



COMUNE DI MONTEPRANDONE

Provincia di Ascoli Piceno

Settore: 1[^]
Amm.vo – AA.GG.
Politiche Sociali
Servizio:
Servizi Sociali

All. 1d)

ACQUISTO DERRATE ALIMENTARI

SERVIZIO DI

REFEZIONE SCOLASTICA

**SCUOLA PRIMARIA E INFANZIA
DI BORGO DA MONTE**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione in economia dei pasti per il servizio di refezione scolastica presso la mensa della Scuola Primaria e Scuola dell'infanzia di Borgo da Monte.

La fornitura, con periodicità diversa, a seconda delle derrate, comprende altresì il trasporto presso il centro cottura.

Il numero dei pasti che si prevede di erogare nel corso di un anno scolastico è il seguente:

SCUOLA	N. PASTI
Scuola dell'infanzia	n.9065 di cui n. 2035 per adulti (personale docente e non)
Scuola primaria	n. 22100 di cui n. 1360 per adulti (personale docente e non)

Per cui si prevedono n.31165 pasti circa con una media di n. pasti 179 al giorno.

ART. 2 – ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio si svolge, secondo il calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, salvo variazioni, che saranno comunicate di norma il giorno precedente.

ART. 3 – DURATA DELL’APPALTO.

Il presente appalto ha decorrenza per tutta la durata dell'attività didattica 2018/2019, eventualmente ripetibile ex art. 63, comma 5, del D.Lgs. 50/16 (cd Codice dei contratti pubblici) per due anni con provvedimento espresso.

Esso decadrà di pieno diritto alla sua scadenza naturale senza necessità di alcuna comunicazione, preavviso o messa in mora da parte del Comune. In ogni caso, la ditta affidataria è comunque tenuta a garantire le prestazioni agli stessi patti e condizioni vigenti fino all'individuazione del nuovo contraente a seguito delle necessarie procedure per il nuovo affidamento del servizio, per un periodo di 90 giorni.

Il Comune si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio della prestazione contrattuale, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione del deposito cauzionale definitivo e delle polizze assicurative.

ART.4 - VALORE DELL’APPALTO.

Il prezzo unitario delle derrate necessarie per la preparazione del singolo pasto a base di gara è fissato in Euro 1,90.

L'importo complessivo del valore dell'appalto sino a tutto il 30.06.2019 viene stimato in Euro 59.213,50 oltre Iva.

L'ammontare definitivo sarà determinato dal prezzo offerto dalla ditta che risulterà aggiudicataria della gara moltiplicato per il numero dei pasti effettivi per cui sono state fornite le derrate.

Il pagamento avverrà sulla base delle fatture presentate mensilmente, calcolate in base al numero dei pasti per i quali sono state effettivamente consegnate le derrate nel mese di riferimento.

La fattura dovrà essere corredata da prospetti riepilogativi mensili contenenti l'indicazione dei pasti.

Il pagamento delle fatture avverrà entro trenta (30) giorni dal ricevimento da parte dell'Ufficio competente della fattura stessa, previa verifica della regolarità contributiva mediante acquisizione del D.U.R.C. I termini di cui sopra saranno interrotti con comunicazione scritta ove la documentazione allegata risulti incompleta o irregolare.

Analogamente le fatture non regolari saranno restituite a cura dell'Ufficio competente e i termini per la liquidazione decorreranno dal giorno di nuova presentazione.

Con tale pagamento l'Aggiudicataria s'intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per i servizi di cui trattasi, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento dei predetti corrispettivi per la tipologia e il numero delle prestazioni autorizzate ed effettuate.

Sull'importo netto progressivo delle forniture è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 5 – REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'acquisto delle derrate occorrenti per la preparazione dei pasti nonché il loro trasporto e confezionamento, dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative, alle norme di buona prassi igienica e alle ulteriori prescrizioni stabilite dal presente capitolato e dall'allegato capitolato merceologico.

I prodotti freschi (es. pane, pesce) dovranno essere forniti con cadenza giornaliera entro le ore 8.30.

Quelli a lunga conservazione, secondo le indicazioni del Responsabile Comunale della Mensa.

Quotidianamente l'appaltatore dovrà provvedere all'emissione di bolla di consegna riportante l'ora di inizio trasporto.

L'appaltatore consegnerà al Comune l'elenco dei propri fornitori.

TRASPORTO DELLE DERRATE

Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/80; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
- i mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli art.43 e 47 del DPR 327/80.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui al presente capitolato.

Le materie prime utilizzate debbono essere "di qualità superiore". Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell'approvvigionamento e fornitura delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza alle caratteristiche merceologiche delle derrate descritte nel capitolato;
- etichette conformi alla normativa generale e specifica per ogni tipo di prodotto, complete ed esaurienti;
- le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.

- imballaggi integri e senza alterazioni manifeste (esempio: lattine non bombate, non arrugginite, non ammaccate, cartoni non lacerati);
- integrità del prodotto consegnato (esempio: confezioni ben chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori, colori e sapori anomali e sgradevoli);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (esempio: colore, aspetto, odore, sapore, consistenza);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

ASSENZA DI OGM.

Non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

Produzione degli alimenti e delle bevande

- *Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire preferibilmente e **comunque per almeno il 20% da produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, esse devono provenire obbligatoriamente da allevamenti biologici o almeno da allevamenti **all’aperto** di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- *La carne* deve provenire preferibilmente e **comunque per almeno il 20% da produzione biologica** in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350. **Il Pollame deve provenire obbligatoriamente da produzione biologica.**
- *Il Pesce* deve provenire preferibilmente e **comunque per almeno il 20% da acquacoltura biologica**, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i

quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Saranno preferibili altresì alimenti a filiera corta e per i prodotti non reperibili sul mercato locale, i prodotti del mercato equo e solidale.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

Il Comune esprime gradimento circa l'acquisizione, da parte dell'appaltatore, delle derrate alimentari dagli esercenti del Comune di Monteprandone.

ART. 6- MENU'

I menù ordinari previsti per l'intero anno scolastico sono articolati su due stagioni ciascuna con quattro settimane. Le derrate fornite giornalmente dovranno corrispondere per tipo, qualità e quantità a quanto necessario per la preparazione del pasto previsto nel menu, sia con riferimento alle caratteristiche dei prodotti, che alle tabelle di grammatura.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con obbligo per l'Impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. L'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dalla locale A.S.U.R

MENU PER DIETE SPECIALI, ETICO RELIGIOSE E DIETE LEGGERE

Il servizio comprende anche la fornitura delle derrate per la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi.

Il Comune comunicherà alla ditta le diete speciali elaborate/valutate dall'ASUR.

Oltre al menu del giorno dovranno essere sempre previste le derrate necessarie per la preparazione di una dieta leggera o in bianco che può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente, per non più di tre giorni consecutivi, la cui composizione segua le indicazioni delle linee guida della Regione Marche per la ristorazione scolastica.

ART. 7 – SISTEMA DI CONTROLLO

E' facoltà del Servizio Refezione Scolastica effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Il Fornitore è obbligato a fornire ai funzionari e tecnici incaricati tutta la collaborazione necessaria, fornendo i chiarimenti e la documentazione richiesti.

I controlli verranno effettuati dal Servizio Refezione Scolastica, dalla Commissione Mensa e dalle Autorità istituzionalmente competenti.

Il personale del Fornitore non potrà interferire nei controlli effettuati.

Per le quantità di campioni eventualmente prelevate su derrate alimentari nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale.

BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dal personale del Servizio Refezione Scolastica potranno dar luogo al "blocco di derrate" per mancanza di corrispondenza alle prescrizioni di fornitura e tipologia degli alimenti previste dal presente capitolato. Gli alimenti non conformi verranno bloccati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e verranno contraddistinti con la scritta "merce non conforme in attesa di accertamento".

Il Servizio Refezione Scolastica provvederà a sottoporre il campione agli accertamenti necessari al fine di valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dando tempestiva comunicazione al Fornitore dell'esito degli accertamenti; qualora i referti diano esito sfavorevole, al Fornitore verranno addebitate le spese sostenute per i controlli e applicate le penalità previste nel presente capitolato.

ART. 8 – ULTERIORI NORME DI ORGANIZZAZIONE

La ditta deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore a quella prevista dal presente capitolato e dai suoi allegati;
- a consentire la tracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali ai sensi del Regolamento CEE 178/02);
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna al Servizio Mensa Comunale, produttrice dei pasti;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Le consegne delle derrate dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

Le derrate alimentari dovranno essere conservate a temperature e in frigoriferi diversi a seconda della tipologia di appartenenza.

I prodotti non deperibili, se in confezione parzialmente utilizzata, dovranno mantenere l'etichettatura originale e essere ben chiusi.

ART. 9 - PERSONALE

Tutto il personale adibito all'approvvigionamento e trasporto delle derrate oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente.

La ditta si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni ed altro occorsi alla medesima o al proprio personale durante l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 10 - INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Non sono previste interruzioni di servizio. Qualora si verificano documentate cause di forza maggiore, quali avversi eventi atmosferici o guasti dei mezzi di trasporto, la ditta dovrà garantire un servizio sostitutivo.

ART. 11- SUBAPPALTO - CESSIONE

Per la particolare caratteristica del servizio oggetto del presente appalto, è fatto assoluto divieto di subappalto o cessione del contratto, pena la risoluzione 'de iure' del contratto e l'incameramento della cauzione versata dal concessionario, fatta salva la possibilità del concedente di agire in giudizio per far valere ogni più ampia pretesa risarcitoria.

ART. 12- CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla gara, l'appaltatore è obbligato a presentare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente Capitolato ed al successivo contratto.

La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata nei termini e con le modalità di cui all'art. 103 del Dlgs. 50/2016 e ss. mm. ed ii. Fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni, il Comune può, in qualunque momento e con la adozione di semplice atto amministrativo, trattenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente capitolato e dal relativo contratto; in tal caso l'Affidataria rimane obbligata a reintegrare o ricostituire il deposito cauzionale entro 10 giorni dalla data di notificazione del relativo avviso.

ART. 13 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio della attività.

Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune.

ART. 14 – RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

L'appaltatore si assume il rischio dei danni derivanti per responsabilità civile e dovrà quindi produrre idonee polizze assicurative, stipulate con Compagnie assicuratrici di primaria importanza, a copertura di tutti i rischi attinenti l'oggetto della concessione.

Tali polizze dovranno prevedere un capitale/massimale per sinistro non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00).

La copertura assicurativa dovrà comunque tutelare la responsabilità civile derivante al Comune dall'esercizio delle attività oggetto dell'appalto in particolare in merito alla fornitura di derrate, compresi i danni dovuti a vizio originario del prodotto per i generi di propria produzione.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune di Monteprandone, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'appaltatore.

L'appaltante - Amministrazione Comunale - è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nella riscossione dell'importo pasto come determinato al precedente articolo 4 del presente capitolato.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 15 – PENALITA'

L'appaltante, previa contestazione scritta, applicherà con atto del competente Responsabile del Settore, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito indicati le penali indicate:

- 1) accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per le derrate/pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dal Comune (che si riserva fin d'ora questa facoltà): fino a Euro 1.000,00;
- 2) mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alla mensa con conseguente disagio per l'utenza: fino a Euro 200,00;
- 3) fornitura di pasti/derrate non conformi alle caratteristiche qualitative previste o, di derrate/pasti per quantità o grammatura non corrispondenti a quanto previsto: fino a Euro 200,00;
- 4) fornitura di pasti/derrate in numero inferiori a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a Euro 200,00;
- 5) inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti/ derrate fino a Euro 1.000,00;
- 6) ritardo nel pagamento dei contributi e/o delle retribuzioni al personale dipendente: fino a Euro 200,00;
- 7) ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente od indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a Euro 1.000,00.

In caso di contestazione scritta l'appaltatore avrà la facoltà di presentare entro giorni sette dal ricevimento della relativa PEC/raccomandata A.R. le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il Responsabile del Settore competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno applicate mediante trattenuta sull'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

ART. 16- RIDUZIONE DEL SERVIZIO

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale di Monteprandone, in qualità di appaltatore, di ridurre il numero dei pasti, per giustificato motivo, con la conseguente riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno, e quindi senza che l'appaltatore possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

ART. 17– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- cessazione delle attività da parte dell'appaltatore;
- mancata osservanza del divieto di subappalto;
- sospensione del servizio;
- inosservanza reiterata delle norme igienico - sanitarie;
- reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte degli utenti, di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dall'appaltatore nel caso in cui si accerti contaminazione o avaria in una fase temporale antecedente a quella della presa in carico delle derrate da parte del personale comunale di cucina;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- reiterata violazione degli obblighi contributivi e retributivi.

Nei casi sopra elencati l'Impresa aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

ART. 18 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

L'appaltatore dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. L'appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

ART. 19 – CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Ascoli Piceno.

ART. 20 – OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore, ai sensi dell'art.3 della L. 13 agosto 2010, n.136 e ss. mm.ii., a pena di nullità assoluta del contratto di appalto, assumerà tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati. Tutti i documenti contabili (fatture, bonifici, ecc.) dovranno riportare il "Codice Identificativo di Gara" (CIG), riferito al servizio, fermo restando l'obbligo, per l'appaltatore, di comunicare per iscritto, tempestivamente e comunque entro sette giorni dalla loro accessione, gli estremi identificativi di un diverso conto corrente bancario e/o postale su cui la stazione appaltante potrà essere autorizzata ad effettuare i pagamenti. In difetto di tale notificazione l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per il pagamento ordinato.

ART. 21 - PATTO DI INTEGRITÀ

La ditta appaltatrice si impegna a rispettare il Patto d'integrità approvato con DGC. n. 168 del 22.10.2015.

La violazione delle suddette prescrizioni, ove accertate a seguito di contraddittorio, comporterà l'applicazione delle sanzioni previste nello stesso Patto, sino alla risoluzione del contratto.

ART. 22 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico dell'appaltatore nella misura fissata dalla normativa in vigore.

ART. 23 – NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiama le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

ART. 24 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti dall'appaltatore saranno raccolti registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del apporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati e, eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente concedente.