

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

CAPITOLATO D'ONERI

PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO

MEDIANTE AFFIDAMENTO DIRETTO DEL

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A

RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

PRESSO IL COMUNE DI AMANDOLA DAL

07/01/2021 AL 30/06/2021

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

INDICE

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO

Art. 3 – REQUISITI

Art. 4 – PEZZI E REVISIONE

Art. 5 – AMMISSIONE AL CONSUMO DEI PASTI E DIETE SPECIALI

Art. 6 – CUCINA CENTRALIZZATA E RELATIVI ONERI

Art. 7 – VEICOLAZIONE PASTI

Art. 8 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 9 – PASTI

Art. 10 – MATERIE PRIME ALIMENTARI

Art. 11 – PERSONALE

Art. 12 – SPESE GENERALI

Art. 13 – CONTROLLO DI QUALITA'

Art. 14 – POLIZZA ASSICURAZIONE

Art. 15 – IMPORTO DELL'APPALTO

Art. 16 – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

Art. 17 – RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO

Art. 18 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 19 – FIDEJUSSIONI

Art. 20 – CONTROLLO DEL SERVIZIO

Art. 21 – PENALITA'

Art. 22 – CONTROVERSIE

Art. 23 – PAGAMENTI

Art. 24 – NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

Art. 25 – SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Art. 26 – DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

Art. 27 – PRIVACY

Art. 28 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Art. 29 – RICHIAMO ALLE LEGGI GENERALI

Art. 30 – FALLIMENTO

Art. 31 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale ai sensi del DM 25.07.2011, per il Centro per l'infanzia, la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune di Amandola ad impresa specializzata nel settore, con utilizzo di cucina di proprietà dell'Amministrazione comunale e più precisamente:

A) la fornitura del servizio base - Preparazione e veicolazione pasti:

approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione pasti e merende per gli utenti del Centro per l'Infanzia, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria e per il personale adulto in servizio presso le stesse scuole (docenti, personale operativo,) e veicolazione degli stessi alle scuole e strutture;

B) la fornitura del servizio distribuzione pasti:

apparecchiatura/sparecchiatura tavoli refettori, servizio di porzionatura e distribuzione merenda (ove previsto) e pasti agli alunni, riordino stoviglieria e cucina di servizio;

C) la fornitura del servizio accessorio - Acquisti:

acquisto prodotti di pulizia per cucine di servizio e lavastoviglie, acquisto tovaglieria di carta per i refettori, manutenzione lavastoviglie;

D) l'eventuale fornitura del servizio accessorio - Pasti extrascolastici

se ed in quanto richiesto dalla Amministrazione: preparazione e veicolazione pasti per situazioni di emergenza e/o eccezionali e situazioni esterne che esulano dal servizio di refezione scolastica;

E) di ogni altra attività accessoria al servizio, compresa l'integrazione delle attrezzature presenti all'interno della cucina centralizzata e delle cucine di servizio nei diversi plessi scolastici per tutto quanto necessario al corretto svolgimento del servizio, nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature ed arredi e la manutenzione ordinaria dei locali sede del centro cottura.

I pasti preparati in una cucina centralizzata messa a disposizione della Ditta dal Comune di Amandola e dovranno essere consegnati, distribuiti e scodellati nei plessi scolastici come di seguito indicato:

CUCINA CENTRALIZZATA

Plesso scolastico	Indirizzo
Scuola per l'Infanzia "Mariele Ventre"	Piazzale Togliatti

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

ELENCO REFETTORI

Plesso scolastico	Orario Pasti	Indirizzo
Asilo Nido e Scuola per l'Infanzia "Mariele Ventre"	12,00	Piazzale Togliatti
Scuola Primaria	13,00	Via Cesare Battisti

L'Amministrazione si riserva di inserire Istituti Scolastici, anche diversi da quelli indicati, o modificare gli stessi, di ampliare il servizio o di modificarlo, qualora nel corso dell'appalto intervengano motivate, ulteriori o diverse richieste.

In tali casi la ditta aggiudicataria dovrà prestare il servizio senza accampare pretese o diritti di sorta, salvo il pagamento del compenso per le maggiori forniture da effettuare nell'ambito dell'attività extrascolastica e concordate preventivamente con il Comune. Il compenso per il servizio di preparazione e distribuzione dei pasti per attività extrascolastiche dovrà essere fatturato separatamente da quello relativo alle attività scolastiche.

L'appalto ha altresì per oggetto la manutenzione degli arredi e attrezzature di cucina, pur se di proprietà comunale, l'acquisto di eventuali attrezzature, arredi e stoviglie ad integrazione o sostituzione di quelle esistenti.

Rimane altresì a carico della Ditta aggiudicatrice la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo secondo i principi dell'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Points) come previsto dal Regolamento CE 852/2004.

Rimane altresì a carico della Ditta l'onere di far rispettare, all'interno dei refettori e della cucina, le normative vigenti in materia di gestione e contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Restano di competenza del personale delle Istituzioni Scolastiche:

- la comunicazione giornaliera alla Ditta appaltatrice, mediante la piattaforma SIMEAL, del numero e della tipologia dei pasti necessari;
- l'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto;
- la pulizia dei locali e degli spazi adibiti a refettorio prima dell'arrivo dei pasti e dopo la consumazione degli stessi.

Il servizio prevede una frequenza media giornaliera per circa 150 pasti.

Il servizio è previsto per il periodo gennaio – giugno 2021, nel rispetto del calendario scolastico.

La preparazione di tutti i pasti oggetto del presente capitolato deve essere effettuata presso il Centro Cottura sito nei locali della scuola materna di Amandola in Piazzale Togliatti n. 9, i cui locali sono di proprietà del Comune.

Presso il centro cottura devono essere confezionati esclusivamente i pasti per le strutture scolastiche comunali sopra indicate. Non è consentita la preparazione e/o il confezionamento di

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

pasti per altre strutture o utenze diverse da queste (ad eccezione di quanto indicato alla lettera D, art. 1 del presente capitolato), se non preventivamente concordato per iscritto con l'Amministrazione Comunale.

Art. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha decorrenza dal 7 gennaio 2021 e scadenza in data 30 giugno 2021. Dalla data stabilita per la decorrenza del servizio di refezione, la ditta dovrà assicurare l'attivazione del servizio medesimo.

L'appalto scadrà alla fine dell'anno scolastico 2020/2021 (30 Giugno 2021). E' vietato il tacito rinnovo.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale recedere dal contratto nel caso di soppressione del servizio, dandone comunicazione alla ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata e con preavviso di tre mesi. In tal caso alla stessa ditta sarà attribuito, a tacitazione di ogni sua pretesa in ordine al recesso, solo l'intero corrispettivo del mese in cui il recesso ha avuto effetto.

Il servizio oggetto dell'appalto verrà svolto con esclusiva organizzazione, responsabilità e rischio della ditta aggiudicataria.

Art. 3 REQUISITI

Sono ammessi a partecipare alla gara Imprese singole – Imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, in possesso dei seguenti REQUISITI:

A) Requisiti generali:

- iscrizione, ai sensi dell'art. 83, comma 3, D.Lgs. 50/2016, nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio (o, per le imprese straniere, negli analoghi registri professionali o commerciali dello stato di residenza) per attività comprendente l'oggetto dell'appalto;
- di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 80 D.Lgs. 50/2016 (allegando dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà secondo D.P.R. n. 445/2000 – All. A – istanza ammissione e dichiarazione).

B) Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 4, D.Lgs. 50/2016):

- dichiarazione attestante il volume di affari dell'ultimo triennio (2017 - 2018 - 2019) della Ditta, riferito al settore ristorazione scolastica, dalla quale risulti che il fatturato complessivo del triennio dell'impresa sia stato almeno pari ad € 75.000,00 (settantacinque/00) al netto di Iva, al fine di verificare che l'impresa possieda i requisiti tecnici, professionali, strutturali ed economici tali

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

per garantire la qualità e l'efficienza del servizio e per la stabilità del personale impiegato e/o da acquisire;

- dichiarazione, ai sensi del DPR 28/12/2000 n.445, dalla quale risulti che i bilanci degli ultimi tre esercizi sono stati certificati da Società di Revisione Accreditate e chiusi in attivo; a supporto e con riferimento all'ultimo bilancio approvato, l'impresa dovrà indicare i seguenti indici di solidità patrimoniale:

1. tasso di indebitamento (leverage), determinato dal rapporto tra il totale delle attività ed il Patrimonio Netto;

2. volume di circolante generato nell'ultimo bilancio approvato (Cash flow) determinato in base al rendiconto finanziario delle variazioni di Capitale Circolante netto;

C) Requisiti di capacità tecnica e professionale (Art. 83, comma 6, D.Lgs. 50/2016):

- dichiarazione attestante che l'importo delle forniture analoghe a quelle oggetto di gara prestate negli ultimi tre anni (2017, 2018 e 2019) nell'ambito del settore scolastico, sia stato almeno pari ad € 75.000,00 (settantacinque/00) per servizi di fornitura e distribuzione pasti preparati in proprie cucine centralizzate con indicazione analitica delle singole forniture e relativi importi, durata e destinatari;

- dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 dalla quale risulti di avere un'esperienza consolidata di almeno sei anni nel settore della ristorazione scolastica, comprensiva di veicolazione e distribuzione pasti,

- dichiarazione attestante il possesso di Certificazione di Qualità ISO 9001, applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, forniture di derrate alimentari e gestione di mense, regolati da capitolati di appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP;

- dichiarazione attestante la disponibilità di struttura idonea di emergenza, da utilizzare in caso di interruzione forzata della produzione presso il centro cottura (art. 12 capitolato di appalto) con allegate planimetria ed autorizzazione sanitaria.

D) Requisiti di capacità qualitativa:

a) Come previsto dal DM Ambiente 25 luglio 2011, l'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta, con la presentazione di dichiarazione attestante il possesso della certificazione ISO 14001 (sistema di gestione ambientale) in corso di validità o la registrazione Emas;

b) Dichiarazione attestante il possesso di certificazione biologica, ovvero dimostrazione di essere sottoposti al controllo di uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste per l'applicazione del Reg. CEE 2092/91 relativamente ad almeno un sito produttivo;

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

- c) Dichiarazione attestante il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff stabilmente dedicato al coordinamento e alla realizzazione di attività formative;
- d) Dichiarazione attestante il possesso della certificazione SA 8000 e/o Status Applicant SA 8000 (certificazione etica) e l'impegno ed i risultati conseguiti dalla Ditta nell'attività di miglioramento per l'impatto ambientale, di politiche etiche e di redazione del bilancio sociale;
- e) Dichiarazione attestante il possesso della certificazione OHSAS 18001 (Occupational Health & Safety Management System);
- f) Dichiarazione attestante il possesso della certificazione ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare);
- g) Dichiarazione attestante l'impegno di porre in essere attività di educazione alimentare.
- h) Dichiarazione attestante che, nell'espletamento del servizio eventualmente aggiudicato, la ditta non intende utilizzare acqua e bevande confezionate, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche, con illustrazione delle misure che si intendono adottare per evitare i confezionamenti.

Art. 4

PREZZI E REVISIONE

Il prezzo unitario del pasto praticato dalla ditta aggiudicataria si intende stabilito dall'offerente a proprio rischio e pericolo ed è invariabile durante tutta la durata del contratto ed indipendente da qualsiasi eventualità.

Nel prezzo contrattuale stabilito, stante quanto precisato nel precedente comma, sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso ed eccettuato, per l'espletamento di quanto è oggetto dell'appalto.

Art. 5

AMMISSIONE AL CONSUMO DEI PASTI E DIETE SPECIALI

L'ammissione al servizio, su richiesta dei genitori (o di chi ne fa le veci) e del Dirigente Scolastico, viene disposta dall'Amministrazione Comunale, previa acquisizione della documentazione prescritta.

Potranno essere ammessi al servizio anche utenti con problematiche sanitarie e quindi alimentari, previo parere favorevole del competente Settore Sanitario S.I.A.N. dell'A.S.U.R. Marche Area Vasta 4, con esonero di ogni e qualsiasi responsabilità a carico dell'Amministrazione Comunale.

La ditta appaltatrice è tenuta, pertanto, a fornire diete speciali nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti affetti da malattia celiaca;
- tutti gli altri casi autorizzati dal competente Servizio S.I.A.N. dell'A.S.U.R. Marche Area Vasta 4.

L'utenza destinataria dei pasti di cui al presente capitolato è costituita da:

- ☐ Bambini del centro per l'infanzia (di età compresa tra i tre mesi ed i tre anni)

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

- ☐ Bambini delle scuole dell'Infanzia (di età compresa tra i tre ed i sei anni)
- ☐ Bambini della scuola primaria (di età compresa tra i sei ed i dieci anni)
- ☐ Adulti costituiti da insegnanti, personale operativo e genitori rappresentanti del Comitato Mensa, questi ultimi aventi diritto a buono pasto gratuito (costo a carico della ditta) per effettuare verifiche sul buon andamento del servizio.

L'Amministrazione Comunale provvederà a comunicare alla ditta fornitrice dei pasti le diete speciali autorizzate dal competente Servizio Sanitario.

La ditta appaltatrice è tenuta, altresì, a garantire agli utenti che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale diete particolari anche per motivi religiosi.

La ditta appaltatrice, deve inoltre garantire la predisposizione, su eventuale richiesta motivata da indisposizione fisica, di "diete in bianco" anche se non supportate da certificato medico, per un periodo non superiore a due giorni.

Per le diete speciali deve essere garantita una adeguata rotazione degli alimenti da somministrare. La fornitura delle singole pietanze che costituiscono i pasti speciali dovrà avvenire in idonei contenitori per alimenti accuratamente termosigillati, in monoporzione ed etichettati singolarmente, con il nome dell'utente e la scuola di appartenenza, onde risultare perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

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

Art. 6

CUCINA CENTRALIZZATA E RELATIVI ONERI

Il servizio è basato sull'uso di cucina centralizzata, messa a disposizione della ditta aggiudicataria da parte del Comune di Amandola, ubicata presso i locali della scuola materna.

La cucina nel periodo compreso tra settembre e giugno dovrà essere destinata esclusivamente al servizio in oggetto.

La cucina sarà messa a disposizione della Ditta aggiudicataria dal Comune di Amandola, con le relative attrezzature idonee a garantire la qualità del servizio. Cucina, spazi accessori ed attrezzature saranno idonei e rispondenti ai requisiti richiesti dalla vigente normativa in materia per il servizio di che trattasi. La cucina sarà adeguata al numero dei pasti previsti.

Saranno a carico del Comune di Amandola:

- le spese per riscaldamento, acqua, energia elettrica, gas metano, telefoniche.

La ditta aggiudicataria dovrà:

1 impegnarsi ad utilizzare solo ed esclusivamente il centro di cottura indicato dal Committente, salvo diverse disposizioni concordate e rilasciate in forma scritta.

In caso contrario il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dal mancato servizio.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

- 2** Provvedere a proprie spese e cura alla rilevazione delle presenze giornaliere nelle varie scuole degli alunni che intendono usufruire del servizio di refezione, per la determinazione del numero di pasti da produrre giornalmente.
- 3** Impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- 4** Provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna relative e le schede tecniche. Le bolle di consegna dovranno essere dedicate e quindi riportare solo ed esclusivamente le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Amandola.
- 5** Provvedere all'organizzazione dell'intero servizio di ristorazione dalla gestione della cucina, al trasporto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo le quantità indicate nel presente Capitolato e i menù settimanali e secondo particolari regimi dietetici.
- 6** Predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione della Dietista che dovrà obbligatoriamente essere prevista e mantenuta in organico per tutta la durata dell'appalto.
- 7** Conservare, per 72 ore, presso il centro di cottura e c/o ogni cucina d'appoggio situata in ogni plesso scolastico, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori sigillati, muniti di etichetta recante la data, da utilizzarsi per analisi di laboratorio, nel caso di controllo.
- 8** Provvedere a proprie spese allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui.
- 9** Provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani attuando una appropriata e corretta raccolta differenziata.
- 10** Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite in dotazione dal Committente e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico con il presente atto. Per manutenzione straordinaria si intende la sostituzione di un pezzo componente l'attrezzatura e/o la sostituzione ex novo dell'intera attrezzatura. Per ogni intervento di manutenzione eseguito, l'impresa dovrà far pervenire al Comune adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso. In caso di attrezzature acquistate ex-novo dall'impresa, rimarranno di proprietà della stessa fino alla scadenza o risoluzione del presente appalto e solo dopo diverranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.
- 11** Provvedere a sue spese annualmente all'imbiancatura di pareti e soffitti di tutti i locali messi a disposizione per il servizio di refezione scolastica, refettori compresi.
- 12** Provvedere alla consegna dei pasti sui terminali di distribuzione con i mezzi di trasporto idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti.
- 13** Provvedere al rispetto del D.Lgs 81/2008 mettendo a norma, dove richiesto, i locali utilizzati per l'espletamento del servizio in oggetto esclusivamente a proprie spese.
- 14** Consegnare giornalmente in ogni plesso, unitamente al pasto, i tabulati relativi al plesso stesso indicanti il numero degli alunni e degli adulti prenotati e a trasmettere, con le modalità concordate con l'Ufficio Segreteria il prospetto riassuntivo dei pasti erogati suddivisi per scuola e per tipologia di utenza (alunni-adulti) al fine di consentire la verifica effettiva dell'utenza.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

-
- 15** Predisporre la stampa del menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'ingresso del plesso e di ogni refettorio e alla consegna a tutti gli utenti. La medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal committente.
- 16** Impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro messo a disposizione dal Committente con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione salvo il deperimento dovuto all'uso normale.
- 17** Provvedere all'acquisto e al reintegro degli arredi e delle stoviglie che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio.
- 18** Provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e il lavaggio delle stoviglie.
- 19** Provvedere a dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione durante il servizio relativa al piano dei trasporti presentato in offerta.
- 20** Fornire i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche, che devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alle mense scolastiche del Comune. Detti documenti devono indicare per i prodotti la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. Le fatture stesse devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria ai sensi della legislazione comunitaria e nazionale vigente.
- 21** Garantire il rispetto della normativa vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.
- 22** Provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e i refettori almeno trimestralmente e comunque ogni volta che ne sia riscontrata la necessità.

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo e l'Appaltatore è tenuto comunque al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal presente Capitolato, dall'offerta e dal relativo contratto. L'Appaltatore, oltre a quanto già specificato, è tenuto a tutte le spese necessarie a soddisfare gli obblighi richiesti. Il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Art. 7

VEICOLAZIONE PASTI

Il trasporto, la consegna e lo scodellamento dei pasti nei plessi scolastici indicati dall'Amministrazione Comunale, avverrà a cura e spese a carico della ditta aggiudicataria, con

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

automezzi idonei nel rispetto delle modalità e dei requisiti prescritti dalla vigente normativa e con esplicito riferimento al presente appalto.

Mezzi di trasporto:

I mezzi di trasporto devono essere:

- in possesso di relativa autorizzazione igienico-sanitaria nel rispetto delle normative vigenti;
- idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti;
- sanificati giornalmente ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare l'insudiciamento o la contaminazione degli alimenti trasportati.

Contenitori:

I contenitori debbono essere rispondenti alla normativa in vigore e debbono mantenere gli alimenti nel rispetto di tutte le temperature previste dalla legislazione vigente per il trasporto degli alimenti, ivi comprese quelle relative al trasporto refrigerato e quelle relative al contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.

Il personale messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria per il servizio trasporto-pasti dovrà essere dotato di apposito vestiario e idoneità sanitaria ai sensi della vigente normativa, con il relativo distintivo di riconoscimento.

Per ogni refettorio, al momento della consegna dei pasti, la ditta aggiudicataria dovrà emettere un documento di trasporto in duplice copia con numerazione progressiva, in cui siano indicati i seguenti elementi: data e orario di inizio del trasporto, generalità e firma dell'incaricato al trasporto, descrizione quantitativa e qualitativa dei beni trasportati, generalità e firma del ricevente presso il refettorio.

Art. 8

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione si svolgerà dal lunedì al venerdì.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli monouso, vassoi in acciaio.

La qualità di questi prodotti deve rispondere alle vigenti norme igieniche e i medesimi devono essere consistenti e rigidi, cioè funzionali all'uso cui sono destinati.

I vassoi dovranno essere quotidianamente ritirati e lavati dalla ditta aggiudicataria.

Il Comune, direttamente o tramite le Istituzioni Scolastiche, mette a disposizione il refettorio, i tavoli, le sedie, i carrelli portavivande e gli armadi.

Quant'altro necessario per il regolare svolgimento del servizio, anche se non esplicitamente dichiarato nel presente capitolato, si intende a carico della ditta aggiudicataria.

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO ACCESSORIO "SCODELLAMENTO"

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

L'aggiudicazione del servizio base comporta anche l'attivazione del servizio accessorio di "Scodellamento pasti" in favore degli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primaria da parte di personale della ditta aggiudicataria.

Il servizio comprende:

- ricevimento pasti;
- apparecchiatura/sparecchiatura tavoli refettorio;
- porzionatura e distribuzione delle vivande ai tavoli con eventuale preparazione di quando previsto (per es. sbucciatura frutta);
- sparecchiamento tavoli;
- pulitura stoviglie e posateria dai rifiuti ed introduzione in lavastoviglie per lavaggio;
- scarico lavastoviglie e sistemazione stoviglieria;
- pulizia cucine di servizio e locali annessi utilizzati (per es. dispensa) e smaltimento rifiuti provvedendo alla raccolta differenziata secondo le modalità in vigore sul territorio comunale;
- rimozione dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti. La pulizia delle sale refettorio al termine dei pasti è di competenza della ditta aggiudicataria, che vi provvederà con proprio personale.

Per la distribuzione pasti andranno rispettate le seguenti modalità:

- la distribuzione dei pasti deve avvenire al tavolo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore ai 15 minuti;
- il pane utilizzato deve essere sigillato in appositi sacchetti singoli;
- occorre effettuare il ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- le verdure vanno condite solo al momento di servirle;
- la carne ed il pesce vanno possibilmente distribuiti in un'unica porzione (per es. una coscia di pollo, un filetto di pesce, ecc).

Presso ogni punto di distribuzione deve essere disponibile una bilancia automatica per alimenti per consentire i necessari controlli sulle porzionature, nonché un termometro per il controllo della temperatura.

Art. 9 PASTI

Sono mediamente previsti dal lunedì al venerdì compreso **n. 150** pasti giornalieri.

Eventuali aumenti o diminuzioni anche consistenti di pasti potranno essere richiesti dall'Amministrazione Comunale, ciò a significare che il numero dei pasti sopra indicato è presunto.

La distribuzione dei pasti nei punti corrispondenti ai plessi scolastici e relativi refettori, ubicati nel territorio comunale, dovrà seguire puntualmente l'organizzazione dell'attività scolastica sia essa a tempo pieno che modulare. L'Amministrazione Comunale si riserva di precisare il numero

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

indicativo degli utenti all'inizio dell'anno scolastico, momento in cui sarà indicata la decorrenza del servizio per i vari ordini scolastici e plessi.

I pasti forniti dovranno corrispondere ai buoni pasto risultanti sulla piattaforma SIMEAL.

La comunicazione dei pasti prenotati dovrà avvenire entro le ore 10.00. E' possibile comunicare alla ditta fornitrice, entro le ore 10.30, la rinuncia al pasto per motivi di forza maggiore con conseguente restituzione del buono pasto all'utente.

TIPOLOGIA DELL'EVENTUALE FORNITURA DEL SERVIZIO ACCESSORIO "PASTI EXTRASCOLASTICI".

Esclusivamente a richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale la Ditta ha l'obbligo di provvedere ad assicurare preparazione e veicolazione di pasti per situazioni di emergenza e/o eccezionali e situazioni esterne che esulano dal servizio di refezione scolastica.

Art. 10 MATERIE PRIME ALIMENTARI

Le derrate alimentari saranno a carico della ditta aggiudicataria e dovranno essere pienamente conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio e che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate fornite 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. 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 Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) come da normativa regionale L.R. 9/2000, attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltro a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

Per quanto concerne i prodotti la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare:

⇒ carni bovine fresche, marchio di qualità IGP (Indicazione Geografica Protetta) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" - Marchigiana; la ditta fornitrice dovrà pertanto essere iscritta al Consorzio C.C.B.I. (Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Marchigiane) ed esibire relativa documentazione comprovante l'acquisto così come richiesto;

⇒ pesce fresco o surgelato;

⇒ carne di maiale fresca di provenienza nazionale, di ottima qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;

⇒ carne bianca fresca di provenienza nazionale, di ottima qualità e prima scelta, rispondente alla vigente normativa;

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

-
- ⇒ olio extra vergine di oliva di provenienza nazionale;
 - ⇒ pasta di grano duro e riso resistenti alla cottura;
 - ⇒ frutta, verdura e ortaggi freschi, fatta salva l'evenienza, per alcune tipologie di alimenti ed in particolari stagioni, di prevedere l'utilizzazione di prodotti surgelati;
 - ⇒ parmigiano reggiano e formaggi stagionati;
 - ⇒ uova fresche con possibilità di utilizzare uova pastorizzate;
 - ⇒ latticini freschi a minimo contenuto di grassi (es. ricotta di mucca, mozzarella, fiordilatte, stracchino, caciotta, ecc.);
 - ⇒ legumi freschi, secchi o surgelati;
 - ⇒ pane confezionato all'origine;
 - ⇒ prosciutto crudo magro di tipo dolce e prosciutto cotto senza conservanti aggiunti, ottenuti da animali allevati in Italia, prodotti in conformità del D. Leg.vo n. 537/92 e successive modifiche ed integrazioni;
 - ⇒ pomodori pelati;
 - ⇒ yogurt alla frutta;
 - ⇒ dolce da forno con esclusione di quelli a base di crema o panna.

Fra gli alimenti di cui sopra la frutta, la verdura e gli ortaggi dovranno provenire da coltivazioni biologiche garantite e certificate. Il pane deve essere fresco, di produzione locale e di giornata.

Va assicurata all'utenza l'erogazione dei seguenti prodotti biologici in uso da diversi anni:

- passata di pomodoro
- succhi di frutta
- legumi
- pasta e riso
- frutta
- verdura
- yogurt
- latte e mozzarella almeno 2 volte al mese

Tale coltivazione agricola, infatti, adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici, di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica debbono provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE n. 2092/91 del 24.6.91 e successive modificazioni e integrazioni.

A tale scopo si prescrive che tali prodotti biologici siano reperiti presso Aziende sottoposte ai controlli di cui al D. Lgs. n. 220/1195.

Sulle confezioni dei prodotti biologici dovranno essere esposte le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa in materia:

- Lotto di produzione nei casi previsti dalla legge;
- Produttore e luogo di produzione;

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

- Ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- Data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi debbono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro.

L'Amministrazione Comunale si riserva di inserire in via definitiva o temporanea, ulteriori prodotti biologici in sostituzione di altri tradizionali o biologici, previo accordi con la ditta aggiudicataria e a prezzo invariato.

La preparazione dei pasti dovrà seguire la tabella dietetica predisposta dalla Ditta offerente previa valutazione e verifica del Servizio S.I.A.N. – A.S.U.R. Marche Area Vasta n. 4 e **che dovrà essere contenuta nell'offerta tecnica.**

I menù potranno essere soggetti a variazioni (modifiche e/o integrazioni) sulla base delle richieste del competente Servizio Sanitario di Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'A.S.U.R. Marche Area Vasta n. 4 e del Comitato Tecnico di cui al successivo art. 16, che la Ditta appaltatrice sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi.

Il pasto sarà composto da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta o yogurt o dolce
- acqua oligominerale.

Per situazioni particolari di indisposizione giornaliera (max 3 giorni) si segue **la dieta a scarso residuo** (allegata alle tabelle dietetiche).

Saranno formulate diete speciali per bambini che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche con presentazione di certificazione sanitaria e preventiva autorizzazione della Biologa Nutrizionista incaricata dal Comune.

Verranno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico – religiose con la richiesta dei genitori e preventiva autorizzazione della Biologa Nutrizionista incaricata dal Comune. Non sono ammesse variazioni alle tabelle dietetiche se non preventivamente concordate ed autorizzate dalla Biologa Nutrizionista incaricata dal Comune o dall'Amministrazione comunale.

In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto deve essere sostituito dalla fornitura di un cestino da viaggio individuale di pratico utilizzo da parte dell'utente, confezionato nella stessa giornata e che corrisponda ad un pranzo (n. 1 panino o focaccia con formaggio, n. 1 con prosciutto crudo magro tenendo conto delle adeguate grammature secondo la fascia di età dell'utenza, una banana, n. 1 bottiglia di acqua da ml 500, un succo di frutta bio, un pacchetto monoporzione di biscotti o un dolce da forno monoporzione , tovaglioli).

Per il personale adulto il pasto prevede un altro panino e frutta.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

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

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria prelevare quotidianamente nei refettori eventuali cibi residui, provvedendo a smaltirli nel rispetto della vigente normativa in materia.

Tutte le preparazioni previste devono essere cucinate in giornata (nella stessa giornata dell'utilizzo), nel rispetto delle norme igieniche e delle procedure atte a garantire la sicurezza alimentare delle preparazioni oltre che le caratteristiche nutrizionali e di gusto.

Non è consentito il riciclo di alcuna preparazione non utilizzata e/o l'impiego di alimenti precucinati per il confezionamento dei pasti previsti.

Gli alimenti impiegati devono essere rigorosamente quelli indicati nella tabella merceologica e nella quantità rispondenti alla grammatura prevista (considerata al crudo e al netto, ossia privata delle parti non edibili, cioè di scarto) comprensiva di una maggiorazione media del 10% sul totale previsto per eventuali ripassi, che non dovranno però essere fatturati.

E' fatto divieto di utilizzare alimenti transgenici così come previsto dal D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128 e ss.mm., che fissa la concentrazione di misure antiparassitarie e vieta l'utilizzo di OGM negli alimenti destinati ai lattanti ed ai bambini della prima infanzia, ed alla Legge regionali n. 9 del 23.02.2000 e n. 5 del 3 marzo 2004, che vietano l'utilizzo di cibi transgenici nelle mense pubbliche.

Le tabelle dietetiche potrebbero subire variazioni nel corso dell'appalto per motivi contingenti (esigenze particolari) o per differenti disposizioni degli organismi ufficiali (INRAN – Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione).

Le variazioni saranno apportate previa comunicazione scritta alla ditta aggiudicataria almeno 15 giorni prima della attuazione, al fine di consentire l'approvvigionamento delle derrate ed adeguare la produzione dei pasti.

Tutta la procedura di preparazione dei pasti, dallo stoccaggio delle materie prime alla veicolazione del pasto finito, comprese le fasi di porzionatura e somministrazione pasti presso i plessi scolastici e la sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie e contenitori utilizzati per il servizio, devono seguire il piano di Autocontrollo (HACCP) che la Ditta aggiudicataria dovrà presentare prima della assegnazione del servizio. In particolare dovranno essere inserite nel piano le seguenti procedure, per comodità distinte in **procedure verticali**, intese come la successione delle fasi che portano alla produzione dell'alimento per il consumo e in **procedure trasversali**, intese come azioni che interessano tutte le fasi, dalla prima all'ultima.

DM AMBIENTE 25 luglio 2011

Trattandosi di appalto a ridotto impatto ambientale, è richiesta l'applicazione del DM Ambiente 25 luglio 2011.

Relativamente alle "Specifiche tecniche di base" (5.3) tra gli altri, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, si menziona l'osservanza di quanto segue:

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

- non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche. Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse;
- Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici;
- L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci;
- L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti;
- L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio insiste;
- L'aggiudicatrice deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a alimentazione, salute ed ambiente, alla provenienza territoriale degli alimenti ed alla stagionalità degli stessi, alla corretta gestione della raccolta differenziata, ecc.

Per la corretta applicazione del DM Ambiente saranno previste puntuali verifiche in corso di esecuzione del contratto.

Art. 11

PERSONALE

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la stabilità della manodopera attualmente impiegata ai sensi e per gli effetti dell'art. 50 D.Lgs. 50/2016.

Il personale per la cucina centralizzata, consistenti in un cuoco ed un inserviente a tempo parziale, per il trasporto-pasti, per la distribuzione e lo scodellamento dei pasti, per il riassetto e la pulizia della cucina e dei refettori sarà a carico della ditta aggiudicataria la quale si impegna ad applicare nei confronti del medesimo le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro. La stessa ditta dovrà dichiararsi inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza da parte del personale dipendente di tutte le disposizioni e provvidenze anche infortunistiche vigenti per legge, ivi compresa l'osservanza delle norme in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e ss. mod. ed integrazioni, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

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

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente e numericamente adeguato per garantire il buon funzionamento del servizio. Dovrà essere dotato di libretto di idoneità sanitaria rilasciato ai sensi della vigente normativa e indossare il vestiario previsto dalle vigenti disposizioni di legge unitamente ad un distintivo di riconoscimento.

Sarà personale selezionato con ogni possibile cura, appositamente addestrato e professionalmente all'altezza.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail : protocollo@comune.amandola.fm.it

Il personale per la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni e il riassetto dei refettori è a carico della ditta aggiudicataria. L'assistenza per la consumazione dei pasti nei refettori dei punti di distribuzione scolastica, sarà a carico delle Istituzioni scolastiche interessate.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale della ditta aggiudicataria, per qualsiasi causa, nello svolgimento del servizio.

La Ditta è 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 ditta, agli utenti e ai terzi in genere, ogni copertura contro qualsiasi rischio derivante dall'attività e dallo svolgimento del servizio.

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

Non sono ammesse infatti interruzioni di servizio motivate da assenza anche di forza maggiore del personale fornito dalla ditta.

In caso di astensione dal lavoro per sciopero, la Ditta dovrà comunque garantire il servizio sulla base di quanto stabilito dal contratto.

La Ditta si obbliga ad indicare al suo interno il Responsabile del Servizio per gli aspetti gestionali-organizzativi e di coordinamento, con esperienza almeno triennale nell'ambito della refezione scolastica, in grado di fornire in ogni momento le informazioni richieste dagli addetti al controllo, nonché in grado di intervenire immediatamente dal lunedì al venerdì.

La Ditta deve provvedere a dotare il personale di pass di riconoscimento.

La Ditta, nella sua 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.

La Ditta potrà ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto presso le competenti sedi provinciali dell'INPS e dell'INAIL, presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASUR competente e presso la sede regionale competente.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale, in allegato a ciascuna fattura, copia della documentazione comprovante il versamento dei contributi previdenziali assicurativi effettuato per il proprio personale e dichiarazione di regolarità contributiva, specificando che tale versamento riguarda anche il personale adibito al presente appalto.

Qualora risulti che la ditta non abbia ottemperato a qualcuno degli obblighi di cui al presente articolo o comunque al Comune risultino irregolarità contributive, la ditta riconosce al Comune la facoltà di operare una trattenuta cautelativa sugli averi della medesima pari al 20% dei compensi dovuti, fino a quando non sarà stata accertata l'avvenuta regolarizzazione.

Per il ritardato pagamento degli importi trattenuti la ditta non potrà pretendere alcuna somma per interessi, risarcimento danni o qualsiasi altro titolo.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

Resta inteso comunque che il Comune rimane del tutto estraneo ai rapporti che andranno ad instaurarsi tra l'aggiudicatario e il personale dipendente.

L'Impresa aggiudicataria dovrà autocertificare i dati relativi alla posizione INPS e INAIL.

Qualora l'Impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto non risultasse in regola con il DURC, l'Amministrazione Comunale provvederà all'adozione di tutti i provvedimenti conseguenti e procederà all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente in possesso dei requisiti che segue in graduatoria.

In via prioritaria, salvo dimostrata inidoneità, l'appaltatore si impegna ad assumere, se consenzienti, i lavoratori impiegati nel servizio con il precedente appaltatore.

La Ditta dovrà presentare, prima dell'avvio del servizio, un organico del personale assegnato al centro cottura, con l'indicazione nominativa degli addetti e del relativo profilo professionale, nonché delle figure professionali da utilizzare in caso di sostituzioni del personale assente per ferie e/o malattia.

Analogamente la Ditta dovrà presentare elenco del personale da adibire alla distribuzione pasti, con indicazione del plesso scolastico e del numero unità previste, comprensivo di organico da utilizzare in caso di sostituzioni.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere: a) di aumentare il numero degli addetti impiegati nelle diverse attività, nel caso si evidenzino disservizi correlati ad un numero insufficiente di operatori; b) di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo per comprovati motivi. In tali casi l'appaltatore provvederà di conseguenza senza maggiori oneri per l'Ente.

Il personale deve mantenere in servizio un contegno irreprensibile e decoroso e conoscere le mansioni cui è assegnato.

Art. 12

SPESE GENERALI

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria:

- la pulizia dei locali della cucina centralizzata e dei refettori;
- il materiale di pulizia e i detersivi disinfettanti;
- i piatti e i bicchieri come sopra specificato, le posate e i vassoi in acciaio inox e comunque quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti nei refettori;
- le tovaglie e i tovaglioli di carta;
- i contenitori termoriscaldati in acciaio inox a norma;
- la polizza di assicurazione;
- la sostituzione del materiale frangibile ed infrangibile della cucina;
- la regolare manutenzione ordinaria dell'attrezzatura di cucina, del locale e dei mezzi relativi al trasporto;
- l'eventuale sostituzione e l'adeguamento delle attrezzature che non dovessero corrispondere nel tempo alle esigenze del servizio secondo quanto richiesto dalla legge.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

Sono a carico del Comune di Amandola:

- l'impianto telefonico e relative spese;
- l'acqua;
- la luce;
- il gas.

Art. 13

CONTROLLO DI QUALITA'

La ditta appaltatrice dovrà assicurare la rilevazione nella propria attività di ogni fase che potrebbe risultare critica per la sicurezza degli alimenti e individuare, applicare e 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 (Hazard Analysis and Critical Control Points) in ottemperanza alla vigente normativa.

Qualora dall'autocontrollo si individui un prodotto che può presentare rischio immediato per la salute ne dovrà essere data comunicazione all'Autorità competente.

La stessa ditta dovrà predisporre un manuale di corretta prassi igienica basata sui principi generali del Codex Alimentarius da sottoporre alla visione delle Autorità competenti.

La ditta appaltatrice dovrà garantire un proprio o convenzionato servizio adeguatamente attrezzato in 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 ditta aggiudicataria dovrà anche provvedere alla formazione del personale direttamente o tramite ditte-organismi competenti, in esecuzione della vigente normativa in materia.

Le ditte fornitrici della ditta appaltatrice dovranno essere certificate HACCP.

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

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche, analisi a campione e/o ispezioni presso i fornitori (luogo di produzione e di stoccaggio della merce), presso il centro cottura e presso i punti di consegna (scuole servite), attraverso propri tecnici o mediante tecnici da esso incaricati, per constatare la corretta esecuzione delle procedure operative indicate nel presente capitolato.

La Ditta è pertanto tenuta a garantire libero accesso ai propri magazzini e laboratori e presso i produttori/sub-fornitori.

L'Amministrazione comunale non assumerà alcuna responsabilità circa eventuali ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Gli esiti della verifica vengono comunicati alla Ditta (a mezzo lettera raccomandata) e la stessa è tenuta a rispondere alle eventuali contestazioni entro 8 giorni dal ricevimento della lettera A.R. e

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

ad uniformarsi alle prescrizioni nei tempi stabiliti (entro 8 giorni o immediatamente, a seconda dei rilievi). Se la risposta non sarà ritenuta convincente dal Dirigente del Servizio, e se la Ditta non ottempererà nei modi e tempi stabiliti si applicheranno le penalità stabilite all'art.22 e si potrà procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento.

La Ditta non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al Dirigente del Servizio.

Per verifica si intende l'accertamento della conformità delle merci ai requisiti tecnico-qualitativi indicati nel capitolato di appalto, delle tabelle dietetiche applicate e delle modalità operative.

Sarà oggetto di verifiche anche la corretta applicazione da parte della ditta aggiudicataria del DM Ambiente 25 luglio 2011, trattandosi di contratto di appalto a ridotto impatto ambientale.

Art. 14

POLIZZA ASSICURAZIONE

La Ditta aggiudicataria si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante, ai sensi di legge, dallo svolgimento delle attività oggetto del presente Capitolato.

A tale scopo, all'atto della stipula del contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà documentare all'Amministrazione Comunale di aver stipulato per tutta la durata del contratto, con una primaria Compagnia di Assicurazione, polizza di assicurazione per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro (RCT/O) con massimali non inferiori ai seguenti limiti:

- RCT "Responsabilità Civile verso Terzi" per Euro 2.000.000,00 unico;
- RCO "Responsabilità Civile verso prestatori d'opera" per Euro 1.500.000,00 unico.

La suddetta polizza assicurativa dovrà essere specificatamente stipulata a garanzia del presente appalto e dovrà prevedere nel novero dei terzi anche il Comune di Amandola.

La polizza dovrà prevedere rinuncia formale ed espressa da parte del debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del Codice Civile, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, 2° comma, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

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 da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori della mensa.

Tutti i massimali dovranno essere rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale.

Art. 15

IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore annuo presunto dell'appalto per la fornitura delle refezioni è il seguente:

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

N. pasti previsti	Costo pasto	Costo complessivo previsto	Di cui per la sicurezza	Importo annuo soggetto a ribasso
16.440	€ 4,20	€ 69.048,00	€ 1.380,96	€ 67.667,04

Il valore presunto del contratto per i costi necessari a consentire il rispetto della normativa vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza covid-19:

N. servizio	Giorni	Costo giornaliero	Costo complessivo appalto	Di cui per la sicurezza	Importo appalto soggetto a ribasso
121		€ 35,00	€ 4.235,00	€ 4.235,00	€ 0,00

Il valore presunto complessivo dell'appalto è pari a:

Costo complessivo appalto	Di cui per la sicurezza	Importo appalto soggetto a ribasso
€ 73.283,00	€ 5.615,96	€ 67.667,04

Art. 17

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 1, comma 2, della L. 11 settembre 2020, secondo il criterio del minor prezzo.

Art. 18

RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO

La ditta deve effettuare il servizio a propria diligenza, rischio e spese di qualunque natura, nei luoghi e secondo modalità, termini e condizioni indicate nel presente atto.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

E' inoltre responsabile del buon andamento del servizio affidato e degli oneri che dovessero essere sopportati in conseguenza dell'inosservanza di obblighi facenti carico alla ditta o al personale da essa dipendente.

Art. 19

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Indipendentemente dall'applicazione delle penalità, l'Amministrazione Comunale assegnerà alla ditta aggiudicataria un termine perentorio di inizio del servizio che sarà da essa medesima insindacabilmente stabilito, anche in relazione alle esigenze delle varie scuole interessate.

L'Amministrazione Comunale avrà facoltà, ove tale termine sia trascorso infruttuosamente, di dichiarare con semplice atto amministrativo risolto il contratto.

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa e danni, le seguenti ipotesi:

- a) interruzione del servizio senza giusta causa;
- b) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
- c) casi di intossicazione alimentare riconducibili a responsabilità della Ditta appaltatrice;
- d) accertata insussistenza dei requisiti richiesti dal Bando per l'ammissione alla gara;
- e) revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il Centro di Cottura identificato dalla Ditta in sede di gara;
- f) apertura di una procedura di fallimento a carico della gestione;
- g) cessione dell'attività ad altri;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) ogni altra grave inadempienza o fatto che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto d'appalto.

Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione che viene incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 20

FIDEJUSSIONI

Anteriormente alla stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà costituire idonea fidejussione nella misura del 10% dell'importo risultante dall'esito di gara, per tutta la durata del contratto

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail : protocollo@comune.amandola.fm.it

(anni due), con atto di fidejussione a favore del Comune di Amandola rilasciata da Istituto bancario o assicurativo.

L'atto di fidejussione potrà essere rilasciato:

- per la fidejussione bancaria dalle aziende di credito di cui all'art. 5 del R.D. 12/03/1936, n. 375;
- per la polizza fidejussoria dalle società assicurative regolarmente autorizzate ai sensi della Legge n. 348 del 1982 e del DM 18/3/1983 e successive modifiche ed integrazioni.

La fidejussione dovrà prevedere rinuncia formale ed espressa da parte del debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del codice civile, nonché la rinuncia ad eccepire la decorrenza del termine di cui all'articolo 1957 del codice civile.

Il pagamento dovrà essere effettuato su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale entro 15 giorni, senza eccezioni a questa opponibili anche nell'eventualità di opposizione proposta dalla contraente o da altri soggetti comunque interessati ed anche nel caso che la contraente sia dichiarata fallita ovvero sottoposta a procedure concorsuali o posta in liquidazione.

L'intero importo dovrà essere mantenuto nell'ammontare iniziale stabilito per tutta la durata del contratto. La cauzione definitiva dovrà coprire l'intero periodo di validità del contratto. La mancata costituzione della fidejussione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al precedente punto A) da parte della stazione appaltante che aggiudica l'appalto.

Lo svincolo sarà disposto dall'Amministrazione solo allo scadere del termine finale del contratto, accertata la completa e regolare esecuzione dell'appalto nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile tra Comune ed Impresa. La ditta sarà tenuta in ogni momento ad integrare detta fidejussione qualora essa venisse in tutto o in parte utilizzata a titolo di rimborso danni per qualsiasi inosservanza degli obblighi contrattuali.

Art. 21

CONTROLLO DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale ha ampia facoltà di controllo in merito all'adempimento preciso degli obblighi dell'appaltatore nel rispetto delle norme contrattuali per quanto attiene alla gestione del servizio, allo svolgimento del programma di lavoro e al raggiungimento degli obiettivi.

Tale attività viene esercitata anche tramite l'A.S.U.R. Marche Area Vasta n. 4, i Dirigenti Scolastici e gruppi di genitori.

Art. 22

PENALITA'

L'appaltatore, nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed alle disposizioni presenti e future emanate dall'Amministrazione Comunale.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

L'Amministrazione Comunale qualora si verificano inadempienze della Ditta nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Responsabile dei Servizi Scolastici, previa valutazione dei fatti e della loro gravità, le seguenti penali:

a) Se la consegna dei prodotti è inadeguata rispetto alle caratteristiche merceologiche previste dal capitolato e, nonostante questo, il Dirigente del Servizio comunale ritiene che possa essere utilizzata per il confezionamento dei pasti del giorno, la penalità è pari ad € 1.500,00 (millecinquecento/00);

b) Se la consegna del pasto non viene effettuata nel rispetto degli orari previsti e/o è parziale rispetto alla quantità prevista (grammature) e/o è inadeguata rispetto alle caratteristiche merceologiche previste nel capitolato, la penalità è pari ad € 1.500,00 (millecinquecento);

c) Qualora le derrate utilizzate o meno per la produzione dei pasti – si dimostrino, a seguito di analisi, difformi da quanto indicato nel capitolato d'appalto, la penalità è pari ad € 500,00 (cinquecento) per ogni alimento non conforme ed il costo dell'analisi verrà addebitato alla Ditta.

d) Mancato rispetto delle condizioni igieniche del centro cottura e delle attrezzature utilizzate per il servizio, rilevabile con esame ispettivo visivo del tecnico incaricato e/o dall'Amministrazione comunale, con segnalazione contestuale al Referente della Ditta, che dovrà congiuntamente prendere atto

del rilievo; nel caso il referente, avvisato telefonicamente, non si presenti entro 30 minuti, si intende che accetta e conferma il rilievo mosso. La penalità è fissata in € 1.500,00 (millecinquecento/00).

e) Mancato rispetto della temperatura di veicolazione in legume fresco caldo e fresco refrigerato: penalità di € 1.500,00 Se la difformità tra la temperatura rilevata e la temperatura prevista supera i 15°C il pasto non viene erogato, la penalità è pari ad € 3.000,00 (tremila/00).

f) Mancato aggiornamento o applicazione o applicazione parziale del Piano di Autocontrollo dichiarato. Anche per la omissione di una delle fasi e/o delle registrazioni si applicherà una penalità pari ad € 1.500,00.

g) Mancato rispetto delle condizioni igieniche delle cucine di servizio in funzione nelle varie scuole e delle attrezzature utilizzate nel servizio, in caso di gestione diretta da parte della ditta aggiudicataria,

rilevabile con esame ispettivo visivo del tecnico incaricato e/o dall'Amministrazione Comunale, con segnalazione contestuale al Referente della Ditta, che dovrà congiuntamente prendere atto del rilievo. Nel caso il Referente, avvisato telefonicamente, non si presenti entro 30 minuti, si intende che accetta e conferma il rilievo mosso. La penalità è fissata in € 1.500,00 (millecinquecento/00) per ogni anomalia rilevata e contestata.

h) Se presso le scuole la porzionatura e distribuzione dei pasti da parte di personale della ditta aggiudicataria non viene effettuata nel rispetto degli orari previsti, o viene effettuata con personale numericamente inadeguato rispetto al totale degli utenti determinando situazioni di disagio e/o disservizio, la penalità è pari ad € 1.500,00 (millecinquecento/00).

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

i) per ogni giorno di ritardo nella manutenzione di attrezzature la penale è pari ad € 500,00 (cinquecento/00);

l) per ogni giorno di ritardo negli interventi di reintegro di attrezzature e/o arredi necessari la penale è pari ad € 500,00 (cinquecento/00).

m) preavviso di sciopero non comunicato oppure comunicato oltre il termine fissato la penale è pari ad € 500,00 (cinquecento/00).

n) gestione dei rifiuti non coerente con le modalità di raccolta dell'amministrazione comunale, la penale è pari ad € 1.500,00 (millecinquecento/00).

o) mancata osservanza delle disposizioni contenute nel DM Ambiente 25 luglio 2011, la penale è pari ad € 1.500,00 per ogni singola contestazione.

Per le penalità di cui alle lettere a) – b) – d) – e) – g) – h) – i) – l) – m) – n) per la prima volta è consentito l'inoltro alla Ditta di un ammonimento scritto, mentre per le altre constatazioni di irregolarità e per la difformità di cui alla lettera c) si procede all'applicazione delle penalità come indicato.

L'applicazione delle presenti penalità è preceduta da regolare contestazione alla Ditta trasmessa con lettera A.R. da parte del Dirigente del Servizio.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio: la penale è pari ad € 1.500,00 (millecinquecento/00).

In caso di applicazione di complessive dieci sanzioni di natura amministrativa e/o penale, l'Amministrazione si riserva di applicare un'ulteriore penalità di Euro 16.000,00 (sedicimila/00), fatta salva per la stessa Amministrazione la facoltà di valutare la risoluzione del contratto in relazione alla gravità delle violazioni accertate.

Il provvedimento di applicazione della penalità e/o di contestazione della violazione sarà assunto dal Dirigente a cui è assegnato il Servizio Scolastico.

Alla Ditta sono concessi otto giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e convincente da parte del Dirigente del Servizio, comporterà l'applicazione delle penali stabilite, senza deroga alcuna.

Il recupero della sanzione (importo delle penali) avverrà mediante trattenuta direttamente effettuata sul corrispettivo del mese o di quelli successivi rispetto alla data di assunzione del provvedimento tramite emissione di relativa nota di addebito o, in subordine, sull'ammontare della cauzione definitiva, oppure su eventuali crediti della Ditta nei confronti del Comune.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono notificati all'appaltatore in via amministrativa.

Art. 23

CONTROVERSIE

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

Qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra Comune e la Ditta aggiudicataria in ordine all'applicazione o all'interpretazione del presente capitolato e dal conseguente contratto, qualora non sia possibile la risoluzione in via bonaria tramite accordo tra le parti, sarà devoluta alla competenza del Tribunale di Ascoli Piceno.

Art. 24

PAGAMENTI

I pasti saranno liquidati nell'importo convenuto, entro 90 giorni dal ricevimento di regolare fattura, ambito temporale precisato nel regolamento di contabilità.

Ove il servizio non possa essere svolto per cause non imputabili alla ditta, alla stessa non compete alcun compenso, ove il Comune comunichi l'impedimento anche a mezzo telefono con almeno 12 ore di anticipo.

La liquidazione delle fatture sarà effettuata dal Comune previa attestazione di regolarità da parte del Responsabile del Procedimento.

I ritardi nei pagamenti non danno diritto alla ditta di richiedere lo scioglimento del contratto.

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà di sospendere nella misura che riterrà opportuna, le liquidazioni delle fatture alla ditta che, diffidata, non abbia provveduto a mettersi in regola con gli obblighi contrattuali.

Art. 25

NORME REGOLATRICI DELL'APPALTO

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle norme vigenti, in quanto applicabili.

Art. 26

SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Tutte le eventuali spese del contratto, rogito, registrazioni, diritti, etc., senza eccezione di alcuna ed ogni altra annessa e conseguente, saranno a carico dell'impresa appaltatrice.

Art. 27

DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

A tutti gli effetti dello stipulando contratto, la Ditta dovrà eleggere il proprio domicilio a Amandola e comunicarlo entro 30 giorni dall'aggiudicazione del servizio; dovrà infatti costituire nella Città medesima, una sede operativa con un responsabile in loco per prendere decisioni immediate rispetto alle questioni relative al regolare svolgimento del servizio.

Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

Art. 28 **PRIVACY**

Titolare del trattamento è il Comune di Amandola. I dati forniti dalle Imprese partecipanti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il loro conferimento è obbligatorio per le ditte che vogliono partecipare alla gara e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definito dalla normativa vigente.

All'appalto si applicano le norme del D.Lgs. 50/16, le norme del R.D. n. 827/24 ancora in vigore, nonché il Regolamento per la disciplina dell'attività contrattuale dell'Ente.

Art. 29 **TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare le disposizioni contenute nell'art. 3 della legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto.

Per i soli servizi di veicolazione e distribuzione pasti la Ditta si obbliga altresì ad inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con i sub- appaltatori e i sub-contratti apposita clausola con la quale ciascuna delle parti si assume gli obblighi previsti dal citato art. 3 della legge n. 136/2010

Art. 30 **RICHIAMO ALLE LEGGI GENERALI**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono, in quanto applicabili, le norme del Codice Civile.

Art. 31 **FALLIMENTO**

In caso di fallimento o di amministrazione controllata della ditta aggiudicataria, l'appalto si intende revocato e l'Amministrazione comunale provvederà nei termini di legge.

Art. 32 **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile del procedimento è il dott. Adolfo Marinangeli - Servizio scolastico- Tel. 0736.840711



Città di Amandola

Provincia di Fermo

Città del Parco Nazionale dei Monti Sibillini
pec : comune.amandola@emarche.it

Città del Tartufo Bianco Pregiato dei Sibillini
mail: protocollo@comune.amandola.fm.it

PER ACCETTAZIONE
(Timbro della Ditta e firma de legale rappresentante)
