



Protocollo (vedi segnatura)

Contratto **305-2018**

Codice CUP J59G17000220006

Codice Identificativo Progetto 10.1.1A-FSEPON-UM-2017-42

CONTRATTO PER LA FORNITURA

DEL SERVIZIO DI MENSA INTERNA CON SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE EDIFICI SCOLASTICI IIS 'CASSATA GATTAPONE' LOTTO UNICO – CIG Z1423808C0

TRA L'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE 'CASSATA GATTAPONE' con sede a Gubbio, Codice fiscale 92017080547 rappresentato legalmente dal Dirigente Scolastico, NADERY David nato a PERUGIA (PG) il 08/03/1966 codice fiscale NDRDVD66C08G478D e domiciliato per la sua carica presso l'Istituto stesso in Via del Bottagnone, 40 a Gubbio (PG), denominato Istituto;

E il Sig. Arduino MISCHIANTI, nato a Gubbio (PG) il 22/09/1961 – codice fiscale MSCRDN61P22E256D – residente in Gubbio (PG), Località Padule, Via D. Quirico Rughì, 19 - Legale rappresentante della **Ditta FUTURA ENERGIA 1 Srl**, PI 03154630549, con sede in Gubbio (PG), Via Cavour, 23, domicilio fiscale per la carica ricoperta presso la sede della Ditta stessa, denominato Contraente;

PREMESSO CHE:

La presente convenzione riguarda l'affidamento della fornitura servizio di mensa interna con somministrazione alimenti e bevande ad elevata qualità da effettuarsi a cura dell'impresa aggiudicataria (d'ora in poi Fornitore), nell'ambito del progetto **10.2.2A-FSEPON-UM-2017-57 1953 39733 Per una didattica Student Voice Competenze di base**, all'interno degli edifici scolastici di Via del Bottagnone, 40 a Gubbio dell'Istituto di Istruzione Superiore 'CASSATA GATTAPONE'.

Il servizio oggetto del presente contratto si rivolge principalmente agli studenti (n. 1.200 pasti), in Via del Bottagnone, 40 a Gubbio (PG).

L'allestimento dei locali e delle attrezzature, negli edifici, è a carico del Fornitore, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente accordo.

L'elevata qualità del servizio richiesto viene intesa in senso ampio, comprendendo:

1. le attrezzature;
2. qualità degli alimenti e delle bevande: freschezza, corretta preparazione, varietà.

In considerazione della mission educativa propria della Scuola, il Consiglio di Istituto dell'IIS "Cassata-Gattapone" ha espresso la volontà di favorire la maturazione, in particolare nei giovani consumatori ma non solo, di una maggiore consapevolezza circa gli aspetti qualitativi e salutisti delle bevande e dei cibi consumati.



A tal fine si propone di ridurre la diffusione di alimenti e bevande non salutari, di favorire l'equilibrio energetico dei giovani, di garantire la sicurezza alimentare nonché una offerta nutrizionalmente equilibrata di alimenti e bevande forniti a Scuola.

Questa scelta si traduce nell'uso di prodotti di elevate caratteristiche qualitative: biologici, possibilmente a Km zero (o comunque italiani), provenienti dal mercato equosolidale, di basso impatto ambientale.

L'offerta presentata dal partecipante alla procedura tiene quindi conto di tutti quegli aspetti che possono influire sulla qualità del servizio intesa come su indicato, secondo le modalità precisate nel capitolato.

Resta inteso che l'eventuale cambio nella popolazione scolastica sia in aumento che in diminuzione non potrà essere pretesa per la revisione del contratto.

SI CONVIENE E STIPULA

ART. 1: CATEGORIA DI SERVIZIO, DESCRIZIONE E LUOGO DELLA PRESTAZIONE

Gestione del servizio di mensa interna con somministrazione alimenti e bevande ad elevata qualità da effettuarsi all'interno degli edifici scolastici di Via del Bottagnone, 40 a Gubbio dell'Istituto di Istruzione Superiore 'CASSATA GATTAPONE.

Le attività in oggetto rientrano nella fornitura di servizi che a norma D.Lgs. 50/2016, "s'intende un contratto a titolo oneroso stipulato per iscritto in virtù del quale una o più stazioni appaltanti affidano a uno o più operatori economici la fornitura e la gestione di servizi diversi dall'esecuzione di lavori di cui alla lettera II) riconoscendo a titolo di corrispettivo il prezzo pattuito, con assunzione in capo al fornitore del rischio operativo legato alla gestione dei servizi".

ART. 2: OBBLIGHI DEL FORNITORE

I prodotti, le materie prime e in generale i generi alimentari somministrati devono rispondere ai requisiti previsti dalle disposizioni comunitarie ove presenti (Regolamenti e normative CE), in loro assenza, alla normativa nazionale di riferimento. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico. Clausola generale, valida per tutte le bevande e gli alimenti, la certificazione BIO.

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative comunitarie, ministeriali o regionali di riferimento.

Il Fornitore deve assicurare i seguenti fattori primari ai fini dell'erogazione del servizio:

- Utilizzo di bevande e di prodotti alimentari provenienti da produzione biologica, preferibilmente locale e/o italiana. Per il reperimento dei prodotti da agricoltura biologica è consultabile l'elenco regionale degli operatori della agricoltura biologica che viene pubblicato periodicamente sul sito della Regione Umbria; nello stesso sito vengono riportati altri links utili, tra cui quello del "Portale Regionale del Prodotto Tipico e Biologico" (www.PiazzaBio.it);
- Utilizzo di alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e con altre connotazioni locali;
- Utilizzo prevalente di alimenti a filiera corta, cioè impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina e alla tavola; con minimo imballaggio;
- Utilizzo di prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale;
- Utilizzo di prodotti a basso indice glicemico e lipidico;
- Utilizzo di confezioni e stoviglie a ridotto impatto ambientale;
- Formazione del personale a sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- E' tassativamente vietato l'uso e la somministrazione di bevande alcoliche e super alcoliche.

ART. 3: DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha la durata fino al 31 agosto 2019.

Il contratto, non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso, (art. 23 L. n. 62/2005).



Alla scadenza della fornitura la ditta fornitrice ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alle medesime condizioni contrattuali, sino a quando l'Istituto non abbia provveduto ad un nuovo affidamento, purché la procedura sia stata avviata, per il tempo necessario al suo espletamento, non oltre mesi 6 (sei).

ART. 4: VERIFICHE E CONTROLLI SUL SERVIZIO. SOGGETTI COINVOLTI E MODALITÀ

E' facoltà dell'Istituto effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente contratto. E' inoltre facoltà dell'Istituto disporre di propri incaricati con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.U.S.L.;
- il Dirigente Scolastico, il Direttore dei SS.GG.AA., il personale Collaboratore del Dirigente e facente parte dello staff di Dirigenza;

A tali rappresentanti, comunque, non è consentita alcuna manipolazione dei prodotti e/o delle attrezzature. La Ditta può essere invitata a partecipare alle riunioni, senza diritto di voto, per l'esame di specifici argomenti. Fatti salvi i controlli igienicosanitari e nutrizionali che sono di competenza dell'Azienda USL di appartenenza, esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Istituto, sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'impresa verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per il Fornitore. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Istituto si riserverà di risolvere il contratto.

Il Fornitore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienicosanitaria attinenti la produzione preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei prodotti da somministrare, ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla Legge 283/62 e s.m.i e dal D.P.R. 327/80 e s.m.i o della Registrazione prevista dal Reg. CE 852/04 e dalla DRGV 3710/07. La ditta deve inoltre disporre di Piano di Autocontrollo, basato sul sistema HACCP, ai sensi del REG. CE 852/04, con particolare riguardo agli artt. 4 5 16 e di adeguato sistema di tracciabilità dei prodotti utilizzati ai sensi del REG. CE. 178/02 e s.m.i. Il Fornitore è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 5: PRODOTTI SOMMINISTRATI, PREZZI E DISLOCAZIONE PUNTI DI SOMMINISTRAZIONE

N°	Prodotti	Prezzo (IVA 4% compresa)
1.200	<p>Pasto standard stabilito da tabella dietetica riportata nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica redatto dalla Regione Umbria, comprendente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un primo piatto di 70/80 gr. a porzione (gr. 150 a porzione se gnocchi); 2. Un secondo piatto di 60 gr. a porzione se carne (gr.100 a porzione se legumi o pesce); 3. Un contorno di stagione, o più; 4. Un frutto di stagione; 5. Un panino di circa 50 gr.; 6. Acqua in bottiglia; 7. Salviette e tovaglette a perdere, stoviglie a perdere; 8. Vassoi delle vivande; 	€ 7,00





N	Descrizione locali	Codici locali
1	Edificio di Via del Bottagnone, 40 a Gubbio (PG) – Locali al Piano terra	D171

L'Istituzione scolastica comunicherà al Contraente il calendario delle attività e della somministrazione dei pasti, nonché il numero dei pasti da predisporre. Sarà cura del tutor scolastico redigere apposito registro delle somministrazioni.

Il Contraente provvederà alla fatturazione elettronica, ogni tre mesi, a partire dalla data di sottoscrizione del presente contratto, del corrispettivo relativo ai pasti effettivamente somministrati.

ART. 6: AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

I prezzi praticati dal Fornitore si intendono fissi ed invariabili per il periodo contrattuale.

ART. 7: RESPONSABILITÀ E POLIZZA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione provinciale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico gestionale in sede di procedura, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

La ditta aggiudicataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione provinciale, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, presenterà apposita polizza assicurativa RCT/RCO contro i rischi inerenti la gestione affidata.

La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dagli utenti del servizio di mense interne nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria.

La stessa deve, altresì, prevedere la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia.

L'assicurazione deve essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (cinque milioni/00 di euro) per danni a persone e/o cose.

Nella suddetta polizza deve esplicitamente essere indicato che l'Istituto debba essere considerato "terzi" a tutti gli effetti.

ART. 8: SUBAPPALTO

Data la particolarità e la delicatezza del servizio, nonché l'utenza alla quale è rivolto, non è ammesso il subappalto, anche parziale. La Ditta aggiudicataria è la sola diretta responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, essendo espressamente fatto divieto di cessione totale e parziale a pena di risoluzione dello stesso.

ART. 9: PENALI

L'Istituto, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva, oltre a quanto previsto all'articolo 3, di applicare le seguenti penalità previste per il servizio di veicolazione e somministrazione alimenti e bevande, acquisto derrate alimentari e stoccaggio salvo maggior danno:

- Inadeguata igiene delle attrezzature € 100,00
- Mancato rispetto della somministrazione di quanto previsto € 500,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici € 500,00
- Rinvenimento di parassiti € 500,00
- Fornitura di prodotti chimicamente contaminati, inadatti all'alimentazione umana € 1.000,00



- Temperatura dei prodotti non conforme alla normativa vigente € 100,00
- Mancato rispetto delle norme igienicosanitarie da parte del personale addetto al trasporto nonché nella preparazione e conferimento dei prodotti € 200,00

Situazioni intermedie saranno valutate di volta in volta con riferimento ai casi sopra esposti.

Qualora oggettivi inadempimenti delle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, si procederà alla risoluzione del contratto.

ART. 10: CONSEGNA DEL SERVIZIO “SOTTO LE RISERVE DI LEGGE”

L'avvio del servizio potrà essere effettuato nelle more della stipula del contratto, “sotto le riserve di legge”. Il servizio dovrà essere tassativamente svolto con le modalità e nei termini stabiliti dal presente capitolato.

ART. 11: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'affidamento del servizio può essere oggetto di risoluzione da parte dell'Istituto, previa diffida all'adempimento entro congruo termine e senza che siano state fornite appropriate giustificazioni, nei seguenti casi:

- di gravi o reiterate inadempienze da parte dell'Aggiudicatario tali da compromettere la funzionalità dell'intervento;
- di non ottemperanza dello stesso al complesso degli impegni assunti;
- di verificata e perdurante inadeguatezza degli operatori impegnati relativamente alle mansioni previste dalla qualifica professionale di appartenenza;
- di inosservanza delle indicazioni operative date dall'Istituto.

ART. 12: LOTTA ALLA DELINQUENZA MAFIOSA

La stipulazione del contratto con l'aggiudicatario è subordinata all'accertamento da parte di questa Amministrazione circa la sussistenza o meno a carico dell'interessato di procedimenti o di provvedimenti di cui all'art. 2 della legge 23 dicembre 1982, n. 936 e legge 55/90 come successivamente modificata ed integrata. Tale accertamento verrà effettuato ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. n. 252 del 3.06.1998.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a comunicare tempestivamente a questo Ente ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario e nella propria struttura nonché nei propri organismi tecnici ed amministrativi.

Tale comunicazione dovrà comunque essere effettuata entro 15 (quindici) giorni dall'intervenuta modificazione onde consentire l'acquisizione della nuova certificazione antimafia da parte di questo Ente.

L'inosservanza della normativa antimafia e l'effettuazione del subappalto senza l'autorizzazione comporta la comminatoria di sanzioni penali e la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il rapporto contrattuale.

ART. 13: STIPULA DEL CONTRATTO

Il presente contratto viene stipulato con scrittura privata, con spese ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

Si precisa altresì che, ai sensi dell'art. 2, c. 1, del D.L. 25.09.2002, n. 210, qualora venga accertata l'irregolarità della situazione contributiva, si procederà alla revoca dell'affidamento.

Qualora risultino precedenti o provvedimenti a carico, l'aggiudicazione non si perfeziona ed il rapporto si estingue ope legis.

Al contratto di Fornitura vengono allegati i documenti che sono specificatamente previsti da norme di legge o che a giudizio dell'IIS 'CASSATA GATTAPONE' sono ritenuti necessari in quanto integrativi della volontà contrattuale, compreso il Patto d'integrità di cui al P.T.P.C. 2016 -2018 per le istituzioni scolastiche della Regione Umbria, adottato con decreto ministeriale n. 548 del 30/06/2016.

ART. 14: SERVIZI IGIENICI E RIFIUTI

La gestione dei rifiuti deve avvenire ai sensi del D. Lgs. 03/04/2006 n° 152 e del D. Lgs 22/97 e successive modifiche.

ART. 15: IDONEITA' SANITARIA

Istituto Istruzione Superiore CASSATA GATTAPONE

Via del Bottagnone, 40 - Gubbio

C.F. 92017080547 - Cod. Min. PGIS034006

☎ 075 923 59 11

www.iisgubbio.gov.it

☎ 075 922 0453

pgis034006@istruzione.it



Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e somministrazione degli alimenti, deve essere munito di Libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

ART. 16: INADEMPIMENTI CONTRATTUALI e RECESSO

Ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificatamente contestata al Fornitore dall'Amministrazione Scolastica a mezzo di comunicazione scritta, in cui farà fede esclusivamente la data e ora di trasmissione dell'Amministrazione Scolastica, inoltrata al domicilio digitale eletto dal Fornitore; nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore di 5 giorni per la presentazione di eventuali osservazioni.

Decorso il suddetto termine l'Amministrazione Scolastica, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, applicherà le penali previste, o comunque adotterà le determinazioni ritenute più opportune.

L'Amministrazione Scolastica ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, oltre che nei seguenti casi:

- Frode nella esecuzione del servizio;
- Inadempimento alle disposizioni dell'Amministrazione Scolastica riguardanti le modalità di esecuzione del servizio;
- Stato di inosservanza del Fornitore riguardo a tutti i debiti contratti per l'esercizio della propria impresa e lo svolgimento del contratto;
- Mancato rispetto delle procedure di HACCP e delle norme sulla sicurezza dei lavoratori;
- Manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio aggiudicato;
- Inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie delle maestranze nonché del rispetto dei contratti collettivi di lavoro; interruzione parziale o totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per tre giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno;
- Reiterate e gravi violazioni delle norme di legge, regolamento e delle clausole contrattuali, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del servizio;
- Accertata sostituzione del Fornitore da parte di un soggetto terzo nella gestione parziale o totale, del servizio, ai sensi del precedente art. 8.
- Cessione dell'Azienda, per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico del Fornitore.

Tutte le clausole della presente convenzione hanno carattere essenziale e formano un unico e inscindibile contesto, in caso di violazione di una soltanto delle condizioni, oltre ai motivi già espressamente citati, la convenzione si intenderà risolta di diritto senza necessità di diffida o costituzione in mora, intendendosi con ciò pattuita la clausola espressa ex art. 1456 c.c.

ART. 17: SPESE

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti all'aggiudicazione ed al contratto, compresa la registrazione del contratto, sono a totale carico dell'aggiudicatario.

ART. 18: FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie di qualsiasi natura e genere che dovessero insorgere in ordine all'aggiudicazione ed al servizio e che non potessero essere risolte in via bonaria dalle parti è **competente il Foro di Perugia**.

ART. 19: NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nelle prescrizioni contrattuali, l'esecuzione del servizio sarà disciplinato dalle norme del Codice Civile.

ART. 20: TRATTAMENTO DATI PERSONALI



I dati personali relativi alla persona giuridica o alle persone fisiche, acquisiti nell'ambito del presente procedimento vengono raccolti da questa Amministrazione e, in parte, i dati registrati in appositi verbali, trattati anche con strumenti informatici e conservati negli archivi degli uffici competenti. Tali dati sono destinati ad identificare gli interessati alla procedura ed a verificare taluni dei requisiti di partecipazione alla procedura medesima, hanno natura obbligatoria e il rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla procedura. Il Fornitore è responsabile del trattamento dei dati personali della Scuola dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto.

Gubbio, li (vedi segnatura)

FUTURA ENERGIA 1 SRL
(Sig. Arduino MISCHIANTI)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. David NADERY)

(Documento sottoscritto con firma digitale)



PATTO DI INTEGRITA'

relativo a

CONTRATTO PER LA FORNITURA DEL**DEL SERVIZIO DI MENSA INTERNA CON SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E
BEVANDE EDIFICI SCOLASTICI IIS 'CASSATA GATTAPONE'
LOTTO UNICO - CIG Z1423808C0**

TRA L'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE 'CASSATA GATTAPONE' con sede a Gubbio, Codice fiscale 92017080547 rappresentato legalmente dal Dirigente Scolastico, NADERY David nato a PERUGIA (PG) il 08/03/1966 codice fiscale NDRDVD66C08G478D e domiciliato per la sua carica presso l'Istituto stesso in Via del Bottagnone, 40 a Gubbio (PG), denominato Istituto;

E il Sig. Arduino MISCHIANTI, nato a Gubbio (PG) il 22/09/1961 – codice fiscale MSCRDN61P22E256D – residente in Gubbio (PG), Località Padule, Via D. Quirico Rughi, 19 - Legale rappresentante della **Ditta FUTURA ENERGIA 1 Srl**, PI 03154630549, con sede in Gubbio (PG), Via Cavour, 23, domicilio fiscale per la carica ricoperta presso la sede della Ditta stessa, denominato Contraente;

VISTO

- La legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione”;
- Il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato dall’Autorità Nazionale AntiCorruzione e per la valutazione e la trasparenza delle amministrazioni pubbliche (ex CIVIT) approvato con delibera n. 72/2013, contenente “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione”;
- Il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C) 2016 -2018 per le istituzioni scolastiche della Regione Umbria, adottato con decreto ministeriale n. 548 del 30/06/2016;
- Il decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il “Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici”,

SI CONVIENE QUANTO SEGUE



Articolo 1

Il presente Patto d'integrità stabilisce la formale obbligazione della Ditta che, ai fini della partecipazione alla procedura di cui in oggetto, si impegna:

- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;
- a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara in causa.

Articolo 2

La ditta, sin d'ora, accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- Esclusione del concorrente dalla gara;
- Escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- Risoluzione del contratto;
- Escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- Esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per 5 anni.

Articolo 3

Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.





Articolo 4

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della ditta partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

Articolo 5

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Gubbio, lì (vedi segnatura)

FUTURA ENERGIA 1 SRL
(Sig. Arduino MISCHIANTI)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. David NADERY)

(Documento sottoscritto con firma digitale)

