

REPUBBLICA ITALIANA

PROVINCIA DI FERMO

COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO

Repertorio n . 1691

del 29.4.22

CONTRATTO DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

IMPORTO NETTO : Euro:1.794.870,00+ IVA (durata anni 2+2)

L'anno **duemilaventidue**, il giorno ventinove (29), del mese di Aprile, alle ore 12,30 davanti a

me Dott.ssa Maria Stella, Segretario Generale del Comune di Porto San Giorgio, Ufficiale

Rogante autorizzato ai sensi dell'articolo 97, comma IV° lettera c), del D.Lgs n.267/2000,

senza l'assistenza dei testimoni, in quanto tale atto non rientra tra quelli previsti dall'art.48

della vigente legge notarile 16.02.1913 n.89, né vi è stata richiesta da parte dei soggetti

legittimati, sono presenti:

**da una parte:**

Dott. Alessio Sacchi nato a Civitanova Marche (MC) l'11.2.1987, (CF: SCCLSS87B11C770K)

nella qualità di Dirigente del III settore del Comune di Porto San Giorgio (cf del Comune:

81001530443), il quale interviene in nome, per conto e nell'interesse dell'Ente che

rappresenta, ai sensi dell'articolo 107, commi 2 e 3, lettera c), del decreto legislativo 18 agosto

2000 n. 267, in forza di decreto sindacale di nomina n.28 dell'11.11.2021, con cui sono stati

conferiti gli incarichi dirigenziali attualmente in corso, munito di firma digitale, denominato nel

presente atto "Amministrazione aggiudicatrice" con pec: protocollo@pec-

comune.portosangiorgio.fm.it

dall'altra parte:

Dott.ssa Caliendo Maria Gabriella nata a Isola della Scala (VR) (cap.37063) l'8.9.1972,

residente a Fermo, in Via C.da Casciotta n.29 (CF:CLNMGB72P48E349P), la quale

interviene al presente atto non in proprio ma in nome e per conto del Società SGDS

MULTISERVIZI SRL che rappresenta, con sede legale in Porto San Giorgio, Via Veneto n.4

(C.F. e P.I. 01780530448), nella Sua qualità di Amministratore Unico e Legale rappresentante

della Società "SGDS MULTISERVIZI SRL" , con pieni poteri di firma come da statuto societario;

Detta ditta trovasi nella piena capacità giuridica di agire in quanto non è fallita, né ha in corso procedure fallimentari, né si trova in stato di amministrazione controllata e liquidazione e a carico della stessa non si sono verificate procedure di fallimento o concordato negli ultimi cinque anni come da dichiarazioni rese dal Settore socio culturale dell'ente che ha effettuato le verifiche di legge;

La Dott.ssa Caliandro come sopra costituita, a carico della quale nulla risulta, dichiara di voler agire nel presente atto, in nome e per conto della società che rappresenta.

Comparenti in possesso dei requisiti di legge, della cui identità personale, qualifiche e poteri io Segretario Generale sono certo.

#### **PREMESSO**

che con atto di Consiglio Comunale n.71 del 22.12.21, avente ad oggetto "Affidamento in House del servizio di refezione scolastica 1.1.22-31.12.23 con facoltà di ripetizione per ulteriori anni 2" l'Amministrazione comunale individuava gli indirizzi per l'affidamento alla società SGDS Multiservizi srl - società interamente partecipata dal Comune di Porto San Giorgio – del **servizio di refezione scolastica**, per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, nelle quali è attiva la mensa attraverso l'organizzazione, l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione ed il confezionamento dei pasti pronti per il consumo, il trasporto e la distribuzione dei pasti, il servizio nei refettori e la pulizia dei locali del centro di cottura e dei refettori scolastici.

che con determinazione dirigenziale Rg n.2355 del 28.12.2021, avente ad oggetto "affidamento in house del servizio di refezione scolastica", si affidava il servizio di che trattasi

	alla società SGDS Multiservizi srl per il periodo 1.1.22-31.12.23 con facoltà di ripetizione per	
	ulteriori anni 2;	
	che con la stessa determinazione, nelle more delle verifiche dei requisiti di ordine generale,	
	veniva approvato <b>verbale di consegna anticipata del servizio con decorrenza 1.1.22,</b>	
	verbale sottoscritto dalle parti in data 30.12.2021;	
	che con determinazione RG. 2355 del 28.12.21 veniva definita la tariffa unitaria a pasto di €	
	4,90 oltre IVA, nonché approvato capitolato speciale del servizio, il quale all'art.4 individua il	
	valore presunto del servizio, relativo ad ogni annualità in euro 448.717,50 oltre IVA, biennio	
	euro 897.435,00, per un totale generale di euro 1.794.870,00 oltre IVA (compresi i due anni di	
	ripetizione),	
	che il settore che ha affidato il servizio dà atto dell'assenza di <b>rischi interferenziali pertanto</b>	
	il <b>DUVRI non</b> viene redatto;	
	Che trattandosi di gestione in house non è necessaria l'acquisizione del CIG;	
	Che, ai sensi dell'art.10 del capitolato speciale (materie prime per la preparazione dei pasti), le	
	derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i	
	requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio e nel	
	suddetto capitolato si intendono tutte richiamate, in particolare dovranno essere conformi ai	
	<b>Criteri Ambientali Minimi (CAM)</b> approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente, della	
	tutela del territorio e del mare del 10.3.2020 ed alle caratteristiche dettagliate nelle tabelle	
	merceologiche ad esso allegate; che il possesso dei requisiti della società SGDS Multiservizi	
	srl è stato verificato positivamente, dal servizio socio culturale dell'ente, con la <b>conseguente</b>	
	<b>efficacia</b> dell'affidamento di che trattasi;	
	che la SGDS MULTISERVIZI SRL, ha trasmesso con nota prot.7626 del 15.3.22 il <b>DVR</b>	
	specifico per il Servizio di che trattasi, datato 19.4.21, sempre in vigore, sottoscritto dai	
	Responsabili del servizio, documento che pur non allegato, viene conservato in atti e	
		3

costituisce parte integrante e sostanziale al presente atto. Tutte le prescrizioni tendenti ad eliminare eventuali rischi del servizio sono indicate ed individuate **nel DVR**, predisposto dalla società al quale la stessa dovrà attenersi. Le gravi o ripetute violazioni da parte dell'affidataria, previa la sua formale costituzione in mora, costituiscono causa di risoluzione del contratto in suo danno.

che per la SGDS MULTISERVIZI srl, è stato **acquisito il D.U.R.C.** in atti, con scadenza 10.8.2022 ai fini della regolarità contributiva;

che tutte le obbligazioni contrattuali a carico dell'affidataria sono dettagliatamente indicate nel **capitolato speciale d'appalto**, parte integrante e sostanziale al presente atto e la ditta si impegna al pieno rispetto di quanto in esso contenuto.

Che a garanzia degli impegni da assumersi con il presente contratto la SGDS MULTISERVIZI SRL ha prestato garanzia, secondo lo schema tipo 1.2 scheda tecnica 1.2, DM 19 gennaio 2018 n.31, firmata digitalmente, mediante fideiussione assicurativa n.1578.00.27.2799833909, emessa dalla compagnia SACE BT spa, sede legale Via Piazza Poli n.42 Roma agenzia di Fano, emessa in data 15.3.22, per l'importo garantito pari a euro 89.743,50 (ottantanovemilasettecentoquarantatre\50) pari al 10% dell'importo netto complessivo del servizio (anni 2+2), già ridotto del 50% in quanto in possesso di certificazione ISO 9001. La garanzia deve essere integrata ogni volta che il Comune abbia proceduto alla sua escussione, anche parziale, ai sensi del presente contratto. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio. Essa è svincolata nei termini e modi previsti dalla norma. La cauzione definitiva è svincolata al termine dell'intero periodo del servizio, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso e di adempimento degli obblighi tutti previsti dal presente contratto;

La Ditta ha trasmesso in data 25.3.22, atto di variazione specifico n. 178374315/2 emesso digitalmente il 22.3.22, dalla UNIPOLSAI assicurazioni, per copertura del servizio in questione mensa e ristorazione, consistente nella estensione della scadenza della polizza in essere, al 31.12.2026, polizza generale RCT-RCO n.178374315 emessa il 31.12.2020, accesa con la Compagnia UNIPOLSAI sede legale in Via Stalingrado 45 Bologna, agente Pondini Franco, per i seguenti capitali/massimali: 10.000.000,00 (A) massimale RCT per sinistro, per persona, per danni a cose.

Che ai sensi del D.lgs. 159/2011 modificato dal D.Lgs. 18/2012 (ex DPR 3 giugno 1998 n.252) e D.Lgs. 13.10.2014 n.153, il settore Servizi socio culturali del Comune, con prot.pec. ingresso 0024714 in data 11.6.21, ha inoltrato **richiesta di informativa antimafia** a carico della SGDS MULTISERVIZI SRL, per il tramite della Banca Dati Nazionale unica della documentazione antimafia (BDNA).

Che la BDNA in data 22.11.2021 ha emesso certificazione (validità 12 mesi) nella quale informa che a carico della SGDS Multiservizi srl e dei relativi soggetti di cui all'art.85 del dlgs 159\2011, non sussistono le cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 del dlgs 159\2011 né le situazioni di cui all'art.84,co.4, e art.91 co.6 del medesimo decreto;

Volendosi ora determinare le norme e le condizioni che debbono regolare l'appalto , nell'intesa che la premessa e gli allegati formino parte integrante e sostanziale del presente contratto,

**si conviene e si stipula quanto segue**

**Articolo 1** - Il Dott. Alessio Sacchi, nella qualifica e nell'esclusivo interesse dell'Ente che rappresenta - affida alla Società SGDS MULTISERVIZI SRL , con sede legale in Porto San Giorgio, Via Veneto n. 4 (C.F. e P.I. 01780530448), che in persona del legale rappresentante Dott.ssa Caliendo Maria Gabriella come sopra meglio generalizzata, accetta, l'appalto del "SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA" per il periodo 1.1.2022 - 31.12.2023, con facoltà di

ripetizione per ulteriori anni 2, con decorrenza del servizio a far data dal 1.1.2022, come da verbale di consegna anticipata sottoscritto in data 30.12.21, per la somma complessiva di euro 1.794.870,00 oltre IVA (anni 2+2), dando atto che non sono previsti rischi interferenziali. Ai sensi dell'art.5 del capitolato speciale (**estensione del servizio**), l'Ente potrà chiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'affidamento.

**Articolo 2 - La durata.** Ai sensi dell'articolo 3 del capitolato speciale e dell'art.109 del D.Lgs. 50/2016, è facoltà dell'ente **recedere** dal contratto qualora voglia organizzare direttamente il servizio. In ogni caso trattandosi di affidamento in house, le parti possono concordare una risoluzione anticipata del contratto.

**Articolo 3** - Il servizio viene concesso ed accettato sotto l'osservanza piena assoluta, inderogabile e inscindibile delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti dal Capitolato Speciale, con rinuncia a qualsiasi contraria eccezione e che la società dichiara di ben conoscere e di accettare.

**Articolo 4** - Gli enti pubblici committenti sono obbligati al controllo del versamento delle ritenute appalti.

**Articolo 5** - Ai sensi dell'articolo 1 del capitolato speciale e del codice degli appalti D.Lgs. 50/2016, l'affidamento di che trattasi, rientra negli affidamenti identificati dall'allegato IX del codice stesso (nella fattispecie alla voce servizi mensa scolastica) e comunque servizi ad **alta intensità di manodopera**, come definito **all'art.50 co.1** del codice stesso (**clausole sociali**).

L'art.14 del capitolato speciale, a cui si rinvia, definisce tutto quanto ciò che riguarda il personale stesso;

**Art.6** - Ai sensi dell'art.23 del capitolato speciale, il prezzo concordato con la Società in sede di affidamento è da intendersi **fisso** ed immutabile per l'intera durata del contratto.

Mensilmente la Società dovrà emettere fattura riferita all'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese delle mense scolastiche. Per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile la Società dovrà produrre, contestualmente all'emissione della relativa fattura, un resoconto del numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese alle diverse mense scolastiche. Entro il termine di 20 giorni dal ricevimento del resoconto, il Rup verificherà la correttezza dei dati presentati e la regolare esecuzione del servizio, autorizzando il pagamento della relativa fattura solo in caso di positivo esito della verifica sopra indicata. Decorso inutilmente il predetto termine di 20 giorni, il resoconto si intende approvato. Il pagamento dei corrispettivi fatturati avverrà mensilmente entro 60 gg dalla ricezione delle fatture previa verifica della regolarità contributiva e degli ulteriori adempimenti previsti dalla legge. La Società si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L. 136/2010 per quanto applicabile. Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Società. In caso di sospensione totale del servizio per disposizione di Autorità superiori all'Ente e per cause non imputabili alla Società, verrà riconosciuta quale corrispettivo una somma da concordare in contraddittorio con l'Ente a copertura delle sole spese fisse e dirette che rimarranno a carico della Società nel periodo di interruzione del servizio. Tale clausola trova applicazione solo nel caso in cui la Società dimostri di aver attivato ogni procedura atta a ricorrere agli istituti di finanziamento e sostegno dell'impresa applicabili alla specifica circostanza. Il corrispettivo dovuto sarà decurtato della quota di eventuali finanziamenti statali o regionali che la Società dovesse ottenere, al netto delle maggiori spese sostenute per l'accesso al finanziamento.

Per quanto riguarda le verifiche ex art.48-bis dpr 602 del 1973, per ogni pagamento il cui importo sia superiore ad € 5.000,00, il servizio socio culturale è incaricato di vigilare su tale incombenza.

**Articolo 7-** Ai sensi dell'art.7 del capitolato speciale, non è ammesso alla Società di subappaltare in tutto o in parte il Servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. È vietata la cessione, anche parziale, del contratto relativo al presente affidamento. È concessa la possibilità di avvalersi di ditte terze per servizi specifici (HACCP, formazione, servizi igiene ambientale, ecc.).

**Articolo 8 -** ai sensi dell'art.19 del capitolato speciale (**penalità**), la Società è tenuta ad eseguire il servizio con adeguata diligenza e professionalità, nel pieno rispetto delle norme del capitolato speciale, del contratto e della legislazione applicabile al servizio oggetto d'affidamento. Qualora anche a seguito dei controlli di cui all'articolo 18 del capitolato (obblighi di condotta), si rilevino inadempimenti, omissioni e irregolarità nello svolgimento del servizio verranno applicate penali, secondo la gravità di quanto rilevato, da € 200,00 ad € 1.000,00 per le violazioni dettagliatamente specificate nello stesso articolo 19 del capitolato speciale.

Le inadempienze sono elencate a mero titolo esemplificativo e non esaustivo e pertanto l'Ente si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza. Qualora la Società incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio del Comune, il contratto potrà essere risolto senza che la Società possa eccepire alcunché. Il Responsabile del Procedimento farà pervenire alla Società, per iscritto e senza ritardo, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La Società, entro 5 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima Società verranno applicate le sanzioni



e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con escussione della cauzione definitiva presentata. L'applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale legittimerà la risoluzione per giusta causa del contratto da parte dell'Ente.

**Articolo 9** – L'Ente verifica la regolarità contributiva dell'affidatario attraverso la richiesta del documento unico di regolarità contributiva (**DURC**).

In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'appaltatore negativo per due volte consecutive, il responsabile del procedimento, acquisita una relazione particolareggiata predisposta dal direttore dell'esecuzione, propone, **la risoluzione del contratto**, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle controdeduzioni. In relazione alle attività del presente contratto, l'appaltatore deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori. L'Ente si riserva di effettuare interventi sostitutivi in caso di inadempienza contributiva. Per le attività oggetto del presente contratto, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'appaltatore impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'esecutore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'Ente può pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore. I pagamenti sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati. Nel caso di formale contestazione delle richieste di cui al comma 1, il

responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

**Articolo 11** – Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente contratto, sono concessi in comodato d'uso gratuito alla società i locali dettagliatamente indicati, all'art.8 del capitolato speciale, articolo a cui si rinvia integralmente anche in termini di modalità di presa in carico, manutenzione ordinaria e straordinaria e quant'altro.

**Articolo 12** - Ai sensi dell'art.9 co.4 del capitolato speciale (Manutenzione e pulizia dei locali), la Società è obbligata alla pulizia dei locali della cucina e magazzini adiacenti e delle sale mensa per quanto di competenza in base agli accordi con la Direzione scolastica, nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti tramite raccolta differenziata. Il materiale fornito dovrà essere di prima qualità e non dovranno essere usati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi. Sono a carico della Società aggiudicataria tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, di manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Sono a carico della Società, inoltre, la derattizzazione e disinfestazione periodica di qualsiasi tipo dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, con l'obbligo della Società di predisporre i locali per le operazioni suddette e di provvedere al loro riordino. Sono a carico della Società le spese **per le utenze dei locali** del centro cottura e le relative volturazioni da effettuare entro il primo mese di vigenza contrattuale. Nel caso in cui non si riesca a garantire la separazione delle utenze tra la Società e l'Ente, la Società riconoscerà a titolo di rimborso una somma che verrà concordata in base ad una stima dei consumi. In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione dell'Ente. In caso di mancanza di fonti di energia, non imputabile a colpa o negligenza, la Società è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi o precotti, etc) per rendere ugualmente possibili i pasti.

**Articolo 13** - ai sensi dell'articolo 21 del capitolato speciale, in caso di grave inadempienza, è facoltà dell'Ente richiedere la **risoluzione** anticipata del contratto, ai sensi dell'art.108 del D.lgs. 50/2016 riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra Società. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti della Società nonché sulla cauzione definitiva presentata, senza necessità di diffide o formalità di sorta. L'Ente dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art.1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:- per arbitrario abbandono del servizio;- in caso di fallimento e/o frode;- interruzione del servizio senza giusta causa;- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente contratto e dal capitolato;- casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Società;- revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Società;- cessione del contratto;- inosservanza del divieto di sub-affidamento;- recidive ripetute nelle violazioni del servizio che comportano penalità e sanzioni;- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'affidamento;- mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari per quanto applicabile. Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo.

**Articolo 14** - Gli oneri a carico dell'affidatario sono quelli indicati nel Capitolato Speciale, nella delibera di CC n.71 del 22.12.21, nella determinazione dirigenziale n.2355 del 28.12.21, qui richiamati ed accettati interamente e quelli a lui imposti per legge, per regolamento.

**Articolo 15** - I pagamenti a favore della società saranno effettuati mediante bonifico sul conto corrente bancario o postale dedicato, comunicato all'ente, unitamente alle generalità dei soggetti autorizzati ad operare sul conto.

**Articolo 16 - La SGDS Multiservizi ha comunicato con nota pec 7626 del 15.3.22 che la**

corresponsione relativa a tutti i pagamenti derivanti dal presente contratto dovrà essere

effettuata presso il seguente conto:

Banca dei Paschi di Siena IBAN IT82 H 01030 69660 000001309176.

Persona abilitata ad operare su detto conto, oltre al legale rappresentante Caliandro Maria

Gabriella è Ceccarani Marco così come identificato nella nota. La società assume tutti gli

obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, a pena di nullità assoluta del contratto, di cui all'

art.3 della L. 13.08.2010 n. 136 e successive modifiche e si impegna a dare immediata

comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale del

Governo della Provincia di Fermo della notizia dell'inadempimento della propria

controparte, (eventuale subappaltatore / subcontraente), agli obblighi di tracciabilità

finanziaria.

**Articolo 17-** La **risoluzione delle controversie** inerenti l'esecuzione del contratto relativo al

presente affidamento non rimediabili mediante transazione o accordo bonario è devoluta alla

competenza del Foro di Fermo.

**Articolo 18- Diritto di recesso** delle Pubbliche Amministrazioni e clausola di nullità. Ai sensi

e per gli effetti dell'art.1, comma 13 del D.L.n.95 del 6 luglio 2012, convertito con modificazioni

nella legge 7 agosto 2012 n. 135, così modificato dall'art. 1, comma 153, L. 24 dicembre 2012,

n. 228, a decorrere dal 1° gennaio 2013, nel corso dell'esecuzione del presente contratto, il

Comune di Porto San Giorgio ha diritto di recedere, in ogni momento, previa formale

comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento

delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in

cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, **i parametri**

delle **convenzioni stipulate da Consip S.p.A.** ai sensi dell'articolo 26, comma 1, della legge

23 dicembre 1999, n. 488 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi

rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999, n.488. Ogni patto contrario alla presente disposizione è nullo. Il diritto di recesso si inserisce automaticamente nei contratti in corso ai sensi dell'articolo 1339 c.c., anche in deroga alle eventuali clausole difformi apposte dalle parti. Nel caso di mancato esercizio del detto diritto di recesso l'amministrazione pubblica ne dà comunicazione alla Corte dei conti, entro il 30 giugno di ogni anno, ai fini del controllo successivo sulla gestione del bilancio e del patrimonio di cui all'articolo 3, comma 4, della legge 14 gennaio 1994, n. 20.

**Articolo 19-** Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto e vengono nello stesso **richiamati**, i seguenti documenti:

capitolato speciale,

DVR specifico del servizio,

il Patto d'integrità sottoscritto;

Contratto con il Responsabile del Trattamento dei dati personali,

verbale di consegna;

**Articolo 20 - Estensione codice di comportamento** dei dipendenti pubblici. Sono estesi ai collaboratori e dipendenti, a qualsiasi titolo, della ditta affidataria del servizio in oggetto, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Porto San Giorgio, approvato con delibera GM n.265 del 30.12.2013 di cui al DPR 16 aprile 2013 n.62. La violazione degli obblighi derivanti dal suddetto codice comporta la risoluzione del rapporto contrattuale.

La società si impegna, in base alle disposizioni normative vigenti (art.6 di 90\2014, legge 114/2014) a non assumere ex dipendenti dell'Ente in quiescenza.

**Articolo 21-** La SGDS Multiservizi assume l'obbligo dell'osservanza, da parte del proprio personale, di tutte le norme vigenti in materia di sicurezza e tutela della salute e

comunque richieste dalla natura del servizio, assume anche l'onere di eseguire gli occorrenti

sopralluoghi nelle zone di lavoro al fine di realizzare quanto commissionatogli nel pieno

ed assoluto rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza sul lavoro.

**Articolo 22** - La società per tutto ciò che riguarda il presente contratto elegge il suo

domicilio presso la propria sede legale via Veneto 4 Porto San Giorgio.

**Articolo 23** - Tutte le spese contrattuali sono a carico della SGDS Multiservizi. Le parti

chiedono che il presente contratto venga registrato a tassa fissa, ai sensi e per gli

effetti dell'art.40 del D.P.R. 26.04.1986 n.131 perché soggetto ad I.V.A. Le imposte di bollo

sul presente atto e l'imposta di registro sono assolte tramite procedura di invio telematico per

pubblici ufficiali messo a disposizione dall'Agenzia delle entrate.

Con riferimento al decreto legislativo n.196/2003 e s.m.i. le parti costituite autorizzano il

Comune di Porto San Giorgio al trattamento dei dati personali contenuti nel presente atto per

dare esecuzione all'atto stesso, per adempiere ai doveri di legge e per esigenze organizzative

del suo ufficio.

**Articolo 24 - Informativa sul trattamento dei dati personali**, consenso al trattamento e

designazione dell'operatore economico aggiudicatario-appaltatore come Responsabile del

trattamento dei dati ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 (obbligo a

decorrenza 25.5.2018) e del D. Lgs. n.196 del 30 giugno 2003 e successive modificazioni ed

integrazioni, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Dirigente

del settore socio culturale quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla

procedura di affidamento o comunque raccolti a tale scopo nonché forniti ai fini della

conclusione del contratto, informa l'operatore economico affidatario, nella sua qualità di

interessato, che tali dati verranno utilizzati unicamente: - ai fini della conclusione e della

esecuzione del contratto di appalto nonché della rendicontazione del contratto, e delle attività

ad esse correlate e conseguenti. In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati

personali avviene mediante: - strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi. I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati. Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali. Il conferimento dei dati è necessario per la stipulazione, l'esecuzione la rendicontazione del contratto e, pertanto, il mancato conferimento determina l'impossibilità di dar corso alle suddette attività. Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori del titolare designati per il trattamento dei dati personali. I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da: - soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, quali il direttore della esecuzione il responsabile per la sicurezza, il verificatore/collaudatore; - soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione; - altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali; - soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia; - legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale; - ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto. In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal

Regolamento (UE) n.679/2016 e del D.Lgs. n.196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa. I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. Il Titolare del trattamento dei dati personali, di cui alla presente informativa, e al quale vanno rivolte le istanze per l'esercizio dei diritti sopra indicati, è il Dirigente del settore, servizio socio culturale con sede in Via Veneto 4 Porto San Giorgio. I punti di contatto del Responsabile della Protezione dei dati sono pec [protocollo@pec-comune.portosangiorgio.fm.it](mailto:protocollo@pec-comune.portosangiorgio.fm.it).

Le parti dichiarano espressamente con il mio consenso di omettere la lettura degli allegati, avendone esatta e piena cognizione.

Del che ho redatto il presente atto, dattiloscritto da persona di mia fiducia, formato e stipulato in modalità elettronica, mediante l'utilizzo ed il controllo mio personale degli strumenti informatici, atto che, letto ai componenti dall'ufficiale rogante, è stato ritenuto conforme alla loro volontà e con me alla mia presenza lo sottoscrivono con firma Digitale ai



sensi dell'art. 1 comma 1 lettera s) del Codice della Amministrazione Digitale,

unitamente agli allegati: A , B, C, D

IL DIRIGENTE DEL SETT. SERV. SOCIALI - Dott. Alessio Sacchi (firmato digitalmente)

SGDS MULTISERVIZI SRL Avv. Maria Gabriella Caliendo (firmato digitalmente)

IL SEGRETARIO GENERALE Dott.ssa Maria Stella (firmato digitalmente)

Allegato-(A)-CAPITOLATO SPECIALE

B) patto d'integrità

C) contratto trattamento dati personali,

D) verbale consegna anticipata



**III Settore “Servizi sociali, culturali, Turismo, Sport e Suap”**

**CAPITOLATO SPECIALE  
PER L’AFFIDAMENTO IN HOUSE  
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
GENNAIO 2022- DICEMBRE 2023  
CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO  
PER UN ULTERIORE BIENNIO**

## INDICE

ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO
ART. 2 – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO
ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO
ART. 4 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO
ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 6 – INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
ART. 7 – DIVIETI DI SUBAPPALTO E CESSIONE
ART. 8 – COMODATO D’USO DI LOCALI E ATTREZZATURE
ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ
ART. 10 – MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI
ART. 11 – CONTROLLO DI QUALITÀ
ART. 12 – MENÙ E DIETE SPECIALI
ART. 13 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI
ART. 14 – PERSONALE
ART. 15 – ESERCIZIO DEI CONTROLLI
ART. 16 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA
ART. 17– PATTO DI INTEGRITÀ
ART. 18 – OBBLIGHI DI CONDOTTA
ART. 19 – PENALITÀ
ART. 20 – CARTA DEI SERVIZI E DIRITTI DEGLI UTENTI
ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 23 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO
ART. 24 – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI
ART. 25 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI
ART. 26 – STIPULA DEL CONTRATTO
ART. 27 – TRATTAMENTO DEI DATI
ART. 28 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
ART. 29 – NORME APPLICABILI

### **ALLEGATI:**

- 1) – Tabelle merceologiche
- 2) – Contratto con il Responsabile del Trattamento dati
- 3) – Patto d’integrità

## **ART. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO**

Il presente capitolato ha lo scopo di disciplinare l’affidamento in house del servizio di Refezione scolastica per le scuole dell’Infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Porto San Giorgio nelle quali è attiva la mensa attraverso l’organizzazione, l’approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione e il confezionamento dei pasti pronti al consumo, il trasporto e la distribuzione dei pasti, il servizio nei refettori e la pulizia dei locali del centro di cottura e dei refettori scolastici.

Il servizio, riconducibile al CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica, è compreso nei servizi di cui all’allegato IX del D.lgs. 50/2016.

Il servizio è rivolto agli alunni delle scuole in cui è attiva la mensa scolastica, agli insegnanti e al personale ausiliario aventi diritto al pasto che saranno indicati dalla dirigenza scolastica. Nel servizio è espressamente compresa la realizzazione dei pasti con dieta speciale richiesta dagli utenti per motivi di salute (dietro presentazione di certificazione medica) o per motivi religiosi (dietro espressa dichiarazione sottoscritta dai genitori), come previsto dal vigente regolamento comunale.

Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti, con il sistema del legume fresco-caldo (modalità che a seguito di cottura prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo secondo quanto previsto dalla normativa vigente), nel centro di cottura sito in L.mare Gramsci n. 155.

Resta inteso che tutto il materiale e le attrezzature necessarie allo svolgimento dei servizi sopra indicati, comprensivo di relativa manutenzione, rimangono a totale carico della Società.

## **ART. 2 – CARATTERISTICHE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di preparazione dei pasti per le mense scolastiche comunali è organizzato presso il centro di cottura sito in L.mare Gramsci n. 155, mentre il consumo dei pasti si svolge presso i n. 5 refettori di seguito indicati:

- Scuola Infanzia B.go Costa – V.le dei Pini n. 49
- Scuola Infanzia Capoluogo – Via Salvadori n. 4
- Scuola Infanzia B.go Rosselli – Via Petrarca n. 129
- Scuola Primaria Capoluogo – Via Mazzini n. 50
- Scuola Primaria e Secondaria di primo grado B.go Rosselli – Via Pirandello n. 6.

La Società dovrà garantire le prestazioni richieste anche presso eventuali locali diversi o nuovi refettori presso i quali l’Ente dovesse attivare il servizio.

Gli alunni iscritti al servizio per l’A.S. 2021/2022 sono circa 685 oltre il personale docente e ausiliario autorizzato alla fruizione del pasto. Il numero dei pasti medi giornalieri distribuiti è n. 495 circa per un totale complessivo annuo di circa 91.575. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico definito annualmente.

Il servizio si sviluppa nelle seguenti principali fasi:

- approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti di pulizia e monouso necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali nel rispetto delle normative vigenti: acquisto di tutte le materie prime e/o semi-lavorate (surgelati, ecc.) nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi approvati con Decreto del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 e delle caratteristiche dettagliate nelle allegate tabelle merceologiche nonché di tutti i prodotti e materiali di consumo funzionali alla gestione del servizio e allo svolgimento di tutte le prestazioni richieste; stoccaggio e conservazione dei prodotti secondo le disposizioni delle normative in materia di HACCP;
- preparazione dei pasti secondo il menù definito e dei pasti per gli alunni che fruiscono di diete speciali, nel rispetto della normativa vigente, soprattutto in materia di HACCP;
- confezionamento: il confezionamento dei pasti deve avvenire mediante l’utilizzo di appositi contenitori termici e in vaschette monoporzione per le diete speciali, nel rispetto della normativa vigente in materia di HACCP;
- trasporto e distribuzione dei pasti ai refettori: smistamento dei pasti dal centro di cottura ai singoli refettori mediante automezzi idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti conformi al DPR 327/80; ritiro dei contenitori vuoti e riconsegna al centro di cottura;

- allestimento e preparazione dei refettori delle scuole e pulizia quotidiana dei locali per quanto di competenza, sulla base degli accordi vigenti con la Direzione scolastica;
- scodellamento e distribuzione dei pasti: allestimento dei tavoli nei refettori e/o nei locali nei quali viene consumato il pasto, scodellamento e distribuzione dei pasti, sanificazione e riordino dei tavoli dopo il consumo dei pasti, lavaggio e riordino delle stoviglie e dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti;
- pulizia e riordino dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti, anche in considerazione delle disposizioni previste dal Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020;
- pulizia straordinaria di tutti i locali adibiti al servizio al termine dell'anno scolastico e allestimento e pulizia straordinaria iniziale dei medesimi locali.

Dovranno essere garantite ulteriori prestazioni connesse e funzionali all'efficiente svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti:

- derattizzazione e disinfestazione di tutti i locali attinenti il servizio di refezione;
- manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio;
- manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs 193/2007 e regolamento CE 852/04 e smi (HACCP);
- integrazione e ripristino della dotazione di arredi, attrezzature, utensili e stoviglie necessari per lo svolgimento del servizio (l'utilizzo di materiale plastico monouso è consentito solo in casi di necessità o di particolari circostanze che lo richiedano, come la sussistenza di condizioni di emergenza sanitaria);
- partecipazione al comitato mensa previsto dal Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica;
- gestione dell'accesso ai locali adibiti al servizio da parte dei membri del Comitato mensa secondo le disposizioni del Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica;
- ogni altra operazione o fornitura necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- richiesta di eventuali finanziamenti previsti dalla normativa statale o regionale per le mense Biologiche e gestione del relativo iter amministrativo.

Lo svolgimento del servizio dovrà essere effettuato nel rispetto delle disposizioni e delle normative vigenti in tema di emergenza sanitaria.

### **ART. 3 – DURATA DEL CONTRATTO**

La durata del contratto è stabilita nel periodo Gennaio 2022- Dicembre 2023 rinnovabile per ulteriori n. 2 anni (Gennaio 2024-Dicembre 2025).

E' facoltà dell'Ente ai sensi art.109 del D.Lgs 50/2016 recedere dal contratto qualora voglia organizzare direttamente il servizio, dandone comunicazione alla Società partecipata, mediante lettera raccomandata e con preavviso di un mese. In ogni caso, trattandosi di affidamento in house, le parti possono concordare una risoluzione anticipata del contratto.

Il servizio oggetto dell'affidamento verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della Società.

All'atto di avvio del servizio verrà redatto tra le parti verbale di consegna locali e attrezzature nel quale dovranno essere indicati:

- a) le aree e gli ambienti in cui l'esecutore svolge l'attività;
- b) gli strumenti e dotazioni messi a disposizione dall'Ente per lo svolgimento dell'attività.

L'esecuzione del servizio potrà essere temporaneamente sospesa al ricorrere di una delle seguenti condizioni:

- circostanze sopravvenute ed imprevedibili, non imputabili alla Società, che impediscano temporaneamente in tutto o in parte la prosecuzione del servizio a regola d'arte;
- sussistenza di ragioni di necessità o di pubblico interesse tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze di finanza pubblica;
- sospensione del servizio per disposizione di normative o autorità superiori.

La sospensione avverrà con le modalità e nei termini di cui all'art. 107 del D.lgs. 50/2016, e comunque per il tempo strettamente necessario, previa redazione di apposito verbale sottoscritto dal RUP e dal rappresentante dell'esecutore, tranne il caso di sospensione disposizione di normative o autorità superiori che opereranno direttamente sulla base di semplice comunicazione, senza necessità di formalizzazione mediante verbale.

#### **ART. 4 – VALORE DELL’AFFIDAMENTO**

Il valore presunto dell'affidamento del servizio, relativo ad ogni annualità, è stimato in € 448.717,50 IVA di legge esclusa.

L'importo unitario del pasto fornito è stabilito in € 4,90 oltre iva.

L'Ente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potrà esigere l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. L'Ente si riserva la facoltà di inserire altre sedi o altre strutture in cui verrà erogato il servizio, con sedi anche diverse da quelle indicate, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell'esecuzione interverranno motivate, ulteriori o diverse richieste. In tal caso, la Società dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori prestazioni da effettuare nell'ambito dell'attività che verrà prestata e concordata preventivamente con l'Ente.

I pasti presunti sono quelli indicati in precedenza, mentre il numero dei pasti fatturati mensilmente dalla Società dovrà essere riferito solamente ai pasti effettivamente erogati.

#### **ART. 5 – ESTENSIONE DEL SERVIZIO**

L'Ente potrà richiedere, in relazione a sopravvenute necessità, l'estensione del Servizio a prestazioni correlate e/o complementari in misura non superiore al 20% di quello già affidato, con obbligo della Società agli stessi patti, prezzi e condizioni senza sollevare eccezioni, per la durata dell'affidamento.

#### **ART. 6 – INTERRUZIONE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO**

La Società deve garantire la regolare continuità del servizio in quanto rivolto principalmente ad una platea di minori.

La sospensione del servizio per fatto imputabile alla Società non è ammissibile. Solo in caso di eventi impreveduti o non procrastinabili (es.: manutenzioni ed interventi sugli impianti urgenti e non rinviabili, ecc.), la sospensione va concordata e preventivamente autorizzata dall'Ente. In tale sede vanno definiti i tempi per eliminare l'impedimento al regolare svolgimento del servizio e le modalità sostitutive che la Società si impegna ad attuare per garantire comunque e a proprie spese la continuità del servizio.

In caso di interruzione del servizio per causa di forza maggiore o ordine dell'Autorità, la Società ha il solo l'obbligo di ripristinarlo nel più breve tempo possibile. Al di fuori di tali ipotesi va garantito comunque il servizio o le modalità sostitutive a spese della Società stessa.

Qualora l'ordine dell'Autorità sia intervenuto per comportamento colposo della Società stessa (es. ordinanza di chiusura per violazione delle norme sanitarie, ecc.), essa resta obbligata a garantire il servizio sostitutivo a proprie spese.

#### **ART. 7 – DIVIETI DI SUBAPPALTO E CESSIONE**

Non è ammesso alla Società di subappaltare in tutto o in parte il Servizio pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione. È vietata la cessione, anche parziale, del contratto relativo al presente affidamento salvo quanto previsto nell'art.105 del D.lgs. n. 50/2016. È concessa la possibilità di avvalersi di ditte terze per servizi specifici (es. autocontrollo HACCP, formazione, servizi di igiene ambientale, ecc.).

#### **ART. 8 – COMODATO D'USO DI LOCALI E ATTREZZATURE**

Per lo svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato sono concessi in **comodato** d'uso gratuito i locali del centro cottura e relative attrezzature, i locali adibiti a refettori presso le diverse sedi scolastiche nonché il mezzo adibito alla veicolazione dei pasti. All'atto della presa in carico dei locali e delle attrezzature è redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, per l'inventariazione, sia per quantità e valore, delle attrezzature esistenti e per la descrizione dello

stato dei locali. La Società, accertata la funzionalità dei locali e delle attrezzature, ne assume l'onere della conservazione, nonché della manutenzione ordinaria.

La manutenzione straordinaria per la conservazione dei locali e delle attrezzature - relativa esclusivamente agli interventi di carattere urgente e necessario - permane a carico dell'Ente, il quale provvederà al rimborso delle spese sostenute dalla Società.

La titolarità del certificato di prevenzione antincendi e dei relativi adempimenti è a carico della Società SGDS Multiservizi srl.

La Società si impegna, inoltre, ad acquistare le attrezzature necessarie per migliorare il servizio ed a sostituire le attrezzature non più funzionali all'uso. Analogamente compete alla Società l'acquisto del materiale di uso corrente, (pentole, piatti, bicchieri, posate, ecc.), rispondendo in proprio di eventuali ammanchi o rotture. Non si tiene conto del deterioramento dovuto al normale uso del materiale o attrezzature consegnate. Alla scadenza del contratto o in caso di cessazione anticipata, la Società deve procedere entro i quindici giorni successivi alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado dell'uso normale di queste ultime. A tal fine, della riconsegna è redatto apposito verbale, in contraddittorio fra le parti, con l'evidenziazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano e gli eventuali danni da addebitare alla Società; è facoltà dell'Ente, a proprio insindacabile giudizio, procedere all'acquisto delle attrezzature, materiali e generi acquistati dalla Società ed eventualmente presenti. All'atto della presa in carico del servizio, inoltre, è redatto un verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti, anche per la quantificazione e la valorizzazione di eventuali derrate alimentari e prodotti chimici per pulizia esistenti, che la Società si obbliga ad utilizzare sino ad esaurimento, previo riconoscimento economico all'Ente del valore economico verbalizzato. I locali cucina e mensa devono essere utilizzati dalla Società per lo scopo del presente capitolato, nonché per la preparazione dei pasti per i propri dipendenti, quelli comunali e altro personale autorizzato, oltre che per eventuali ulteriori servizi di ristorazione che l'Ente dovesse richiedere, escluso qualsiasi uso per diverso e privato interesse.

Previo accordo tra le parti, l'utilizzo dei suddetti locali potrà essere destinato - in modalità occasionale e non continuativa - a finalità coerenti ed affini al servizio oggetto dell'affidamento, quali - a mero titolo esemplificativo - la preparazione di pasti per comunità, colonie, centri ricreativi estivi.

I locali oggetto del presente affidamento devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio (eccezion fatta per i controlli di cui ai successivi articoli).

## **ART. 9 – ONERI A CARICO DELLA SOCIETÀ**

La Società è tenuta a gestire i servizi affidati, specificati negli art. 1 e 2, con propria ed autonoma organizzazione d'impresa assumendo ogni e qualsiasi rischio da essa derivante, provvedendo ad esercitare, nelle forme opportune, il controllo e la vigilanza sul corretto svolgimento del servizio da parte del personale impiegato ed assumendo ogni e qualsiasi spesa necessaria per la gestione affidata. Si specificano di seguito alcuni oneri a carico della Società:

- 1. Autorizzazioni e procedure autocontrollo HACCP:** rimane a carico della Società l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio della mensa, nonché l'ottemperanza delle procedure di autocontrollo per l'igiene dei prodotti alimentari di cui al D.lgs. 26.5.1997, n. 155 e s.m.i. Dovranno essere obbligatoriamente previste, tra le analisi periodiche da effettuare, n. 2 analisi dell'acqua presso tutti i refettori ed il centro cottura, di cui una prima dell'avvio del servizio per il nuovo anno scolastico;
- 2. Sicurezza:** la Società deve ottemperare a quanto richiesto dal D.Lgs 81/08 riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori sul luogo di lavoro;
- 3. Veicolazione dei pasti:** i contenitori per il trasporto dei pasti veicolati debbono essere rispondenti alla normativa in vigore nel rispetto delle temperature previste dalla legislazione vigente per il trasporto degli alimenti, ivi comprese quelle relative al trasporto refrigerato. In particolare: gli alimenti dovranno essere riposti in contenitori di acciaio inox multi-porzione con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge, nonché la sicurezza microbiologica ed il rispetto dei parametri organolettici a tutela dell'accettabilità del piatto. I contenitori di acciaio suddetti dovranno essere riposti in box termici in grado di conservare la temperatura dei pasti, che



all'atto dell'apertura dei contenitori per la distribuzione, non dovrà essere inferiore a 65° C per i pasti da consumarsi caldi. Ogni contenitore dovrà essere etichettato ed evidenziare la denominazione dell'alimento contenuto; le diete speciali devono essere consegnate in contenitori separati; la frutta deve essere lavata e trasportata in idonei contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchio.

La manutenzione e riparazione ordinaria e straordinaria, carburante, bollo e assicurazione del mezzo adibito alla consegna dei pasti concesso in comodato d'uso, è a totale carico della Società;

- 4. Manutenzione e pulizia dei locali:** la Società è obbligata alla pulizia dei locali della cucina e magazzini adiacenti e delle sale mensa per quanto di competenza in base agli accordi con la Direzione scolastica, nonché alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti tramite raccolta differenziata. Il materiale fornito dovrà essere di prima qualità e non dovranno essere usati prodotti tossici o nocivi e tali da poter arrecare danno alle caratteristiche degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Sono a carico della Società aggiudicataria tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, di manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Sono a carico della Società, inoltre, la derattizzazione e disinfestazione periodica di qualsiasi tipo dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, con l'obbligo della Società di predisporre i locali per le operazioni suddette e di provvedere al loro riordino.

Sono a carico della Società le spese per le utenze dei locali del centro cottura e le relative volturazioni da effettuare entro il primo mese di vigenza contrattuale. Nel caso in cui non si riesca a garantire la separazione delle utenze tra la Società e l'Ente, la Società riconoscerà a titolo di rimborso una somma che verrà concordata in base ad una stima dei consumi. In ogni caso è vietata la modifica degli impianti e delle attrezzature fisse di cucina attualmente esistenti senza la preventiva formale autorizzazione dell'Ente. In caso di mancanza di fonti di energia, non imputabile a colpa o negligenza, la Società è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi o precotti, etc) per rendere ugualmente possibili i pasti.

- 5. Sanificazioni:** la Società dovrà assicurare quotidianamente la sanificazione del mezzo adibito alla veicolazione dei pasti e dei locali dei refettori adibiti al consumo dei pasti per tutta la durata dell'emergenza sanitaria;

- 6. Documentazione:** la Società dovrà provvedere ad inoltrare all'Ente la seguente documentazione:

- l'autorizzazione igienico sanitaria di cui all'art. 2 L. 283/62 o la Notifica di inizio attività dell'impresa alimentare ai fini della registrazione di cui all'art.6 del Regolamento CE n.852/2004 e successive modifiche ed integrazioni e alle DGR Marche attualmente vigenti, con esclusiva destinazione allo svolgimento del servizio in oggetto, entro il termine previsto per l'avvio del servizio (nel caso in cui si renda necessario apportare delle modifiche o migliorie presso le Cucine messe a disposizione dall'Ente, ai fini dell'ottenimento delle autorizzazioni di cui sopra, tali modifiche o migliorie, ad eccezione di quelle di carattere strutturale dei locali, saranno a carico della Società);
- piano di autocontrollo HACCP e aggiornamenti connessi;
- relazioni di verifica della ditta incaricata per autocontrollo HACCP e risultati analisi effettuate.

- 7. Divise e biancheria da cucina:** la Società si impegna a fornire le divise, il tesserino di riconoscimento, le scarpe antiscivolo e tutti gli altri dispositivi di protezione individuale al personale impiegato. La divisa dovrà essere dotata di particolari che permettano l'identificazione della Società.

- 8. Redazione del menù e dietista:** spetta alla Società provvedere alla redazione del menù, anche avvalendosi della consulenza di un Dietologo o un Dietista (concordata con l'Ente Comunale) di emanazione della competente Asur Territoriale o che abbia conseguito



significative esperienze nell'Asur Territoriale per la redazione del menù e le eventuali variazioni e/o integrazioni ed attenersi scrupolosamente alle loro prescrizioni.

- 9. Progetto per la riduzione degli sprechi alimentari:** sarà cura della Società predisporre un progetto al fine di sviluppare strategie di intervento volte a stimolare comportamenti capaci di promuovere una riduzione degli sprechi alimentari legati alla mensa scolastica secondo i principi stabiliti dai CAM (Criteri Ambientali Minimi).
- 10. Ulteriori oneri:** sono inoltre a carico della Società
- materiale di pulizia, detersivi disinfettanti;
  - tovaglie di stoffa, copritovaglia in carta idonea e tovaglioli di carta ed eventuali altri materiali di consumo monouso necessari per il confezionamento, la distribuzione ed il consumo dei pasti;
  - polizze assicurative di cui all'art. 24;
  - eventuali sanzioni amministrative irrogate da pubbliche Autorità poste a tutela dell'igiene degli alimenti e dell'igiene e sicurezza del lavoro ed imputabili alla responsabilità della Società stessa;
  - ogni e qualsiasi spesa non espressamente indicata ma necessaria per lo svolgimento del servizio.
- 11. Obblighi relativi ai rapporti con l'Ente:** la Società è inoltre tenuta a
- attenersi ad eventuali indirizzi forniti dal Comune per la risoluzione e/o il superamento di eventuali problematiche che dovessero emergere;
  - partecipare alle riunioni del Comitato mensa mediante un proprio rappresentante;
  - attenersi ai menù fissati dal dietista incaricato per la preparazione dei pasti ed alle grammature dallo stesso definite;
  - eseguire eventuali indirizzi del Comune in merito a variazioni di menù e/o introduzione di nuovi piatti e/o variazione di materie prime e/o della qualità delle stesse, previa fissazione di un termine congruo per la modifica;
  - rendere pubblico l'elenco dei fornitori e delle caratteristiche dei principali prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti previsti dal menù mediante il proprio portale a cui dovrà essere garantito l'accesso anche con collegamento dal sito istituzionale dell'Ente;
  - rispondere ad eventuali segnalazioni e/o reclami scritti degli utenti entro il termine massimo di giorni 30, inviando la risposta per conoscenza al Comune.

#### **ART. 10 – MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate ed in particolare ai Criteri ambientali minimi approvati con Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 ed alle caratteristiche dettagliate nelle allegate tabelle merceologiche.

Le derrate utilizzate dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelle richieste dal presente Capitolato e dai suoi allegati.

L'Ente promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

Le materie prime alimentari dovranno pervenire attraverso un ciclo interamente controllato ed essere sottoposte ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione, caratteristiche queste tutte garantite da ditte regolarmente autorizzate. Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Società è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltrare a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

La Società dovrà inviare agli uffici preposti dell'Ente, al momento dell'avvio del servizio, l'elenco delle derrate alimentari comprensivi dei marchi, dei nominativi delle aziende fornitrici, nome

commerciale dei principali prodotti utilizzati e schede tecniche. La Società dovrà esibire a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio.

#### **ART. 11 – CONTROLLO DI QUALITÀ**

La Società dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti ed individuare, applicare ed adeguare le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP in ottemperanza alla vigente normativa.

La Società dovrà predisporre adeguato manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali dell'HACCP, da sottoporre alla visione delle Autorità competenti, su richiesta e nei casi previsti dalla normativa di riferimento.

La Società dovrà garantire un proprio o convenzionato servizio adeguatamente attrezzato di laboratorio di analisi chimico-fisico e microbiologico costantemente aggiornato in materia di igiene e di alimenti e tecnica delle trasformazioni, che dovrà provvedere alle analisi su alimenti in entrata e in uscita in base agli standard previsti dalle normative vigenti.

La Società dovrà anche provvedere alla formazione del personale direttamente o tramite ditte-organismi competenti, in esecuzione della vigente normativa in materia.

Le ditte fornitrici della Società dovranno essere certificate HACCP.

L'Amministrazione dell'Ente potrà richiedere in qualsiasi momento alla Società certificati ed analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente idonea.

Customer Satisfaction: almeno una volta all'anno la Società dovrà somministrare a tutta l'utenza un idoneo questionario di soddisfazione del servizio erogato e comunicare all'Ente l'analisi dettagliata delle risposte ottenute.

#### **ART. 12 – MENÙ E DIETE SPECIALI**

La Società dovrà attenersi scrupolosamente al menù settimanale in vigore ed alle relative tabelle dietetiche che stabiliscono le grammature. Ogni eventuale variazione, dettata da necessità contingenti, dovrà essere motivata, comunicata tempestivamente ed autorizzata dall'Ufficio Istruzione del Comune. Nessuna variazione duratura del menù potrà essere apportata senza specifica autorizzazione del Dirigente del Settore servizi sociali e culturali del Comune. È possibile, senza autorizzazione del Dirigente del Settore servizi sociali e culturali del Comune, effettuare solamente scambi fra le pietanze previste nei vari giorni della settimana o del mese per consentire variazioni necessarie per esigenze di servizio contingenti e/o impreviste (es. mancata consegna della merce).

Il servizio può prevedere anche la richiesta, previa acquisizione della documentazione o certificazione prescritta, di diete speciali o l'uso di prodotti particolari per gli utenti allergici, celiaci o che presentano qualsiasi problematica di tipo sanitario o per utenti che lo richiedano per motivi religiosi, sulla base delle disposizioni del Regolamento comunale per il servizio di refezione scolastica.

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare.

Sarà onere della Società provvedere alla comunicazione della presenza di diete speciali a ciascuna scuola.

Nulla sarà dovuto alla Società come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali e per le richieste di cui ai commi precedenti.

#### **ART. 13 – MODALITÀ DI PRENOTAZIONE PASTI**

Il personale scolastico comunicherà giornalmente entro le ore 09:30 del mattino al personale del centro cottura il numero dei pasti da erogare nella giornata.

Il numero dei pasti forniti dovrà corrispondere alle comunicazioni effettuate direttamente dal personale incaricato al centro cottura e dovrà essere quotidianamente registrato e settimanalmente trasmesso all'Ufficio Istruzione del Comune.

#### **ART. 14 – PERSONALE**

La Società dovrà impiegare nel servizio personale sufficiente all'efficiente erogazione del servizio. La Società aggiudicataria assicura comunque che le prestazioni di cui al servizio oggetto dell'affidamento in house verranno effettuate con personale regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali richiesti, nel rispetto delle normative e dei contratti collettivi di lavoro vigenti nel settore, i cui nominativi e qualifiche dovranno essere tempestivamente e preventivamente comunicati all'Ente.

La Società è obbligata all'utilizzo di via prioritaria degli stessi operatori già impiegati nel servizio di che trattasi, nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e condizioni contrattuali per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della Società e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

La Società deve garantire il regolare e puntuale adempimento del servizio in caso di sciopero del personale, darne preventiva comunicazione all'Ente in un termine non inferiore a tre giorni dalla data dello sciopero e comunicare tutte le eventuali modalità operative per assicurare comunque e in ogni caso il servizio oggetto dell'affidamento.

La Società, entro e non oltre la prima settimana dall'assegnazione del servizio, è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio, reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi, che sarà la figura di riferimento per l'Ente in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'affidamento. Il Responsabile del Servizio dovrà essere munito e quindi disporrà dell'apposito potere direttivo e decisionale necessario a garantire in ogni momento il corretto andamento del servizio e l'impiego della prestazione di lavoro del personale impegnato nell'esecuzione dell'affidamento.

La Società si impegna ad osservare e ad applicare integralmente, in favore del proprio personale adibito al servizio oggetto dell'affidamento, tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro previsto per il settore di appartenenza e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio medesimo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti, o receda da queste o indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La Società dovrà altresì provvedere a propria cura e spese alle assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche sollevando l'Ente da qualsiasi onere e responsabilità in merito.

La Società ha l'obbligo di assumersi tutti gli oneri previsti dal D.lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro prendendo in carico il documento di valutazione dei rischi di cui al medesimo D.lgs. 81/2008 esistente e produrre prima possibile un proprio documento di valutazione dei rischi tenendo presente le caratteristiche specifiche dei luoghi di lavoro dove andrà ad operare e le eventuali interferenze.

L'inottemperanza ad uno qualsiasi degli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità previste e l'escussione della cauzione posta a garanzia dell'adempimento degli obblighi medesimi; lo svincolo potrà essere effettuato solo dopo che sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti mediante rilascio del certificato di verifica di conformità.

Per quanto sopra l'Ente è esonerato da qualsiasi responsabilità civile e penale per l'inosservanza e/o l'inadempienza da parte del datore di lavoro.

Il personale di servizio dovrà essere selezionato con cura, professionalmente addestrato e numericamente adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio; dovrà essere dotato di documento di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento. Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortunio o altro che dovesse accadere al personale della Società, per qualsiasi causa, nell'esecuzione del servizio. La Società rimane l'unica responsabile degli eventuali danni che comunque dovessero derivare al personale o agli utenti nell'espletamento del servizio, per incuria o negligenza degli operatori, per la tutela dei quali dovrà essere contratta idonea assicurazione antinfortunistica e di responsabilità civile, in modo da garantire al personale fornito dalla Società, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dal rapporto di servizio.

La Società è tenuta ad assicurare la continuità e la regolarità delle prestazioni provvedendo alla sostituzione del personale assente con personale avente le caratteristiche richieste dal presente

capitolato. Non sono ammesse interruzioni di servizio che non siano motivate da cause di forza maggiore. La Società, in qualità di datore di lavoro, si obbliga contrattualmente all'osservanza di tutte le vigenti disposizioni legislative, dei regolamenti concernenti le assicurazioni e qualsiasi altra prescrizione normativa che potrà essere emanata in materia, ivi compresa l'acquisizione del certificato penale del casellario giudiziale per le attività che comportino contatto diretto con i minori.

#### **ART. 15 – ESERCIZIO DEI CONTROLLI**

Il Comune svolge attività di programmazione ed indirizzo, controllo ed ogni altro ruolo e funzione previsti dalla normativa vigente ed in particolare dal D.Lgs n. 175/2016 “Testo Unico sulle Società Partecipate”.

In ogni caso la Società deve tendere a mantenere gli equilibri di bilancio ed al rigoroso rispetto della normativa in materia di contenimento dei costi del personale.

L'Ente, tramite l'organo esecutivo e i servizi competenti, esercita l'attività di vigilanza e controllo sull'andamento dei servizi affidati.

Nel presente affidamento, ai sensi dell'art. 111 del D.lgs. 50/2016, le funzioni di Direttore dell'Esecuzione saranno svolte dal Responsabile del Procedimento coadiuvato dal personale dell'Ufficio Istruzione. L'Ente si riserva, per tutta la durata contrattuale e con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee senza che la Società possa eccepire alcunché, il diritto di effettuare, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso il luogo in cui si svolge il servizio. Nell'attività di controllo il Responsabile del Procedimento potrà avvalersi di dipendenti comunali o appositi incaricati e collaboratori e potrà disporre prelievi di campioni, analisi, sondaggi anche mediante questionari o rendiconti giornalieri, ed ogni altro strumento ritenuto utile a verificare l'osservanza di quanto sopra detto. L'Ente si riserva, inoltre, la possibilità di far intervenire tecnici specializzati per controllare che l'esecuzione del servizio oggetto dell'affidamento avvenga secondo le norme previste nel presente capitolato e, comunque, nel rispetto della vigente normativa.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento del servizio ed i tecnici non potranno muovere nessun rilievo al personale addetto al servizio oggetto dell'affidamento. Il personale della Società non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati.

Al fine di garantire la funzionalità delle attività suddette, la Società è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'affidamento viene effettuato.

L'esito dei controlli sarà documentato mediante compilazione di verbali in contraddittorio con allegate specifiche schede valutative, a farne parte integrante e sostanziale.

Nel caso gli accertamenti di cui sopra dovessero evidenziare una difformità di una qualsiasi delle relative prescrizioni previste nel presente capitolato, la Società sarà tenuta al rimborso, senza eccezione alcuna, di tutte le spese sostenute per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato e fatta salva l'applicazione delle previste penali.

L'Ente potrà valutare il grado di soddisfazione dell'utenza anche attraverso apposite indagini effettuate dagli uffici comunali o commissionate a ditte specializzate.

#### **ART. 16 – ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**

La Società si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

#### **ART. 17– PATTO DI INTEGRITÀ**

La Società si impegna a rispettare il Patto d'integrità di cui allo schema allegato. La violazione delle suddette prescrizioni, ove accertate a seguito di contraddittorio, comporterà l'applicazione delle sanzioni previste nello stesso Patto, sino alla risoluzione del contratto.

## ART. 18 – OBBLIGHI DI CONDOTTA

Sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori e ai dipendenti, a qualsiasi titolo, della Società affidataria del servizio in oggetto, gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Porto San Giorgio. La violazione degli obblighi derivanti dal suddetto codice comporta la risoluzione del rapporto contrattuale. La Società si impegna, in base alle disposizioni normative vigenti, a non assumere ex dipendenti dell'Ente in quiescenza.

## ART. 19 – PENALITÀ

La Società è tenuta ad eseguire il servizio con adeguata diligenza e professionalità, nel pieno rispetto delle norme del presente capitolato, del contratto e della legislazione applicabile al servizio oggetto d'affidamento.

Qualora anche a seguito dei controlli di cui al precedente articolo, si rilevino inadempimenti, omissioni e irregolarità nello svolgimento del servizio verranno applicate penali, secondo la gravità di quanto rilevato, da € 200,00 ad € 1.000,00 per le violazioni di seguito specificate:

TIPOLOGIA DI VIOLAZIONE	ELENCO ESEMPLIFICATIVO DELLE VIOLAZIONI
Igienico-sanitarie	<ul style="list-style-type: none"><li>• utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente;</li><li>• utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;</li><li>• somministrazione di alimenti contaminati parassito logicamente;</li><li>• mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello alternativo;</li><li>• rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura;</li><li>• mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di refezione;</li><li>• inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi;</li><li>• mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centro cottura, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione;</li><li>• distribuzione e rigoverno dei locali di refezione;</li><li>• mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione del pasto veicolato;</li><li>• mancato rispetto delle temperature al momento della distribuzione;</li><li>• mancata/parziale o non corretta compilazione schede HACCP.</li></ul>
Merceologiche	<ul style="list-style-type: none"><li>• utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;</li><li>• non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;</li><li>• conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;</li><li>• rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nel centro cottura in gestione;</li><li>• etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;</li><li>• mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a filiera corta;</li><li>• mancato utilizzo delle derrate Bio, a lotta integrata, a filiera corta e prodotti ortofrutticoli ordinati secondo la tabella della stagionalità.</li></ul>



Non rispondenza dei menù base e speciali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mancata produzione o consegna di dieta speciale;</li> <li>• mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;</li> <li>• errata somministrazione di dieta speciale;</li> <li>• fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche;</li> <li>• mancato rispetto del menù previsto relativo a qualsiasi piatto.</li> </ul>
Ritardi significativi nella produzione dei pasti non giustificati da causa di forza maggiore	
Ritardo dell'avvio del servizio rispetto al calendario scolastico comunicato dall'Ente	

Le inadempienze sopra descritte sono elencate a mero titolo esemplificativo e non quindi esaustivo e pertanto l'Ente si riserva il pieno diritto di sanzionare ogni altro caso di inosservanza normativa o di disservizio, anche su segnalazione da parte dell'utenza.

Qualora la Società incorra in ripetute recidive nell'arco del servizio, ad insindacabile giudizio del Comune, il contratto potrà essere risolto senza che la Società possa eccepire alcunché.

Il Responsabile del Procedimento farà pervenire alla Società, per iscritto e senza ritardo, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La Società, entro 5 giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione, potrà fornire, sempre per iscritto, le proprie giustificazioni. Qualora queste non pervengano nel predetto termine ovvero non vengano ritenute idonee ad escludere ogni responsabilità per l'inadempienza contrattuale contestata, alla medesima Società verranno applicate le sanzioni e le penali di cui sopra con ritenute sui pagamenti e, in caso di insufficienza, con escussione della cauzione definitiva di cui al successivo art. 21. L'applicazione di penali in misura superiore al 10% dell'importo netto contrattuale legittimerà la risoluzione per giusta causa del contratto da parte dell'Ente.

## **ART. 20 – CARTA DEI SERVIZI E DIRITTI DEGLI UTENTI**

La Società, nello svolgimento di tutte le attività attinenti al servizio oggetto del presente capitolato, che si ispira ai principi fondamentali di uguaglianza, imparzialità, continuità, partecipazione efficace ed efficienza, è obbligato al rispetto delle normative di settore.

La Società, in ottemperanza a quanto stabilito dalla Legge n. 244 del 24/12/2007 art. 2 comma 461, è tenuta ad aggiornare la Carta dei servizi relativa alla refezione scolastica ed al suo integrale rispetto con riferimento a: norme di tutela dei diritti degli utenti; indicazioni sugli standard qualitativi e quantitativi dei servizi; modalità di accesso alle informazioni garantite; modalità per proporre reclamo e per adire le vie conciliative e giudiziarie; modalità di ristoro dell'utenza.

In particolare, la Società è tenuta ad assicurare l'accesso alle informazioni da parte delle organizzazioni di tutela degli utenti e dei consumatori.

La Società e l'Ente sono tenuti inoltre a:

- a) verificare, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori, l'adeguatezza dei parametri quantitativi e qualitativi del servizio erogato fissati nel contratto di servizio alle esigenze dell'utenza cui il servizio stesso si rivolge, ferma restando la possibilità per ogni singolo cittadino di presentare osservazioni e proposte in merito;
- b) attivare un sistema di monitoraggio permanente del rispetto dei parametri fissati nel contratto di servizio e di quanto stabilito nelle Carte della qualità dei servizi, svolto sotto la diretta responsabilità dell'ente locale, con la partecipazione delle associazioni dei consumatori ed aperto alla ricezione di osservazioni e proposte da parte di ogni singolo cittadino che può rivolgersi, allo scopo, sia all'ente locale, sia ai gestori dei servizi, sia alle associazioni dei consumatori;
- c) istituire una sessione annuale di verifica del funzionamento dei servizi tra ente locale, gestori dei servizi ed associazioni dei consumatori nella quale si dia conto dei reclami, nonché delle proposte ed osservazioni pervenute a ciascuno dei soggetti partecipanti da parte dei cittadini.

L'eventuale spesa per le attività di cui alle lettere b), c) e d) del comma 461 dell'art. 2 della L. 244/2007 sono a carico del soggetto gestore del servizio.

Reiterate violazioni delle disposizioni della Carta dei servizi legittimano la risoluzione del contratto e la revoca del servizio da parte del Comune.

#### **ART. 21 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

In caso di grave inadempienza, è facoltà dell'Ente richiedere la risoluzione anticipata del contratto, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra Società. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'Ente potrà rivalersi su eventuali crediti della Società nonché sulla cauzione di cui al successivo art. 21, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

L'Ente dichiarerà comunque la risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, e senza pregiudizio per ogni azione finalizzata alla rivalsa dei danni nei seguenti casi:

- per arbitrario abbandono del servizio;
- in caso di fallimento e/o frode;
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Società;
- revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Società;
- cessione del contratto;
- inosservanza del divieto di sub-affidamento;
- recidive ripetute nelle violazioni del servizio che comportano penalità e sanzioni;
- ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'affidamento;
- mancata ottemperanza degli obblighi connessi alla tracciabilità dei flussi finanziari per quanto applicabile.

Si precisa che l'elenco sopra riportato è meramente esemplificativo e quindi non esaustivo.

#### **ART. 22 – CAUZIONE DEFINITIVA**

La Società, quale esecutore del contratto, è obbligata a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di affidamento, prima della stipula contrattuale, una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 per l'intera durata contrattuale.

una garanzia fideiussoria nell'importo e nei modi previsti dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità del servizio da parte del Responsabile del procedimento al termine dell'affidamento.

E' fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

L'Ente può richiedere alla Società la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza entro 15 giorni dalla richiesta, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia fideiussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dalla Società, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: l'Amministrazione avrà diritto, pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fideiussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dall'art.103 del Dlgs.50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la Società dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento. Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'affidamento nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Ente e Società.

#### **ART. 23 – CORRISPETTIVI DEL CONTRATTO E CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

Il prezzo concordato con la Società in sede di affidamento è da intendersi fisso ed immodificabile per l'intera durata del contratto.

In caso di considerevole aumento dei prezzi delle materie prime e/o di notevole riduzione dei pasti conseguenti all'emergenza sanitaria Covid-19, l'Ente si riserva la possibilità di valutare una revisione dei prezzi in base a richiesta motivata e documentata della Società.

Mensilmente la Società dovrà emettere fattura riferita all'importo relativo al numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno di apertura del mese delle mense scolastiche.

Per gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile la Società dovrà produrre, contestualmente all'emissione della relativa fattura, un resoconto del numero dei pasti effettivamente erogati per ciascun giorno del mese alle diverse mense scolastiche.

Entro il termine di 20 giorni dal ricevimento del resoconto, il Rup verificherà la correttezza dei dati presentati e la regolare esecuzione del servizio, autorizzando il pagamento della relativa fattura solo in caso di positivo esito della verifica sopra indicata. Decorso inutilmente il predetto termine di 20 giorni, il resoconto si intende approvato.

Il pagamento dei corrispettivi fatturati avverrà mensilmente entro 60 gg dalla ricezione delle fatture previa verifica della regolarità contributiva e degli ulteriori adempimenti previsti dalla legge. La Società si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi connessi con la tracciabilità di cui alla L. 136/2010 per quanto applicabile.

Eventuali ritardi nei pagamenti entro i termini suddetti imputabili ad accertate irregolarità contributive emerse dai controlli effettuati dal competente Servizio non potranno costituire motivo per la richiesta di interessi spettanti alla Società.

In caso di sospensione totale del servizio per disposizione di Autorità superiori all'Ente e per cause non imputabili alla Società, verrà riconosciuta quale corrispettivo una somma da concordare in contraddittorio con l'Ente a copertura delle sole spese fisse e dirette che rimarranno a carico della Società nel periodo di interruzione del servizio. Tale clausola trova applicazione solo nel caso in cui la Società dimostri di aver attivato ogni procedura atta a ricorrere agli istituti di finanziamento e sostegno dell'impresa applicabili alla specifica circostanza.

Il corrispettivo dovuto sarà decurtato della quota di eventuali finanziamenti statali o regionali che la Società dovesse ottenere, al netto delle maggiori spese sostenute per l'accesso al finanziamento.

#### **ART. 24 – RESPONSABILITÀ DELLA SOCIETÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI**

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dalla Società a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo e spese di qualunque natura, in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge. La Società è inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla Società o al personale da essa dipendente.

La Società è obbligata a tenere sollevato ed indenne l'Ente da ogni danno, diretto ed indiretto, causato agli utenti, ai suoi dipendenti o ai suoi beni, mobili, immobili ed attrezzature, nonché dai danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale. L'Ente ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

E' inoltre a carico della Società l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi. A tale scopo la Società dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.500.000,00 unica a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio che ricomprenda come terzo anche il Comune di Porto San Giorgio in qualità di soggetto committente.

L'Ente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della Società durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo la Società dovrà stipulare polizza RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 2.500.000,00.

Tale assicurazione, dovrà prevedere nell'ambito delle garanzie prestate, la copertura di tutti i rischi connessi allo svolgimento dei servizi richiesti nel presente Capitolato, ivi compresi quelli derivanti dalla somministrazione di cibi in genere e/o bevande.



A tale scopo, nella polizza, la descrizione dell'attività dovrà riportare la dicitura "servizio mensa e ristorazione, comprese tutte le attività accessorie, complementari connesse e collegate, preliminari e conseguenti alle principali".

L'esistenza di tale polizze non libera la Società dalle proprie responsabilità avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Prima della stipula del contratto la Società dovrà presentare copia autentica delle suddette polizze assicurative o qualora già esistenti una apposita appendice la quale specifichi che dette polizze coprono anche il servizio prestato per l'Ente.

#### **ART. 25 – CONTROVERSIE CONTRATTUALI**

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra le parti in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e del conseguente contratto è competente a decidere il Tribunale di Fermo.

#### **ART. 26 – STIPULA DEL CONTRATTO**

La stipula del contratto con la Società avverrà per atto pubblico amministrativo in modalità elettronica solo successivamente all'acquisizione delle verifiche positive dei requisiti richiesti dalla legge (art.80 e 83 del codice) nonché dell'informativa antimafia.

Qualsiasi spesa inerente al contratto, bolli, copie, registrazione, diritti di segreteria e quant'altro sono a completo ed esclusivo carico della Società, che le verserà prima della stipula.

#### **ART. 27 – TRATTAMENTO DEI DATI**

Tutti i dati forniti dall'Ente relativamente agli utenti interessati al servizio oggetto di affidamento sono individuati come "dati personali" e "dati sensibili", ai sensi del REG. UE N° 679/2016 e s.m.i. e pertanto sono soggetti alla disciplina di tutela definita dalla legge stessa. L'Ente conferirà alla Società i dati personali relativi ai fruitori del servizio unicamente in relazione allo svolgimento dello stesso. La Società si obbliga a non diffondere i dati personali gestiti in relazione al servizio oggetto dell'affidamento. La Società è tenuta a trasmettere al RUP, entro 15 (quindici) giorni dalla stipula del contratto, formale comunicazione concernente il Titolare e il Responsabile del trattamento dei dati. Relativamente al rispetto della normativa in materia di privacy, con esclusivo riferimento al servizio oggetto del contratto, la Società viene individuata come responsabile del trattamento dei dati di qualsiasi natura, concernenti i fruitori del servizio e le loro famiglie forniti direttamente dall'Ente e/o dai diretti interessati e pertanto autorizzata a svolgere tutti i trattamenti dei dati suddetti necessari per l'espletamento del servizio, sia in forma cartacea che elettronica/informatica.

La Società non è autorizzata a riprodurre, diffondere o comunicare a terzi i dati suddetti se non per le finalità sopra descritte e qualsiasi utilizzo e/o trattamento improprio o non conforme alle disposizioni del REG. UE N° 679/2016, comporterà la piena ed esclusiva responsabilità della Società che è tenuta a rendere edotto il proprio personale delle suddette norme.

Per regolamentare le modalità attraverso le quali il Responsabile del trattamento si impegna a effettuare per conto del Titolare, le operazioni di trattamento dei dati personali, viene redatto apposito contratto secondo lo schema allegato al presente capitolato.

#### **ART. 28 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

La Società assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 smi, per quanto applicabile, a pena di nullità assoluta del contratto.

#### **ART. 29 – NORME APPLICABILI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia al D.Lgs. n.50/2016, al codice civile, alla normativa in materia di contrattualistica pubblica, alle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza dei lavoratori e dei luoghi di lavoro e a tutte le altre disposizioni di legge applicabili al presente rapporto contrattuale.



III SETTORE – SERVIZI SOCIALI, CULTURALI, TURISMO, SPORT E SUAP

AFFIDAMENTO IN HOUSE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA GENNAIO 2022-DICEMBRE 2023 CON POSSIBILITÀ DI RIPETIZIONE	
IMPORTO CONTRATTUALE (compresi oneri sicurezza)	€ 897.435,00 (Iva esclusa)
AFFIDAMENTO	Determina Dirigenziale n. 2355 del 28/12/2021
DITTA AFFIDATARIA	SGDS MULTISERVIZI SRL con sede in via Veneto n. 5 Porto San Giorgio – C.F. e P.I. 01780530448

VERBALE DI CONSEGNA DEL SERVIZIO

L'anno 2021, il giorno 30 (trenta) del mese di Dicembre in Porto San Giorgio, il sottoscritto Dott. Alessio Sacchi Dirigente del III Settore "Servizi Sociali, Culturali, Turismo, Sport e Suap";

Richiamata la determinazione n.2355 del 28/12/2021 con la quale si è provveduto all'affidamento in house del servizio di refezione scolastica per il periodo Gennaio 2022-Dicembre 2023 con possibilità di ripetizione";

Considerato che:

- l'operatore economico affidatario è l'unico interessato alla procedura in questione il che esime questo Ente dall'osservanza del termine dilatorio prima della consegna anticipata e/o della stipula del contratto;
- ritenuto urgente e necessario, in ragione di dover garantire il servizio di refezione scolastica, doversi avvalere della consegna anticipata del servizio;

Sentito il legale rappresentante della SGDS MULTISERVIZI SRL che, *per le vie brevi*, si è detto disponibile a garantire il servizio e dichiara di essere perfettamente edotto di tutti i suoi obblighi e di accettare la consegna del servizio per l'oggetto su indicato, senza sollevare riserva né eccezione alcuna;

Restando altresì stabilito che il servizio decorre dal giorno 01/01/2022, ma il pagamento potrà essere effettuato solo successivamente alla stipula e relativa registrazione del contratto;

Ciò premesso e per le ragioni più sopra rappresentate, si procede alla

**CONSEGNA ANTICIPATA DELL'AFFIDAMENTO IN QUESTIONE  
A FAR DATA DAL 01/01/2022  
IN PENDENZA DELL'EFFICACIA DELL'AFFIDAMENTO  
E DELLA STIPULA CONTRATTUALE**

alla SGDS MULTISERVIZI SRL, con sede in via Veneto n. 5 Porto San Giorgio – C.F. e P.I. 01780530448, agli stessi prezzi, patti e condizioni del Capitolato d’oneri per l’affidamento del servizio di refezione scolastica allegato alla Determina di affidamento del servizio n. 2355 del 28/12/2021, sotto condizione risolutiva al verificarsi del mancato esito positivo delle verifiche dei requisiti.

Atto redatto in duplice copia firmato dalle parti, letto e confermato.

IL DIRIGENTE DEL III SETTORE  
Dott. Alessio Sacchi



La Società affidataria  
Avv. Maria Gabriella Caliandro

A handwritten signature in black ink, corresponding to the name "Avv. Maria Gabriella Caliandro" written above it.



**COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO**  
Provincia di Fermo ( FM )

**Contratto con il Responsabile del Trattamento dati, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679**

Il sottoscritto SACCHI ALESSIO, in nome del titolare del trattamento dei dati, con sede a Porto San Giorgio (FM) , in via Veneto, n. 5, ai sensi del GDPR 2016/679, da una parte

e

“SGDS MULTISERVIZI SRL”, con sede a Porto San Giorgio, via Veneto, n. 4, C.F. e P. IVA 01780530448 (qui di seguito “il Responsabile del trattamento”)

Si conviene e stipula quanto di seguito riportato,

**Oggetto:** Oggetto del presente contratto è definire le modalità attraverso le quali il Responsabile del trattamento si impegna a effettuare per conto del Titolare, le operazioni di trattamento dei dati personali definiti di seguito:

In particolare, i trattamenti del presente contratto sono:

Trattamento
GESTIONE “IN HOUSE” DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO GENNAIO 2022-DICEMBRE 2023 CON POSSIBILITÀ DI RIPETIZIONE

Il responsabile è vincolato al rispetto di quanto di seguito previsto:

Informazioni	
<b>Tipo Finalità</b>	GESTIONE “IN HOUSE” DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO GENNAIO 2022-DICEMBRE 2023 CON POSSIBILITÀ DI RIPETIZIONE
<b>Durata del Trattamento</b>	La durata del trattamento corrisponde alla durata del contratto di servizio sopra richiamato.
<b>Natura del trattamento</b>	Il trattamento potrà essere svolto sia in forma automatizzata che in forma non automatizzata.
<b>Dati trattati</b>	Dati comuni e dati particolari, nonché dati sensibili.
<b>Categoria Interessati</b>	Ragazzi, minori di età, genitori.

Il Responsabile del trattamento si impegna:

- a) a trattare i dati solo per la finalità sopra specificata e per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali;



- b) a mettere in atto misure tecniche e organizzative coerenti con i principi del Regolamento Europeo GDPR sulla protezione dei dati;
- c) a non ricorrere ad altro Responsabile senza previa autorizzazione scritta del Titolare del trattamento. In caso di autorizzazione l'ulteriore Responsabile del trattamento deve rispettare gli obblighi del presente contratto. Spetta al Responsabile del trattamento iniziale assicurare che l'ulteriore Responsabile del trattamento presenti le stesse garanzie sufficienti alla messa in opera di misure tecniche ed organizzative appropriate di modo che il trattamento risponda alle esigenze del Regolamento europeo sulla protezione dei dati. Se l'ulteriore Responsabile del trattamento non adempisse alle proprie obbligazioni in materia di protezione dei dati, il Responsabile del trattamento iniziale è interamente responsabile davanti al Titolare del trattamento dell'esecuzione da parte dell'altro Responsabile del trattamento dei suoi obblighi;
- d) a garantire che le persone autorizzate al trattamento dei dati personali si siano impegnate alla riservatezza o hanno assunto un adeguato obbligo legale di riservatezza;
- e) ad assistere il Titolare del trattamento con misure tecniche e organizzative adeguate per dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti dell'interessato;
- f) ad assistere il titolare del trattamento nel garantire il rispetto degli obblighi in caso di violazione dei dati personali e di valutazione d'impatto. In particolare, in caso di violazione dei dati personali in oggetto notificare tempestivamente la violazione al Titolare del trattamento dopo esserne venuto a conoscenza ed accompagnare tale notifica da ogni documentazione necessaria da poter permettere al Titolare del trattamento, se necessario, di notificare tale violazione all'autorità Garante per la protezione dei dati personali;
- g) a mettere a disposizione del Titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi che derivano dal presente atto;
- h) a riconsegnare al titolare del trattamento al termine della prestazione dei servizi relativi al trattamento in questione, o in caso di risoluzione del contratto, i dati a carattere personale raccolti per l'espletamento del servizio nonché a cancellare le copie esistenti salvo obblighi di conservazione previsti dalla normativa di legge.

Il **Titolare del trattamento** si impegna a comunicare al responsabile del trattamento i dati personali relativi all'oggetto del contratto.

Il presente incarico avrà la medesima durata del Contratto e, quindi, cesserà con il venire meno di quest'ultimo per qualsivoglia ragione, senza alcuna necessità di atti di revoca o di altra comunicazione in merito.

Una copia del presente atto di nomina viene restituita al Titolare, debitamente firmata per accettazione.

Porto San Giorgio, 03/02/2022

**Responsabile del trattamento**

SGDS MULTISERVIZI SRL

**SGDS MULTISERVIZI S.R.L.**

Via Veneto, 5  
63822 PORTO SAN GIORGIO (FM)  
partita IVA: 01780530448

**Titolare del trattamento**

COMUNE DI PORTO SAN GIORGIO



# Patto di Integrità

(art. 1 co. 17 legge 190/2012)

**Articolo 1** – Il presente Patto d'integrità obbliga stazione appaltante ed operatore economico ad improntare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

Nel caso l'operatore economico sia un consorzio ordinario, un raggruppamento temporaneo o altra aggregazione d'impresе, le obbligazioni del presente investono tutti i partecipanti al consorzio, al raggruppamento, all'aggregazione.

**Articolo 2** - Il presente Patto di integrità costituisce parte integrante di ogni contratto affidato dalla stazione appaltante.

**Pertanto, in caso di aggiudicazione, verrà allegato al contratto d'appalto.**

**In sede di gara l'operatore economico, pena l'esclusione, dichiara di accettare ed approvare la disciplina del presente.**

**Articolo 3** – L'Appaltatore:

1. dichiara di non aver influenzato in alcun modo, direttamente o indirettamente, la compilazione dei documenti di gara allo scopo di condizionare la scelta dell'aggiudicatario;
2. dichiara di non aver corrisposto, né promesso di corrispondere ad alcuno, e s'impegna a non corrispondere mai né a promettere mai di corrispondere ad alcuno direttamente o tramite terzi, denaro, regali o altre utilità per agevolare l'aggiudicazione e la gestione del successivo rapporto contrattuale;
3. esclude ogni forma di mediazione, o altra opera di terzi, finalizzata all'aggiudicazione ed alla successiva gestione del rapporto contrattuale;
4. assicura di non trovarsi in situazione di controllo o di collegamento, formale o sostanziale, con altri concorrenti e che non si è accordato, e non si accorderà, con altri partecipanti alla procedura;
5. assicura di non aver consolidato intese o pratiche vietate restrittive o lesive della concorrenza e del mercato;
6. segnala, al responsabile della prevenzione della corruzione della stazione appaltante, ogni irregolarità, distorsione, tentativo di turbativa della gara e della successiva gestione del rapporto contrattuale, poste in essere da chiunque e, in particolare, da amministratori, dipendenti o collaboratori della stazione appaltante; al segnalante di applicano, per quanto compatibili, le tutele previste dall'articolo 1 comma 51 della legge 190/2012;
7. informa i propri collaboratori e dipendenti degli obblighi recati dal presente e vigila affinché detti obblighi siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti;
8. collabora con le forze di pubblica sicurezza, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento quali, a titolo d'esempio: richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti, danneggiamenti o furti di beni personali o in cantiere;





9. acquisisce, con le stesse modalità e gli stessi adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia di subappalto, la preventiva autorizzazione della stazione appaltante anche per cottimi e sub-affidamenti relativi alle seguenti categorie:A. trasporto di materiali a scarica per conto di terzi;B. trasporto, anche transfrontaliero, e smaltimento rifiuti per conto terzi;C. estrazione, fornitura e trasporto terra e materiali inerti;D. confezionamento, fornitura e trasporto di calcestruzzo e di bitume;E. noli a freddo di macchinari;F. forniture di ferro lavorato;G. noli a caldo;H. autotrasporti per conto di terzi; I. guardiania dei cantieri;
10. inserisce le clausole di integrità e anticorruzione di cui sopra nei contratti di subappalto, pena il diniego dell'autorizzazione;
11. comunica tempestivamente, alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria, tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa; questo adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto; il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione del contratto stesso, ai sensi dell'articolo 1456 del c.c.; medesima risoluzione interverrà ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori, che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'articolo 317 del c.p.

**Articolo 4 – La stazione appaltante:**

1. rispetta i principi di lealtà, trasparenza e correttezza;
2. avvia tempestivamente procedimenti disciplinari nei confronti del personale, intervenuto nella procedura di gara e nell'esecuzione del contratto, in caso di violazione di detti principi;
3. avvia tempestivamente procedimenti disciplinari nei confronti del personale nel caso di violazione del proprio "codice di comportamento dei dipendenti" e del DPR 62/2013 (*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici*);
4. si avvale della clausola risolutiva espressa, di cui all'articolo 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'operatore economico, di taluno dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-bis, 319-ter, 319-quater, 320, 322, 322-bis, 346-bis, 353 e 353-bis;
5. segnala, senza indugio, ogni illecito all'Autorità giudiziaria;
6. rende pubblici i dati riguardanti la procedura e l'aggiudicazione in esecuzione della normativa in materia di trasparenza.

**Articolo 5 - La violazione del Patto di integrità è decretata dalla stazione appaltante a conclusione di un procedimento di verifica, nel quale è assicurata all'operatore economico la possibilità di depositare memorie difensive e controdeduzioni.**

La violazione da parte dell'operatore economico, sia quale concorrente, sia quale aggiudicatario, di uno degli impegni previsti dal presente può comportare:

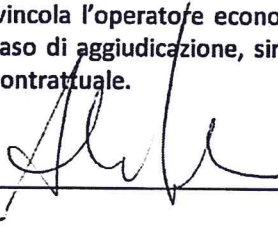
1. l'esclusione dalla gara;
2. l'escussione della cauzione provvisoria a corredo dell'offerta;



3. la risoluzione espressa del contratto ai sensi dell'articolo 1456 del c.c., per grave inadempimento e in danno dell'operatore economico;
4. l'escussione della cauzione definitiva a garanzia dell'esecuzione del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
5. la responsabilità per danno arrecato alla stazione appaltante nella misura del 10% del valore del contratto (se non coperto dall'incameramento della cauzione definitiva), impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
6. l'esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per un periodo non inferiore ad un anno e non superiore a cinque anni, determinato in ragione della gravità dei fatti accertati e dell'entità economica del contratto;
7. la segnalazione all'Autorità nazionale anticorruzione e all'Autorità giudiziaria.

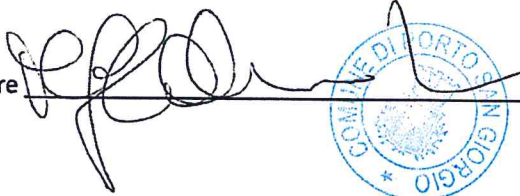
**Articolo 6** – Il presente vincola l'operatore economico per tutta la durata della procedura di gara e, in caso di aggiudicazione, sino al completamento, a regola d'arte, della prestazione contrattuale.

Stazione appaltante



DIRIGENTE SERV. SOCLACI

Appaltatore



SGDS MULTISERVIZI

13/1/2022