



Comune di
Castelsantangelo sul Nera



Comune di
Monte Cavallo



Comune di
Visso

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA PER IL COMUNE DI VISSO

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER MENSA DEI DIPENDENTI DEL COMUNE DI VISSO

GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

DISCIPLINARE DI CONCESSIONE

Art. 1 - Definizioni

- Per "Impresa" si intende l'impresa che risulterà aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio.
- Per "Committente" si intende l'Amministrazione Comunale di Visso che affida all'Impresa il servizio.

Art. 2 - Oggetto della concessione

L'oggetto della concessione si concretizza nel Servizio di ristorazione per la mensa dei dipendenti comunali e rientra nella tipologia di Concessione di Servizi (art.30 D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.) ; allegato II B) del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.:

- Cat. 17 Servizi alberghieri e di ristorazione - codice CPC 64 – Vocabolario CPV 55300000-3 (Servizi di Ristorazione e di distribuzione pasti)

Luogo principale di prestazione del servizio: Territorio del Comune di Visso, presso pubblico esercizio aggiudicatario.

Art. 3 - Importo della concessione

L'importo del prezzo unitario del pasto posto a base di gara è di Euro 8,64 al netto di iva.

La concessione prevede la somministrazione di circa 516 pasti annui per Euro 4.458,24 annui + IVA e quindi per l'importo complessivo presunto di Euro 22.291,20 + IVA per l'intera durata del contratto prevista in 60 mesi, soggetti a ribasso.

Art. 4 - Durata dell'appalto

Durata dell'appalto: per un periodo di mesi: 60 (sessanta) dalla data di stipula del contratto di affidamento del servizio, ai sensi del D.Lgs. n. 163/2006.

Art.5 – Procedura di gara e aggiudicazione del servizio

La gara si terrà con il sistema della procedura aperta di cui all'art. 55 e segg. del D.Lgs. 12.4.2006 n.163 e s.m.i. L'aggiudicazione sarà determinata, ai sensi dell'art. 82, comma 2 lettera b) del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., con il criterio del prezzo più basso, inferiore a quello posto a base di gara, da determinarsi mediante ribasso in percentuale sull'importo unitario del pasto a base di gara. (Euro 8,64 esclusa iva).

In caso di offerte con ribasso uguale presentate da uno o più concorrenti, si procederà all'aggiudicazione, a norma dell'art.77 del R.D. 23.5.1924, n.827, mediante licitazione fra essi soli per partiti segreti o, se non possibile, mediante sorteggio.

Il servizio sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

La stazione appaltante intende applicare l'esclusione automatica delle offerte anormalmente basse ai sensi dell'art. 86 c.1 del D. Lgs. n.163/2006 e s.m.i. La stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la congruità di ogni altra offerta ai sensi dell'art. 86 c.3 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., tenendo conto dei seguenti elementi specifici:

- Solidità economico-finanziaria dell'impresa;
- Esperienza acquisita nel settore oggetto della presente gara;
- Organizzazione professionale della struttura aziendale dell'impresa.

E' escluso l'avvalimento di cui all'art.49 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla presente gara a procedura aperta e all'aggiudicazione o di prorogare, eventualmente, la data senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa a riguardo.

L'aggiudicazione, mentre sarà immediatamente vincolante per l'impresa, non impegnerà l'Amministrazione se non dopo l'approvazione da parte del Responsabile del Servizio. Il periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta è di giorni 180.

Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare di concessione si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in materia di contratti pubblici, nonché alle norme del Capitolato Generale dello Stato approvato con Decreto del Ministero LL.PP. n.145 del 19.4.2000 e s.m.i. ed a quelle del capitolato d'oneri generale per le forniture e i servizi approvato con Decreto del Ministero del Tesoro del 28.10.1985.

La valutazione delle offerte sarà effettuata da una Commissione aggiudicatrice appositamente costituita.

Conclusi i lavori, la Commissione provvederà all'aggiudicazione provvisoria dell'appalto e rimetterà i relativi atti all'Amministrazione per le determinazioni del caso a mezzo del dirigente competente.

Art. 6 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dai dipendenti del Comune di Visso, nonché di altre utenze eventualmente autorizzate dal Committente.

La somministrazione dei pasti viene richiesta principalmente a pranzo nel giorno di rientro settimanale degli impiegati dipendenti comunali attualmente previsto per il martedì e per i dipendenti addetti al servizio scuolabus dal lunedì al sabato. Inoltre il servizio può essere richiesto in altre giornate in caso di straordinario autorizzato o altre evenienze lavorative sopraggiunte sempre adeguatamente autorizzate dal Committente.

Art. 7 - Tipologia del servizio richiesto

La tipologia del servizio per ogni singolo utente prevede la somministrazione presso il pubblico esercizio di ristorazione aggiudicatario dell'appalto di un pasto completo comprendente primo – secondo – contorno – bevande - pane - servizio e coperto compreso.

Art.8 - Requisiti per l'espletamento del servizio

Requisiti di ordine generale:

- iscrizione nei registri della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura, o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in un paese diverso dall'Italia, ai sensi dell'art. 47 e dell'Allegato XI.A al D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. per la categoria oggetto della concessione o per servizi analoghi a quello oggetto di gara, per attività inerenti servizi di ristorazione, completa delle generalità dei rappresentanti legali e dei direttori tecnici in carica;

- assenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- assenza di situazioni di controllo di cui all'art.2359 del codice civile o unico centro decisionale ai sensi dell'art.34, comma 2 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i..

Capacità economica e finanziaria di cui art. 41 D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.:

La capacità economica e finanziaria può essere dimostrata in uno dei seguenti modi:

- In conformità a quanto previsto dall'art.41 c.1 lett. a) del D.Lgs. n.163/2006, con dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n.385/1993;

oppure

- In conformità a quanto previsto dall'art.41 c.1 lett. c) del D.Lgs. n.163/2006, con dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi o forniture nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi, non inferiore all'importo della concessione 'appalto da affidare.

Capacità tecnica di cui all'art. 42 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. :

La capacità tecnica può essere dimostrata in uno dei seguenti modi:

- In conformità a quanto previsto dall'art. 42 c.1 lett. a) del D.Lgs. n.163/2006, con dichiarazione del concorrente, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, da cui risulti che la ditta concorrente ha svolto, con buon esito e per un importo non inferiore all'appalto da affidare, nell'ultimo triennio dalla data di pubblicazione del presente bando, singolarmente o in raggruppamento temporaneo d'impresa, servizio di ristorazione, o servizi analoghi a quello oggetto di gara risultanti dall'iscrizione presso il registro imprese della Camera di Commercio;

oppure

- In conformità a quanto previsto dall'art. 42 c.1 lett. e) del D.Lgs. n.163/2006, con dichiarazione del concorrente, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, da cui risulti il possesso di titoli di studio o professionali (iscrizione alla Camera di Commercio per attività corrispondente a quella oggetto di gara) che abilitino allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

Art.9 - Subappalto

E' vietata la cessione del servizio nonché il subappalto, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione.

Art.10 - Facoltà dell'amministrazione appaltante - subentro

L'Amministrazione, ai sensi dell'art.140 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., si riserva la facoltà, in caso di morte, fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore, di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, se ancora in possesso dei necessari requisiti, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento all'operatore economico supplente avviene alle medesime condizioni economiche già proposte dallo stesso in sede di offerta, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.

Art.11 - Revisione dei prezzi

Non è ammessa la revisione dei prezzi contrattuali.

Art.12 - Principali modalità di finanziamento e di pagamento

Il Comune di Visso finanzia l'appalto con propri fondi di bilancio e corrisponderà il corrispettivo all'aggiudicatario per le varie somministrazioni di pasti con cadenza mensile, posticipata dalla data di sottoscrizione del contratto, dietro presentazione di regolare fattura e dopo aver verificato la regolarità della posizione dell'aggiudicatario nei confronti degli Enti Previdenziali.

Art.13 – Cauzione provvisoria

Per la partecipazione alla gara è richiesta, ai sensi e con le modalità dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., una cauzione provvisoria dell'importo di **euro 445,82** (2% del prezzo presunto complessivo a base d'asta indicato nel bando) da produrre alternativamente a mezzo di:

1. versamento in contanti presso la tesoreria della Centrale Unica di Committenza c/o Comune di Castelsantangelo sul Nera, presso Banca delle Marche S.p.a. – Agenzia di Castelsantangelo sul Nera, conto corrente IBAN IT47Y060556885 0000000000557;
2. polizza fidejussoria bancaria o assicurativa o garanzia rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385 dell'1/9/1993, avente validità non inferiore a 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione dell'offerta di gara. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa o la garanzia di cui innanzi dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficiario della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ove il soggetto aggiudicatario non abbia perfettamente e completamente ottemperato senza giustificato motivo a presentare nei tempi stabiliti la documentazione richiesta per la stipula del contratto, o non si sia presentato alla stipula del contratto stesso nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione disporrà la risoluzione per inadempimento, riservandosi di chiedere il risarcimento danni e di attuare le procedure previste dalla normativa in vigore.

L'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea ISO 9001:2008, in corso di validità.

Art.14 – Documenti da presentare in caso di aggiudicazione e Cauzione definitiva

Dopo l'aggiudicazione l'Amministrazione inviterà il soggetto aggiudicatario a produrre la documentazione necessaria alla stipula del contratto di appalto ed a provare quanto dichiarato se non fatto in sede di gara. Inoltre l'aggiudicatario dovrà presentare la cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.lgs. n.163/2006 pari al 10% dell'importo contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. Tale garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento della gestione e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

L'importo della cauzione definitiva è ridotto del 50% per l'aggiudicatario in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea ISO 9001:2008, in corso di validità.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del nulla-osta allo svincolo da parte dell'ufficio comunale preposto al servizio. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficiario della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Inoltre dovrà aversi la permanenza e la validità della cauzione anche dopo la scadenza del contratto, fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la cauzione viene prestata dalla mandataria. Il deposito cauzionale definitivo è mantenuto fisso per tutta la durata del contratto. Nel caso in cui l'Amministrazione operi dei prelievi per motivazioni connesse all'esecuzione del contratto la ditta dovrà provvedere entro 15 giorni, pena risoluzione del contratto, a reintegrare il fondo.

Art.15 - Responsabilità della ditta - Assicurazione

L'impresa aggiudicataria è l'unica responsabile dell'espletamento del servizio e dovrà essere in possesso di una polizza assicurativa per tutta la durata del contratto con le seguenti coperture:

- responsabilità civile per danni causati a terzi;

Tale polizza è richiesta dal momento che l'Aggiudicatario è responsabile di qualsiasi danno causato direttamente all'Amministrazione o a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno ed inconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso. La polizza assicurativa deve essere presentata prima della stipula del contratto.

La predetta polizza assicurativa, dovrà essere stipulata con Primaria o Primarie Compagnie Assicuratrici.

Art. 16 - Obblighi dell'impresa aggiudicataria

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria:

- a) Tutti gli oneri specificati nel presente disciplinare;
- b) Le spese contrattuali e conseguenti (registrazione, valori bollati, diritti di segreteria, produzione di copie ecc.);
- c) Ogni e qualsiasi onere fiscale presente e futuro inerente e conseguente la presente procedura, comunque per legge spettante all'appaltatore;
- d) Tutte le spese relative alla gestione del servizio;
- e) Tutti gli oneri per dotare il personale del materiale e delle attrezzature antinfortunistiche, oltre che dei necessari corsi di informazione e formazione, e di quant'altro occorrente o previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza.
- f) Tutti gli oneri per essere in regola con le vigenti prescrizioni legislative in materia di assunzione di personale, in particolare per quanto concerne il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori e l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, e con le prescrizioni in materia di sicurezza sul lavoro.

L'impresa aggiudicataria dovrà firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione all'inadempiente e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

L'aggiudicatario dovrà dotarsi in proprio di tutte le autorizzazioni previste per legge per la somministrazione di alimenti e bevande, necessarie per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto.

La stazione appaltante provvederà a richiedere il D.U.R.C. dell'aggiudicatario agli Enti di competenza, al fine di verificare la regolarità contributiva verso gli Enti previdenziali da parte dell'aggiudicatario.

L'Amministrazione si riserva, in relazione a quanto sopra, di invitare la ditta, che ha effettuato il miglior ribasso, a presentare, prima dell'eventuale stipula del contratto, tutta la documentazione che verrà ritenuta, a suo insindacabile giudizio, necessaria a comprovare lo stato e le qualità dichiarate, oltre ovviamente, alle necessarie garanzie e coperture assicurative, previste dal D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i..

Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto al precedente punto comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa. Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, i servizi saranno aggiudicati al concorrente che segue in graduatoria.

Art. 17 - Standard minimi di qualità del servizio

Gli standard minimi di qualità sono quelli sotto riportati e vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dal Committente:

- La scelta delle portate dovrà essere di almeno tre primi piatti, tre secondi piatti e tre contorni di stagione. In alternativa a tale menù l'utente potrà richiedere un piatto unico sostitutivo. Il pane dovrà essere di grammatura complessiva non inferiore a gr. 100. Le bevande dovranno essere a scelta tra ½ litro di acqua minerale o ¼ di altra bevanda.
- E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.
- L'impresa aggiudicataria deve garantire il servizio durante tutto l'anno, durante le giornate e in orario compatibile con il rientro e l'orario di servizio dei dipendenti comunali, salvo brevi interruzioni per ferie, chiusura settimanale (che non potrà coincidere con il martedì) o altri motivi temporanei che andranno comunicati al Committente con almeno quindici giorni di anticipo. Tale periodi di interruzione non potranno superare i 20 giorni nell'arco di un anno.
- L'impresa aggiudicataria deve garantire che i pasti siano somministrati in misura normale e sufficiente con cibi freschi, genuini e di ottima qualità e che vi sia una effettiva possibilità di scelta dei menù.
- L'impresa aggiudicataria non potrà sospendere il servizio con una sua decisione unilaterale nemmeno nella ipotesi in cui siano in atto controversie con il Comune committente.

Art. 18 - Dimensione presunta dell'utenza.

La dimensione dell'utenza, sulla base dei dati relativi all'anno in corso, è la seguente: n. 516 pasti annui.

Art. 19 - Variazione di tipologia e dimensione dell'utenza

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Committente si riserva la facoltà di modificare l'articolazione del servizio nei giorni della settimana inizialmente indicati in via temporanea o definitiva. L'impresa aggiudicataria è tenuta a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.

I numeri dei pasti riportati all'art.18 precedente hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Impresa aggiudicatrice di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 20 - Caledario per l'erogazione del servizio

L'erogazione del servizio dovrà avvenire per i dipendenti del Comune di Visso dal 1° gennaio al 31 dicembre, dal lunedì al sabato per gli addetti al servizio scuolabus e nella giornata di martedì per gli impiegati comunali (salvo modificazioni).

La somministrazione dei pasti deve essere effettuata a partire dalle ore 11.45 e deve tenere conto dell'orario di servizio che l'utenza presta presso il Comune di Visso.

Il servizio che verrà richiesto in altre giornate in caso di spostamento del giorno di rientro o di straordinario autorizzato o altre evenienze lavorative sopraggiunte avverrà in orari concordati con l'impresa aggiudicataria.

Art. 21 – Interruzione del servizio e risoluzione del contratto

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa aggiudicataria o del Comune committente, che non si possono evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente disciplinare.

Altre interruzioni del servizio, non dovute a causa di forza maggiore o alle cause indicate all'art.6 del presente disciplinare, sono fonte di responsabilità per l'impresa aggiudicataria e come tali suscettibili di richiesta risarcimento danni.

Qualora non si provveda alla ripresa del servizio entro otto (8) giorni dall'interruzione dello stesso il Comune valuterà se l'inadempienza comporti la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, salva ogni eventuale azione nei confronti dell'impresa aggiudicataria per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Le seguenti infrazioni danno al Comune committente il diritto di risoluzione immediata del contratto di concessione del servizio:

- a) gravi e ripetute violazioni del contratto;
- b) sospensione ingiustificata del servizio.

La risoluzione viene disposta con determinazione resa dalla stesso organo che ha approvato l'affidamento del contratto. La risoluzione opera con un preavviso scritto di dieci giorni a mezzo raccomandata a.r.. Con la risoluzione del contratto sorge in capo all'Amministrazione comunale committente il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno all'impresa aggiudicataria inadempiente. All'impresa aggiudicataria sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione comunale rispetto a quelle previste dal contratto risolto. L'esecuzione in danno non esime l'impresa aggiudicataria dalle responsabilità civili e penali in cui possa incorrere per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

L'impresa aggiudicataria può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità sopravvenuta ad eseguirlo, in conseguenza di causa non imputabile all'impresa aggiudicataria stessa, secondo quanto disposto dall'art. 1672 del Codice Civile.

Art. 22 - Locali di somministrazione e personale

Il pubblico esercizio ove avviene la preparazione dei pasti e la relativa somministrazione dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni previste dalle normative vigenti in materia ivi comprese quelle sanitarie.

Ogni prestazione, inerente l'oggetto del presente disciplinare dovrà essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria in possesso di tutti i requisiti anche di idoneità sanitaria previsti dalla normativa per l'esercizio di attività di somministrazione alimenti e bevande.

Art. 23 - Informazione ai commensali

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a mettere a disposizione dei commensali il menù nel locale di consumo del pasto, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

Art. 24 - Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. anche in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Art. 25 - Controlli di qualità della produzione e del servizio.

E' facoltà del Comune committente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente disciplinare di concessione e al manuale di autocontrollo igienico (HACCP) che dovrà essere presentato in copia al Committente dall'impresa aggiudicataria.

Art. 26 - Tracciabilità finanziaria

Ai sensi dell'art. 3 della legge 13/08/2010, n. 136 e successive modifiche, l'impresa aggiudicataria deve assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Art. 27 - Contratto di appalto e spese contrattuali

Il contratto di appalto, relativo alla presente gara, sarà stipulato mediante atto pubblico a rogito del Segretario Comunale, con spese a carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 28 - Controversie e foro di competenza

Qualora insorgano controversie relative all'esecuzione del contratto di appalto, troveranno applicazione gli artt. 239 e 240 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.

Tutte quelle contestazioni o controversie, sorte sia durante l'esecuzione del servizio che al loro termine, a prescindere dalla loro natura (tecnica, amministrativa o giuridica), che non si siano potute definire e risolvere in via amministrativa, saranno deferite al giudizio della magistratura ordinaria e il foro competente sarà quello di Macerata.

ART. 29 - Tutela della Privacy

Ai sensi dell'art.13 della L. n.196 del 30.06.2003 e s.m.i. questa Centrale Unica di Committenza informa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei concorrenti e della loro riservatezza; i dati raccolti saranno trattati nell'ambito della presente gara esclusivamente per lo svolgimento delle funzioni istituzionali, delle attività e dell'assolvimento degli obblighi previsti da una norma di legge o di regolamento e con la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento dei servizi di cui trattasi.

Titolari dei dati sono la Centrale Unica di Committenza c/o Comune di Castelsantangelo sul Nera ed il Comune di Visso.

Il Responsabile del trattamento è la sig.ra Remigi Valentina.

Si fa rinvio agli artt. 7 e segg. del D. Lgs. n. 196/2003 circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- Al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto o in parte del procedimento o comunque in esso coinvolto per ragioni di servizio;
- Alla Commissione di gara;
- Ai concorrenti che parteciperanno alla seduta pubblica di gara;
- Agli altri soggetti aventi titolo, ai sensi della L. n.241/90;

Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza, anche attraverso strumenti informatici dotati di apposita password di conoscenza solo del personale addetto al procedimento.

L'utilizzo dei menzionati strumenti consentirà anche modalità di trattamento che consentano il raffronto dei dati e una gestione degli stessi nel tempo, allo scopo, se si rendesse necessario, di effettuare controlli sulle dichiarazioni, dati e documenti forniti.

In ogni caso i dati e documenti saranno rilasciati agli organi dell'Autorità Giudiziaria che ne facciano richiesta nell'ambito dei procedimenti a carico delle ditte concorrenti.

Il Comune di Castelsantangelo sul Nera è soggetto attivo della raccolta dei dati.

Il Concorrente, richiedendo di essere invitato, dichiara di essere a conoscenza e di accettare le modalità di trattamento, raccolta e comunicazione innanzi menzionate.

Art. 30 - Norme di rinvio

Per quanto non previsto nel presente disciplinare si farà riferimento, in quanto applicabili, alle disposizioni di legge del Codice Civile, del T.U. delle leggi sanitarie, al D.Lgs 152/99 e s.m.i. e D.Lgs 22/97 e s.m.i, al D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e al D.P.R. n. 207/2010, alle norme del Capitolato Generale dello Stato approvato con Decreto del Ministero LL.PP. n.145 del 19.4.2000 e s.m.i. ed a quelle del capitolato d'oneri generale per le forniture e i servizi approvato con Decreto del Ministero del Tesoro del 28.10.1985.

Il Responsabile del Procedimento
Rag. Valentina Remigi