataria della fornitura;
- munito di autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 legge 30.04.1962 n.283, intestata all'azienda partecipante, o in possesso di registrazione rilasciata ai sensi dell'art.6 del Reg. (CE) n.852/04 riportante l'indicazione del numero dei pasti;
- abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, oltre al trasporto.

Il centro di cottura **non deve essere distante oltre il raggio di 15 km dalla sede comunale**, al fine di facilitare e consentire il controllo e le ispezioni a costo zero e con immediatezza, da parte del Comune, mediante gli organismi a ciò preposti. Detto requisito non è condizione di partecipazione alla procedura di gara, ma condizione di aggiudicazione e stipulazione del contratto,

Il centro di cottura deve essere comunque tenuto a disposizione e funzionante da parte della ditta entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione della fornitura.

Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del *Codex Alimentarius* e del programma di autocontrollo HACCP.

La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di autocontrollo per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.

ART. 5 – COMPOSIZIONE DEI MENU'SETTIMANALI

I pasti devono essere preparati secondo il menù settimanale predisposto dall'ASP N. 8 di Vibo Valentia, rispettando gli ingredienti nelle grammature indicate per ogni razione e le caratteristiche qualitative.

Il menù (riferito all'anno scolastico 2017/2018) allegato al presente capitolato (**Allegato 1**) potrà essere modificato per il successivo anno scolastico 2018/19, in tutto o in parte, purché non vi sia modificazione nel costo unitario stabilito per ogni pasto fornito e nel rispetto di tutti gli altri punti del capitolato.

ART. 6 – TABELLE DIETETICHE SPECIALI

Potranno essere ordinati al centro di cottura diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificato medico all'Ufficio socio-assistenziale, secondo apposite tabelle dietetiche sostitutive. validate dall'ASP N. 8 di Vibo Valentia.

Potranno, altresì, essere ordinati al centro di cottura, mediante richiesta dell'utenza presentata all'Ufficio socio - scolastico, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose e pasti per soggetti celiaci preparati in area idonea presso il centro di cottura.

Ogni portata o pasto delle diete speciali deve essere contenuto in vaschette contrassegnate dal cognome, nome e data di nascita dell'utente e data di preparazione in modo da essere identificato

dal personale addetto alla distribuzione. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

ART. 7 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Impresa dovrà utilizzare veicoli idonei aventi i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge per tutta la durata del contratto.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'impresa dovrà utilizzare contenitori isotermitici ai sensi del D.P.R. 327/80. In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste della legge.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi nonché dal parmigiano reggiano. L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto. Altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalate ecc.) per i quali l'Impresa dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale e limone. Su ciascun contenitore dovrà essere apposta l'apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Ogni pasto deve essere corredato da un tris di posate monouso resistenti con angolature tondeggianti, bicchiere in possesso della certificazione di idoneità a venire a contatto con alimenti e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.

Al momento della consumazione, presso le relative scuole:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati ad una temperatura non inferiore a +65° C.

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10° C;

- gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticceria), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C;

Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.

Il pane, e quant'altro non necessariamente confezionati in vaschetta, devono essere racchiusi in buste certificate come sopra o altri involucri igienicamente idonei.

Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata, asciugata, e priva di residui estranei. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Impresa la quale dovrà altresì fornire i contenitori isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e dalle diete in bianco.

La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni scuola di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

9. In ogni caso tutti gli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale dovranno rispettare la disciplina igienica di cui al Decreto Ministro della Sanità 21 marzo 1973 così come aggiornato dal D.M. della Salute 31/05/2016, n. 142.

8 – MODALITA' DI CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati, secondo un programma di distribuzione concordato con l'Ufficio socio-assistenziale comunale, in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.

Tale orario potrà essere modificato, su richiesta del Comune, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.

I pasti devono essere consegnati, franco di ogni spesa, nelle scuole a cura della ditta aggiudicataria,

con mezzi di trasporto registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004, idonei e sufficienti, nelle quantità che giornalmente saranno indicate.

All'inizio del servizio, l'Ufficio socio-scolastico comunale fornirà alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui è istituita la mensa scolastica. Tale elenco potrà essere integrato o ridotto dal Comune nel corso dell'esecuzione del contratto, in relazione alle richieste dei Dirigenti scolastici.

Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola, deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della consegna stessa, dal personale incaricato presso ogni scuola.

La ditta aggiudicataria si impegna a trasmettere giornalmente all'Ufficio socio – scolastico le bolle di consegna di cui al punto precedente, o consegnarle direttamente al personale incaricato presso ogni scuola.

ART. 9 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti obblighi:

- acquistare a propria cura e spese le derrate alimentari necessario per la fornitura dei pasti;
- fornitura dei pasti preparati presso il centro cottura dell'azienda e trasferiti ai terminali di consumo (scuole) in contenitori termici, distribuiti direttamente da detti contenitori mediante "scodellamento" nei singoli piatti;
- le sale refettorio/aule (ovvero le aule eventualmente utilizzate allo scopo) presso ogni singola Scuola servita dovranno essere allestite come segue:
 - a. per tutte le sale refettorio/aule sono previste apparecchiature con tovaglie, bicchieri e posate del tipo monouso, e piatti monouso, eventualmente a doppio comparto, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato a venire a contatto con alimenti. Dette stoviglie o del tipo a perdere o anche del tipo riutilizzabile secondo le norme della corretta prassi igienica, devono essere fornite dall'Impresa e detenute in armadi/contenitori lavabili e disinfettabili;
 - b. la predisposizione dei refettori/aule e la preparazione dei tavoli/banchi per i pasti, la distribuzione al tavolo/banco dei pasti, lo sbarazzo dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio ed il successivo conferimento al servizio di raccolta pubblica, il ritiro dei contenitori per il trasporto e successivo lavaggio, che avverrà presso il centro cottura dell'Impresa;
 - c. provvedere alla pulizia e al rigoverno dei locali;
- stipulare apposita assicurazione a copertura (per l'intera durata contrattuale) della responsabilità civile connessa alla gestione e allo svolgimento dell'attività oggetto del contratto;
- assicurare ai propri dipendenti condizioni contrattuali non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio. Rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante. Il mancato rispetto della presente clausola sociale, da ritenersi condizione essenziale, determinerà senz'altro la risoluzione del rapporto contrattuale con la Ditta inadempiente, ex art. 1456 del cod. civ. (Clausola risolutiva espressa), non appena il Comune, conosciuto l'inadempimento dell'obbligo del mantenimento dei contratti di lavoro con il personale predetto, comunichi alla Ditta la volontà di valersi della clausola risolutiva in parola. Lo stesso personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato e deve aver frequentato un corso di formazione inerente al sistema di autocontrollo HACCP, e attestazione di capacità professionale per la preparazione di menù speciali (celiachia, intolleranze alimentari), e deve essere presente in numero adeguate tale da consentire l'avvio del servizio con la fine delle lezioni garantendo all'utenza il rispetto dei tempi necessari per un corretto e tranquillo consumo di pasti. L'utenza deve poter consumare il pasto caldo, gradevole e servito alla temperatura prevista;

- esibire certificato rilasciato dall'ASL competente, attestante l'idoneità sotto l'aspetto igienico-sanitario degli automezzi adibiti al trasporto delle razioni calde dal centro cottura al refettorio delle scuole;
- esibire certificazione attestante l'idoneità dei locali per la preparazione di menù speciali (celiachia, intolleranze alimentari);
- presentare mensilmente la fattura con l'indicazione del numero dei pasti forniti nel mese di riferimento.

ART. 10 – CONTROLLO DI REGOLARITA' SUL SERVIZIO

Durante l'esecuzione del servizio, il RUP e/o altro personale comunale designato, secondo quanto previsto dall'art. 101 del D.Lgs n. 50/2016 ss.mm.ii., provvederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.

La ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni, pena la risoluzione del contratto.

La ditta aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART.11 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

A) La pasta deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo, deve essere prodotta in Italia e sulle confezioni sigillate devono essere riportate, in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla legge. La pasta deve essere di odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione, inoltre se sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve spaccarsi, cedere sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

B) Il riso da utilizzare dovrà essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.

C) Il pane deve essere prodotto con farina "0", con aggiunta di olio d'oliva e di sale comune nella percentuale minima prevista dalla legge. Deve essere confezionato in monoporzioni. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o con altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera preparato secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

D) I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.

E) Prodotti carnei:

Le carni bovine (prodotte da animale di età non superiore a 24 mesi), suine ed avicunicole devono soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e devono presentare il bollo della visita sanitaria, inoltre devono:

- provenire da allevamenti nazionali, preferibilmente calabresi, ciò sarà garantito mediante dichiarazione riportata direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna;
- essere fresche e non surgelate;
- di consistenza non flaccida;
- provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
- avere un buon sapore, essere tenera e digeribile, non avere odore sgradevole;

- essere confezionate sottovuoto o in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- il trasporto deve avvenire con mezzi registrati muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto prevista dalla legge;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti, inoltre, su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.

F) Prodotti ittici:

I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di spine, cartilagini e pelle. Sono ammessi prodotti ittici e con la sola eccezione dei bastoncini di pesce non sono ammessi i precucinati surgelati. Allo scongelamento i pesci non devono:

- sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniac, o altro);
- devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

G) Prodotti lattiero caseari:

- Lo yogurt alla frutta deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunta;

- Il formaggio:

da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e deve:

- essere di prima scelta;
- marchiato;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

da pasto quali:

- mozzarella di latte vaccino. Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e fermenti lattici: Il prodotto deve essere di ottima qualità, non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

- formaggi freschi. I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Le confezioni devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

H) Il prosciutto cotto deve essere di coscia, di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refileto.

Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

I) Le uova devono essere pastorizzate (senza alcuna preferenza di merito per la dimensione) secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

J) Gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

Sono ammessi ortaggi surgelati.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flaccida e germogli, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale.

K) Alimenti conservati:

- tonno all'olio di oliva e al naturale "yellow finn" di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extravergine;

- pomodori pelati devono essere di qualità superiore e rispondere ai requisiti previsti dagli artt.2 e 3 del D.P.R. n.428/1975 e successive modifiche. Devono essere privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del Decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996, e s.m., Decreto n.250/1998) e non aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura. I pomodori pelati non devono presentare aspetto, colori e sapori anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. Le confezioni, in banda stagnata, devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, e devono riportare in chiaro la data di scadenza.

L) Condimenti:

- l'olio extravergine di oliva usato per la cottura e per il condimento deve essere olio nazionale ottenuto dall'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

- il sale grosso e fino deve essere di tipo iodato.

M) La frutta deve essere:

- di stagione;

- esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;

- di prima categoria o di categoria superiore nel rispetto dei Reg.(CE) n.1580/07, n.1221/08 e n.288/09 e ss.mm. ed ii.;

- fisiologicamente matura;

- priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;

- omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;

- turgida, senza abrasioni meccaniche od ultramaturazione;

- rispettare la normativa vigente in merito.

N) L'acqua deve essere del tipo oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura da erogare mediante bottiglia in PET da 50 cl.

O) Altri prodotti non citati saranno concordati di volta in volta tra il Comune e la Ditta aggiudicataria.

2. La ditta in relazione alle caratteristiche merceologiche suddette, prima dell'avvio della fornitura deve esibire le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

ART. 12 - MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta è fatto obbligo di attenersi alle eventuali prescrizioni che verranno impartite dall'ASP n. 8 di Vibo Valentia, per quanto attiene ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia tecnica alimentare, da questa verrà disposto.

2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.

3. La frutta e l'eventuale verdura fresca dovranno essere lavate accuratamente con acqua corrente.

4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

5. Il centro di cottura deve essere adeguatamente attrezzato, atto a garantire la regolarità della

preparazione dei pasti e della fornitura.

6. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure al forno a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno, a vapore, lessi, ai ferri-piastra;
- aggiungere l'olio extra vergine d'oliva possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione;
- conservare le uova in frigorifero tra +4° C e +10° C per non oltre una settimana.

7. E' **assolutamente vietato** utilizzare:

- carne al sangue;
- alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
- dadi da brodo;
- conservanti ed additivi chimici;
- prodotti alimentari semilavorati congelati;
- verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti, fatta esclusione per i bastoncini di pesce;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- prodotti derivati da organismi geneticamente modificati (o.g.m.).

ART.13 – DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà la durata di due anni scolastici 2017/2018 - 2018/2019 e, precisamente, dalla data di avvio del servizio (presumibilmente il 1 ottobre) e fino al 31 maggio di ciascun anno, salvo quanto indicato all'art.1, o comunque, dalla data di consegna del servizio, anche in pendenza di contratto.

ART. 14 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

1. Il compenso annuo viene calcolato sulla base dell'importo unitario posto a base d'asta di € 4,00 (quattro virgola zero, IVA nella misura di legge inclusa, per ogni pasto fornito completo e preparato secondo i menù predisposti dall'ASP di Vibo Valentia per gli alunni e per il personale scolastico.

2. Non si procederà ad alcuna revisione del prezzo di aggiudicazione.

3. In relazione a quanto disposto dall'art. 35, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii. e delle prescrizioni contenute nel presente capitolato, il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in €. 38.500,00 (trentottomilacinquecento/00) per anno scolastico, pari ad € 77.000,00 (euro settantasettemila/00), IVA esclusa per due anni..

4. I valori contrattuali sopra indicati sono soggetti alla riduzione del ribasso offerto dall'operatore economico aggiudicatario della procedura di gara.

5. Il corrispettivo contrattuale innanzi definito è indicativo e non vincolante per il Comune, in quanto saranno pagati soltanto i pasti effettivamente commissionati e regolarmente serviti.

6. Con il corrispettivo di aggiudicazione della procedura di gara, rideterminato alla luce del ribasso offerto, l'impresa appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per il servizio di refezione di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi.

7. La fornitura è finanziata con i fondi dei bilanci comunali inerenti gli esercizi finanziari di competenza.

ART. 15 – PAGAMENTO

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di mandati di pagamento emessi dalla Ragioneria Comunale, previa adozione di regolare determina di liquidazione, su presentazione di fatture mensili, in formato elettronico secondo i requisiti tecnici stabiliti dal D.M. n.55/2013, e previa verifica del RUP e/o Direttore dell'esecuzione di regolarità e conformità del servizio eseguito dalla ditta con riferimento alle prescrizioni di capitolato.

2. La liquidazione delle fatture mensili deve essere effettuata entro trenta giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di accertamento della regolare esecuzione ai sensi del precedente comma, precisando al riguardo, che non si potrà procedere, a norma dell'art.25, comma 3, del D.L.

n.66/2014, al pagamento di fatture che non riportino il codice CIG della presente procedura.

4. Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale.

5. La liquidazione del corrispettivo è subordinato all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) in corso di validità.

6. I pagamenti saranno effettuati dal Tesoriere Comunale con mandati da estinguersi mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso dall'impresa presso un istituto di credito o il servizio postale, osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità, nel rispetto dell'art.3 della legge 13/08/2010, n.136 e ss.mm. ed ii., recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".

7. Si richiama, per la parte applicabile, quant'altro previsto in materia di disciplina dei pagamenti del corrispettivo contrattuale, la determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n.4 del 07/07/2010 (pubblicata sulla G.U. – Serie Generale del 28/07/2010, n.174) e, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, la determinazione della stessa Autorità n.8 del 18/11/2010, e successive.

8. In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia e per tale periodo non matureranno interessi moratori di sorta.

ART.16 – CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO- MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

1. Il Comune si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.

2. In caso di sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dal Comune.

3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni suggerite dall'ASP di Vibo Valentia che dovranno essere concordate tra le parti.

4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari previste all'art.11 del presente Capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e, comunque, non oltre gg.45 dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

ART.17 – SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.

2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, il Comune darà tempestivamente comunicazione alla ditta.

3. In tal caso, il Comune si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART. 18- DEPOSITO CAUZIONALE

L'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto deve prestare un deposito cauzionale o costituire garanzia fideiussoria definitiva, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, non inferiore al 10% dell'importo del contratto, incrementabile in funzione dell'offerta, art. 103 del d.lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii.. La Cauzione, se prestata tramite fideiussione bancaria, dovrà riportare necessariamente le seguenti clausole: "***La presente fideiussione sarà valida e operante sino alla data in cui codesta Spett.le Amministrazione***

rilascerà il nulla osta allo svincolo per cessata pendenza a carico della ditta garantita. Resta inteso che la fideiussione di cui trattasi, si intende rilasciata alla espressa condizione che l'eventuale credito a favore del Comune di Mileto sarà versato dal fideiussore dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art 1945 c.c. nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art 1957 c.c. ".

2. L'importo della garanzia fideiussoria di cui al punto 1), è ridotto del 50% per l'aggiudicatario in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea UNI EN ISO 9001 in corso di validità.

3. L'Amministrazione aggiudicataria provvederà a trattenere la cauzione provvisoria per la mancata consegna del centro di cottura nei termini previsti all'art.4 –comma 3- del presente capitolato e per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario o per rinuncia alla fornitura. Detta cauzione provvisoria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

4. La cauzione definitiva, intestata al Comune di Mileto, potrà essere prestata con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D. L.vo 1/09/1993, n.385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dalla Banca d'Italia.

5. La ditta deve costituire, altresì, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (RCT), per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa.

6. La garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva sarà svincolata con l'osservanza e nei termini stabiliti dalla vigente normativa in materia, con dichiarazione idonea dell'Ente previa verifica dell'avvenuto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali.

7. Il deposito cauzionale o la garanzia fideiussoria non esonera l'appaltatore dal risarcimento dei danni conseguenti all'inadempimento contrattuale.

8. Lo stesso verrà incamerato dall'Amministrazione comunale qualora venga accertato il definitivo inadempimento di una delle prestazioni contrattuali o il contratto venga risolto per cause imputabili all'appaltatore.

9. Il deposito cauzionale verrà restituito all'appaltatore al termine del servizio.

ART. 19 - CONTROLLI E PRELIEVI

L'Amministrazione comunale si riserva la più ampia facoltà di far controllare dal competente Servizio dell' A.S.P. di Vibo Valentia sia le razioni preparate, sia le materie prime impegnate anche a mezzo di analisi da praticarsi dalle Autorità Sanitarie.

ART. 20 – PENALI

1. La Ditta, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, è soggetta ad una penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale annuo nel caso di:

- a) mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso;
- b) mancata consegna di una sola portata (o primo piatto, o secondo piatto, ecc.), presso ogni singolo plesso;
- c) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- d) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- e) mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;

- f) confezionamento non conforme alla vigente normativa;
- g) etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- h) non corrispondenza dei pasti ordinati da quelli consegnati;
- i) mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- j) mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al primo o al secondo piatto;
- k) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;

- l) inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
 - m) inadeguata igiene degli automezzi;
 - n) mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di cottura;
 - o) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - p) temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
 - q) mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto al centro di cottura e al trasporto dei pasti;
 - r) mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti;
 - s) mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglette);
 - t) mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
 - u) mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
 - v) rinvenimento di parassiti.
2. In ogni caso la ditta deve essere sempre in grado di consegnare i pasti mancanti con la massima celerità.
3. La Ditta, senza pregiudizio di ogni azione in merito, è soggetta ad una penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale in ogni altro caso in cui, a giudizio motivato dell'Ente appaltante, si rende colpevole di manchevolezze e deficienze nello svolgimento del servizio.
4. L'Amministrazione comunale, in relazione alla tipologia dell'inadempimento e/o all'entità delle conseguenze legate ai fatti che danno origine all'applicazione delle penali, si riserva la facoltà di applicare le penalità di cui sopra in misura giornaliera ovvero per evento.
5. In presenza degli atti o fatti di cui sopra i competenti uffici comunali procedono alla contestazione formale invitando l'impresa a formulare le proprie controdeduzioni entro 15 giorni.
6. Qualora l'affidatario non adempia a tale incombenza nel termine prefissato o non fornisca elementi ritenuti idonei a giustificare le inadempienze contestate, si disporrà l'applicazione della penale nella misura precedentemente indicata.
7. L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni caso la possibilità di ovviare agli inconvenienti, mancanze e inadempimenti di cui al presente articolo, addebitando ogni eventuale spesa alla Ditta aggiudicataria a carico della quale restano altresì tutti gli ulteriori oneri e passività derivanti da dette inadempienze e dai provvedimenti che il Comune sarà costretto ad adottare di conseguenza.
8. L'ammontare delle penali è addebitato sui crediti dell'impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono, ovvero sulla cauzione.

ART. 21 - RESPONSABILITÀ'

La ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa o azione che possono derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione, colpa.

La Ditta è sempre responsabile verso il Comune e gli utenti dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia.

E' altresì direttamente responsabile del contegno e dell'operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

ART. 22 - SUBAPPALTO

1. È fatto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere a terzi, in tutto o in parte, il contratto e/o diritti dallo stesso derivanti, a pena di immediata risoluzione dello stesso, con conseguente incameramento della cauzione versata e risarcimento degli eventuali ulteriori danni.

2. È, tuttavia, ammesso il ricorso a prestazioni di terzi, ovvero il subappalto, nei limiti di legge e nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 105 del D.Lgs. n.50/2016 ss.mm.ii. , limitatamente al servizio di trasporto dei pasti dal centro cottura ai singoli terminali di consumo (scuole).

3. Il ricorso a prestazioni di terzi di cui al precedente comma 2 deve avvenire nel rispetto delle norme che disciplinano il subappalto. In particolare, per potersi avvalere del subappalto, all'atto dell'offerta, l'impresa deve dichiarare espressamente la volontà di fare ricorso alle prestazioni di terzi e potrà immettere il subappaltato nel servizio solo se espressamente autorizzato con determinazione del dirigente competente. In ogni caso, l'affidatario risponde direttamente anche

dell'attività prestata dal subappaltatore.

4. In caso di subappalto, l'Amministrazione non corrisponderà direttamente ai subappaltatori i pagamenti degli importi dovuti per le prestazioni eseguite da questi ultimi.

5. In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo al personale dell'affidatario o del subappaltatore o in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al suddetto personale, l'Amministrazione applicherà le disposizioni di cui all'art.30, comma 5 e 6, del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii..

ART.23 – AGGIUDICAZIONE DELLA GARA

L'aggiudicazione è effettuata dal Responsabile dell'Area Amministrativa, mediante adozione di apposita determinazione e sarà data comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.

L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.

ART. 24 – CONTRATTO

Prima dell'avvio del servizio, la ditta dovrà stipulare apposito contratto.

La stazione appaltante si riserva di acquisire, sia preventivamente all'aggiudicazione dell'appalto, sia preventivamente all'autorizzazione di subcontratti, cessioni, noli o cottimi, le informazioni antimafia ai sensi del D. Lgs. 06.09.2011, n. 159 art. 91, e qualora risultassero a carico dei soggetti interessati, tentativi o elementi di infiltrazioni mafiose, la stazione appaltante stessa procede all'esclusione del concorrente dalla gara ovvero al divieto del subcontratto, cessione, nolo o cottimo. Nel caso in cui, poi, sia stato concluso un subcontratto con impresa nei confronti della quale venga successivamente accertata l'esistenza di causa interdittiva di cui al D. Lgs. 6.09.2011, n. 159, l'impresa aggiudicataria dei lavori principali si impegna, nei confronti della stazione appaltante, a rescindere il subcontratto. Laddove non avvenga, la stazione appaltante procederà alla risoluzione del contratto principale.

Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, dipendenti dal contratto, sono a totale carico della ditta.

ART. 25- AVVIO ANTICIPATO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione comunale potrà disporre l'avvio e l'esecuzione d'urgenza del servizio, nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii., potendosi, dalla mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta in appalto, determinare un grave danno all'interesse pubblico che è destinato a soddisfare.

ART.26 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) perdita, da parte della ditta, dei requisiti richiesti per la partecipazione all'appalto;
- b) comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature e del centro cottura nel caso in cui venga accertato da parte dell'ASP di Vibo Valentia o dai N.A.S. Nucleo Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, grave ed immediato pericolo per la salute pubblica;
- c) decesso decadenza della licenza di esercizio e dell'autorizzazione/registrazione sanitaria;
- d) gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
- e) cessione, anche parziale, del servizio;
- f) incapacità o rifiuto di effettuare il servizio;
- g) ritardo dell'avvio del servizio oltre gg.7 (sette) dal termine prefissato;
- h) fornitura di alimenti la cui non commestibilità sia stata accertata dall'ASP di Vibo Valentia o dai N.A.S., e somministrazione di alimenti difformi dalle caratteristiche previste dal presente capitolato, imputabili alla ditta aggiudicataria.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili al fornitore, comporterà per quest'ultimo, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.

3. In caso di risoluzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al

concorrente che segue in graduatoria alle condizioni già proposte dall'originale aggiudicatario in sede di offerta.

4. Per quanto non specificatamente previsto dal presente capitolato si rimanda all'art. 1453 del C.C.

ART. 27 - RECESSO UNILATERALE

Al comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto nei seguenti casi:

- a) L'Amministrazione comunale può recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenute ragioni di interesse pubblico connesse al mantenimento degli equilibri economico/finanziari di bilancio, con preavviso di 15 (quindici) giorni solari da comunicarsi all'appaltatore mediante posta elettronica certificata. In tal caso, l'appaltatore avrà diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali stabilite per l'esecuzione del servizio. L'appaltatore non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo, compensi.
- b) qualora sia riconosciuta l'opportunità della soppressione o sospensione del servizio per cause di forza maggiore e non sia possibile ripristinarlo con sicurezza di continuità;
- c) L'Ente ha la facoltà di escludere le ditte o di recedere unilateralmente dal contratto qualora il Prefetto fornisca l'informazione ai sensi dell'art. 91 D. Lgs. 6.09.2011, n. 159 di carattere interdittivo, elementi di fatto ed altre indicazioni utili alla valutazione, nell'ambito della discrezionalità ammessa dalla legge, dei requisiti soggettivi.

Nei casi di recesso non è previsto alcun corrispettivo o indennità, e per quanto non previsto si rimanda all'art. 1373 del C.C..

Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno 1 mese. In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione incamererà il deposito cauzionale.

ART. 28 INCOMPATIBILITÀ EX DIPENDENTI COMUNALI

L'aggiudicatario, con la sottoscrizione del contratto attesta ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro.

ART.29 – DEFINIZIONI DELLE CONTROVERSIE

1. Per la risoluzione delle controversie connesse al presente appalto trovano applicazione le pertinenti disposizioni di cui al Titolo I (Contenzioso), Parte IV del D. Lgs. n. 50/2016 ss.mm.ii. , tanto riguardo ai rimedi giurisdizionali che a quelli alternativi alla tutela giurisdizionale, se ed in quanto applicabili.

2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 del Codice Civile, senza alcun genere di indennità e compenso per l'impresa nel caso di:

- a) cessione del contratto;
- b) reiterata inadempienza agli obblighi contrattuali;
- c) mancato rispetto della clausola sociale di cui all'art. 9;
- d) in ogni altro caso in cui, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, la Ditta non dia sicuro affidamento nella conduzione del servizio.

3. Si conviene come unica formalità preliminare alla risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti. Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione e azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'impresa stessa dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.

4. Del provvedimento di risoluzione del contratto è data formale comunicazione alla ditta a mezzo

posta elettronica certificata (PEC).

5. In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno alla Ditta salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.

6. Con la risoluzione del contratto sorge nel Comune il diritto di incamerare l'intera cauzione dedotti gli eventuali prelevamenti già effettuati.

7. In caso di revoca dell'aggiudicazione o in caso di risoluzione del contratto il Comune di Mileto si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria, alle condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

8. A tutti gli effetti, la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Mileto e, pertanto, il Foro competente, per eventuali controversie, sarà quello di Vibo Valentia.

ART.30 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del contratto.

ART. 31 – RECESSO DEL COMUNE PER SOPRAVVENUTA DISPONIBILITÀ DI CONVENZIONI

1. Il Comune, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del d.lgs. n. 95/2012 convertito in legge n.135/2012, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, previa comunicazione e con preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni, qualora relativamente al servizio in oggetto accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle offerte in sede di gara e l'aggiudicatario non sia disposto ad una revisione del prezzo in conformità ad esse.

2. In caso di recesso, verranno pagate all'aggiudicatario, le prestazioni già eseguite.

ART.33 – DISPOSIZIONI FINALI

1. Per quant'altro non previsto nel presente capitolato d'oneri, valgono le norme e le condizioni previste dal bando di gara e dalle ulteriori norme di Legge e/o di regolamento e/o di provvedimenti amministrativi disciplinanti le specifiche modalità tecnico operative di svolgimento del servizio oggetto del contratto all'uopo applicabili, dal Decreto Legislativo 18/04/2016 n. 50, dalle ulteriori norme speciali vigenti in materia di servizi e di contratti pubblici in genere, nonché dal Codice Civile, se ed in quanto applicabili.

2. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma nel corso di tutta la durata dell'appalto.

ART.34 – PROTOCOLLO DI LEGALITÀ

L'appaltatore, in relazione al “**Protocollo di Legalità**” tra il Comune di Mileto ed il Prefetto della Provincia di Vibo Valentia, recepito con delibera della Giunta Comunale n. 28 del 15.04.2004, si impegna ad osservare le clausole di seguito indicate e ove si rendesse responsabile della inosservanza di una delle stesse sarà considerata di non gradimento per l'Ente e pertanto si procederà alla sua esclusione dalla gara ovvero alla rescissione del relativo contratto di appalto:

Clausola n.1

“La sottoscritta impresa offerente dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altre partecipanti alla gara”.

Clausola n. 2

“La sottoscritta impresa offerente si impegna a denunciare alla Magistratura o agli organi di polizia ed in ogni caso all'Amministrazione aggiudicatrice ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o

altra utilità ad essa formulata prima della gara o nel corso dell'esecuzione dei lavori, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione dei lavori”.

Clausola n.3

“La sottoscritta impresa offerente s’impegna a presentare, in caso di aggiudicazione, prima della stipula del contratto, un’apposita dichiarazione con l’indicazione delle imprese a cui saranno affidati subappalti e noli nonché dei titolari di contratti derivati e subcontratti, comunque denominati, nonché dei relativi metodi di affidamento, e dichiara che i beneficiari di tali affidamenti non sono in alcun modo collegati direttamente o indirettamente alle imprese partecipanti alla gara – in forma singola o associata – ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti o subaffidamenti non saranno consentiti”.

Clausola n. 4

“La sottoscritta impresa offerente si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia, dandone comunicazione alla stazione appaltante, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell’imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti; pressioni per indirizzare l’assunzione di personale o l’affidamento di lavorazioni, servizi o simili a determinate imprese – danneggiamenti- furti di beni personali o in cantiere, ecc.)

Mileto 24 luglio 2017

IL RESPONSABILE DELL’AREA AMMINISTRATIVA
Dott. Antonio PAOLI’