



**recanati**  
città dell'infinito



**CITTA' DI RECANATI**

**COMUNE DI MONTELUPONE**

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER IL SERVIZIO MENSE SCOLASTICHE A RIDOTTO IMPATTO  
AMBIENTALE DEL TERRITORIO DI RECANATI E MONTELUPONE**

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO MENSE SCOLASTICHE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL TERRITORIO DI RECANATI E MONTELUPONE.**

**PREMESSA:**

La ristorazione scolastica è un momento fondamentale per contribuire all'acquisizione, da parte degli alunni, di comportamenti alimentari corretti, quindi in grado di favorirne un armonico sviluppo. L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa. Considerando che obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, le scelte devono essere motivate da aspetti tecnico teorici considerando nel contempo che le proposte alimentari hanno una forte valenza educativa.

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013). Il Piano d'Azione GPP individua infatti tra le categorie prioritarie di intervento, la "Ristorazione – Servizio Mensa e Fornitura alimenti", per cui sono stati definiti i Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi mensa con DM 25/07/2011.

**ARTICOLO 1  
OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato disciplina l'appalto del servizio di ristorazione (Cat. 17 - CPC 64 – CPV 55524000-9 – CPV supplementare 55523100) da erogarsi nel territorio:

- di Recanati per l'asilo nido comunale, le scuole dell'infanzia, le scuole primarie, le scuole secondarie di primo grado, nonché per il personale scolastico e quello comunale e per i servizi sociali istituiti dal Comune a favore dei minori, delle persone anziane, dei portatori di handicap e altre categorie sociali deboli.
- di Montelupone per le scuole dell'infanzia, le scuole primarie, le scuole secondarie di primo grado, nonché per il personale scolastico e quello comunale e per i servizi sociali istituiti dal Comune a favore dei minori, delle persone anziane, dei portatori di handicap e altre categorie sociali deboli.
- di eventuali altri Enti Pubblici che potranno aderire all'accordo quadro, secondo modalità e termini indicati nei documenti di gara.

Si prevede la possibilità per la ditta appaltatrice di utilizzare le strutture comunali per erogare il servizio dei pasti al di fuori dell'appalto. L'autorizzazione comporta l'erogazione di pasti gratuiti in favore del Comune pari a quanti realizzati al di fuori dell'appalto.

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di:

- manutenzione ordinaria dei locali (cucina, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali che ricomprende anche la loro sostituzione o la sostituzione di componenti

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

in caso di rotture, nonché l'integrazione di macchinari e/o attrezzature necessarie ad erogare il servizio secondo le condizioni previste nell'offerta tecnica.

- la messa a disposizione per tutta la durata dell'appalto di un programma per la gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica per iscrizione, gestione anagrafica, prenotazione pasti, riscossione tariffe e pagamenti. Per tale servizio si prevede una remunerazione per singolo pasto erogato, di €. 0,05 ricompresa nel corrispettivo e non soggetta a ribasso. E' facoltà del Comune di Montelupone e di eventuali Enti aderenti successivamente all'Accordo, richiedere la gestione cartacea del servizio per iscrizione, gestione anagrafica, prenotazione pasti, riscossione tariffe e pagamenti, con organizzazione e costi in capo alla ditta nel tetto dell'importo determinato per tale servizio nel corrispettivo unitario di € 0,05 per il numero dei pasti stimati a base di gara.

I servizi devono essere espletati dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

### **ARTICOLO 2 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto ha la durata di cinque anni decorrenti dal 01.09.2018.

L'appalto viene aggiudicato a favore dell'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa secondo i parametri indicati nel bando e disciplinare di gara.

L'erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico che sarà comunicato a cura del competente Ufficio Comunale in tempo utile.

Nel caso in cui fossero necessari tempi più lunghi del previsto per le procedure del nuovo appalto, la ditta dovrà garantire, alle stesse condizioni, modalità e costi vigenti, la prosecuzione del servizio oltre la scadenza del contratto (cd proroga tecnica).

### **ARTICOLO 3 CORRISPETTIVO D'APPALTO**

Il prezzo a base d'asta è fissato in 4,50 + IVA per ogni pasto fornito. La ditta s'intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo con il pagamento del prezzo che verrà fissato con l'aggiudicazione.

L'importo presunto a base di gara per il presente appalto è il seguente:

- € 4,50 (IVA esclusa) per i cinque anni di appalto, per un totale nel quinquennio di € 6.086.250,00

Detto importo quinquennale è stato calcolato nel seguente modo:

Pasti Comune di Recanati: 155.000 all'anno

Pasti Comune di Montelupone: 15.500 all'anno

Pasti legati ad adesioni da parte di altri Enti nel corso di validità del contratto: 100.000 all'anno

L'importo complessivo dell'appalto, comprensivo dell'eventuale proroga, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 ammonta ad € 7.303.500,00, oneri fiscali esclusi.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs. n. 50/2016 l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che sono stati stimati pari ad € 1,70 per ogni pasto fornito, calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi e precedenti servizi analoghi.

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

Non è prevista alcuna revisione dei prezzi. Pertanto nell'offerta dovrà essere tenuto conto che il prezzo rimarrà invariato per tutto il periodo dell'appalto.

Il servizio oggetto del presente capitolato non è soggetto a redazione del DUVRI in quanto non sussistono rischi da interferenze con il personale comunale (art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008). Gli oneri per la sicurezza sono, pertanto, pari a 0 (zero).

### **ARTICOLO 4 SOPRALLUOGO DEI LOCALI**

Le ditte che intendono partecipare alla presente gara d'appalto dovranno effettuare sopralluogo onde visionare i locali e le strutture di servizio ubicate a Recanati e a Montelupone. La ditta avrà a disposizione per l'esecuzione dell'appalto le strutture e le attrezzature come da Allegato A; ogni integrazione e sostituzione necessaria delle stesse per il buon e corretto svolgimento del servizio dovrà essere messa a disposizione dalla ditta appaltatrice la quale al termine dell'appalto ne rientrerà in possesso, a meno che in fase di offerta tecnica non ne venga prevista l'acquisizione gratuita del Comune.

Il sopralluogo suddetto potrà essere effettuato nei modi individuati nel bando e nel disciplinare di gara.

### **ARTICOLO 5 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA**

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo. In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l'Impresa si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio delle attività / servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso al Comune, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall'inizio dell'attività. Entro lo stesso termine l'Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, effettuando una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. L'Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al Comune. Resta a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Entro 90 giorni dall'inizio dell'attività, l'Impresa s'impegna a tenere corsi di formazione per la sicurezza, il primo soccorso, la squadra antincendio che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati entro i termini previsti dalla vigente normativa. Spetta all'Impresa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni. La ditta aggiudicataria può proporre modifiche ed integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

L'Impresa deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, di malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

---

## ARTICOLO 6 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso i centri cottura e le sale mensa elencati nell'allegato B al presente capitolato speciale d'appalto e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto, nonché delle disposizioni di cui all'allegato C allegato al presente capitolato speciale d'appalto. A tale riguardo all'atto dell'iscrizione le famiglie che usufruiscono delle mense di Recanati dovranno optare per uno dei due menù proposti. Tale scelta non potrà essere variata nel corso dell'anno scolastico a meno di certificazione medica. L'intera responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico della ditta aggiudicataria. Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano. In questo caso la ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio di distribuzione pasto in quarantacinque minuti per consentire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio della prima distribuzione. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni (inferiore al 50% degli iscritti al servizio del giorno) dovuta a particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio dovrà essere espletato dalla ditta aggiudicataria in forma ridotta qualora gli stessi Istituti abbiano provveduto a darne preavviso almeno con un giorno di anticipo. Nell'organizzazione del servizio è possibile modificare l'ubicazione dei centri di cottura purché la distribuzione dei pasti dai centri di cottura alle sale mensa avvenga in un massimo di 15 minuti. Va garantito per ogni plesso scolastico avente il servizio mensa la sala mensa.

## ARTICOLO 7 ACCESSO AL SERVIZIO

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio previa iscrizione comunale. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio, presso gli Istituti scolastici, il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale della ditta aggiudicataria determinare il numero di pasti esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto o non sia in regola con gli adempimenti previsti per l'accesso al servizio. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare mensilmente l'elenco degli alunni che non sono in regola con il buono pasto al Comune ai fini del pagamento dello stesso. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire ed implementare all'occorrenza il sistema informatico di registrazione pasti (rilevazione presenze, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebito), che dovrà mettere a disposizione del Comune, con la relativa manutenzione annuale. Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà trasferire al Comune in forma una tantum, senza alcun onere e/o costo aggiuntivo, sia le licenze d'uso del software, sia gli applicativi, sia i dati raccolti, oltre alla piena proprietà di qualsiasi tipo di hardware in dotazione all'intero sistema. I casi di utenza estemporanea (ad es. scambi tra Istituti scolastici, studenti provenienti da altre località o studenti stranieri) saranno autorizzati, previa richiesta scritta, di volta in volta dal Comune e il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente. Per quanto riguarda i pasti consumati dal personale docente addetto alla sorveglianza, il corrispettivo che verrà riconosciuto in via forfetaria, sarà pari al contributo annuale che il Ministero riconosce per tale servizio al Comune. La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo assenso del Comune. Anche in questo caso il corrispettivo è pari al prezzo offerto dalla ditta in gara.

## ARTICOLO 8 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi: 1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate 2) alle specifiche tecniche merceologiche indicate nei menù.

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

Come specificato nelle premesse, i menù realizzati dalla ristorazione scolastica devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM). Dovrà essere privilegiata la fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale. Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima (150 km) del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo (in ciò si sono considerati i tempi di percorrenza in ambiente montano che sono notevolmente superiori rispetto ai tempi delle zone pianeggianti e collinari) conformemente al parere di AVCP n. 201 del 5 dicembre 2012. Tale distanza massima può essere aumentata per particolari prodotti previsti nel menù. E' facoltà dell'Amministrazione prevedere massimo una volta al mese l'introduzione di alimenti tipici provenienti dalla filiera marchigiana o strettamente marchigiana quale momento di educazione alimentare, volta a far conoscere gli aspetti storici, geografici e gli usi o costumi locali, nel rispetto della scelta del menù fatta dalla famiglia. Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nei menù. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

### ARTICOLO 9

#### **INIZIATIVE ISPIRATE ALLA TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE, ALLA PROMOZIONE DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE**

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti indicati nei menù con le caratteristiche vincolanti riguardanti:

a) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento, che non può essere superiore a 150 km, a garanzia della freschezza dei prodotti stessi, con possibilità di deroga per i prodotti non reperibili da certificarsi da parte della ditta, e previa autorizzazione del Comune;

b) i metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria, per cui:

b1) 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: % peso sul totale - Tipologia di produzione. Norme di riferimento 35% produzione biologica Regolamento 834/2007/CE, 20% prodotti IGP, DOP, STG 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 - produzione integrata Norma UNI 11233:2009 prodotti tipici e tradizionali Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350.

b2) Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da allevamenti all'aperto.

b3) I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" rappresentati, in termini indicativi, nei menù. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo. Per consentire una valutazione in ordine alla modalità di conseguimento del requisito minimo nel modello di offerta si forniscono le incidenze percentuali di alcuni alimentari, in una mensa tipo, in base al loro peso.

b4) Carne % peso sul totale Tipologia di produzione Norme di riferimento: 20% Produzione biologica Regolamento 834/2007/CE prodotti IGP, DOP norma UNI 11233:2009 prodotti tipici e tradizionali Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350.

b5) Pesce % peso sul totale Tipologia di produzione Norme di riferimento 35% produzione biologica Regolamento 834/2007/CE prodotti DOP norma UNI 11233:2009 Pesca sostenibile MSC - Marine Stewardship Council. Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

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

b6) Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua di rete eventualmente microfiltrata. La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica. Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti previsti nel presente capitolato ovvero offerti dalla ditta, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso la medesima ditta ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. La ditta inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 24. I criteri di attribuzione dei punteggi in sede di gara premiano le offerte migliorative (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato.

### **Verifica (per tutti i prodotti previsti nei menù)**

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.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali. 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.

## **ARTICOLO 10**

### **INIZIATIVE ISPIRATE AD ESIGENZE SOCIO-EDUCATIVE**

Si intende contribuire alla promozione della salute ed all'educazione alimentare attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera marchigiana e a KM0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva.

Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.

Allo scopo la ditta formula la propria proposta nell'offerta tecnica.

#### ARTICOLO 11

##### PRESTAZIONI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari; il loro stoccaggio nei magazzini/depositi delle mense, con l'assunzione del rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;

b) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, di cui all'allegato B, come modificato dalla soluzione progettuale offerta, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale, in conformità a quanto previsto nel presente capitolato speciale d'appalto e in sede di offerta;

c) l'aggiornamento periodico (almeno con frequenza semestrale) al Comune della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nell'allegato C e nell'offerta e la relativa rendicontazione delle quantità fornite;

d) avere un piano di emergenza che consenta la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento di uno o più centri di cottura di cui all'allegato B;

e) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie;

Il trasporto dovrà essere organizzato, conformemente all'offerta tecnica presentata, in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i refettori siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;

f) la predisposizione giornaliera delle sale mensa, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;

g) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, nonché nei servizi igienici degli alunni di esclusiva pertinenza delle sale mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;

h) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

Quanto sopra dovrà essere inserito nella relazione tecnica facente parte dell'offerta tecnica.

#### ARTICOLO 12

##### ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 21.

La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

1) per quanto riguarda la prestazione del servizio a garantire:

a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, in conformità al presente capitolato speciale ed ai menù richiesti; la

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia al Comune che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

b) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, sulla base della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche eventualmente previste nel menù e previa autorizzazione del Comune;

c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'allegato C;

d) il rispetto del menù giornaliero; l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente, previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;

e) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;

f) la ditta deve qualificare la mensa come biologica e pertanto deve garantire le percentuali minime indicate dal Ministero delle Politiche Agricole per l'ottenimento del marchio oro. Gli adempimenti e gli oneri per ottenere il marchio sono a carico della ditta aggiudicataria;

g) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità" proposti dalla ditta aggiudicataria. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

h) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato nell'allegato C;

i) la collaborazione ai soggetti incaricati di eseguire i controlli ai sensi dei successivi articoli 18, 19 e 20;

j) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai criteri ambientali di cui al DM 24 maggio 2012 (G.U. n. 142 del 20 giugno 2012);

k) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Sanitaria;

l) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;

m) l'elezione di un domicilio elettronico;

n) la fornitura della documentazione giustificativa necessaria al fine di permettere all'Ente l'applicazione del Reg. CE 657/2008 e s.m.i (applicativi del Reg. CE n. 1234/2007), riguardante il recupero di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli alunni/studenti delle scuole; in particolare la ditta sarà tenuta a fornire : le fatture/bolle intestate alla

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

ditta aggiudicataria che devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di riferimento della gestione, includendo solo i prodotti lattiero caseari acquistati per la preparazione dei pasti o merende; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente 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 (direttiva CEE 92/46 e s.m.i).

o) la messa a disposizione, su richiesta del Comune, dei dati relativi, tra l'altro, al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali).

2) per quanto concerne il personale di servizio a garantire:

a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;

b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendaliamente come cuoco per ogni centro di cottura;

c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

d) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al personale;

e) che il Comune possa chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la gestione;

f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. Il Comune potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. Il Comune, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;

g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 13;

h) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative;

i) che il Comune risulti estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;

l) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità previste dalla vigente legge, obbligo che si intende aggiornato ed integrato dall'offerta tecnica;

m) l'invio trimestrale al Comune, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato nel mese precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti in forma aggregata con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part time, ivi compreso il personale in sostituzione. Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

- n) che la direzione del servizio in oggetto sia affidata all'avvio del servizio medesimo ad un direttore a tempo pieno, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione direzionale di un servizio nel settore della ristorazione, il cui nominativo deve essere comunicato e approvato dal Comune. Il direttore può essere coadiuvato da altre figure che dovranno essere comunicate al Comune. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo del buon andamento del servizio. Il direttore dovrà essere presente almeno quattro ore ogni giorno, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata.
- o) le funzioni di responsabile della logistica, per la programmazione ed il coordinamento degli interventi di manutenzione;
- p) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con il Comune tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;
- q) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- r) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la ditta aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future;
- s) l'esonero del Comune da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- t) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro;
- u) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, ai quali potrà essere presente un rappresentante del Comune, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dal Comune, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni.
- 3) per quanto concerne terzi ad assumere:
- a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. La ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dalla vigente normativa in materia;
- d) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori.
- In ordine a tale ultimo punto d) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito.
- La ditta aggiudicataria sottoscriverà le polizze sopraccitate alle condizioni di seguito riportate:

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

- l'Assicuratore risponde delle somme che l'Assicurato (ditta aggiudicataria) sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento di danni involontariamente cagionati a terzi dall'Assicurato (quale persona giuridica legalmente riconosciuta) o da persone delle quali debba rispondere, sia per lesioni personali sia per danni a cose in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione alla sua qualità di prestatore dei servizi affidati dall'Ente capofila. La polizza dovrà elencare tutte le attività oggetto dell'appalto indicate dal presente capitolato speciale e comprendere l'esercizio di tutte le attività complementari, preliminari ed accessorie.
- il Comune va considerato "terzo" a tutti gli effetti e tale precisazione dovrà essere indicata espressamente in polizza;
- l'Assicuratore riconosce inoltre la qualifica di Terzo a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro e/o lavoratori parasubordinati (D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124; Dlgs. 23 febbraio 2000 n. 38).
- il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente Capitolato nonché dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
- l'assicurazione si intende prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali:
  - R.C.T. : Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, sia per danni a persone che a cose;
  - R.C.O.: Euro 5.000.000,00 per sinistro, ma con il limite di Euro 2.000.000,00 per persona infortunata (ai sensi del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 e del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38);
- l'assicurazione vale per i danni determinati da colpa dell'Assicurato nonché da dolo o colpa grave delle persone delle quali l'Assicurato deve rispondere, anche se non dipendenti, purché operanti nell'ambito delle attività dell'assicurato;
- l'Assicuratore rinuncia all'esercizio del diritto di surrogazione spettante ai sensi dell'art. 1916 del Codice Civile nei confronti dell'Assicurato o di qualsiasi ente o società dell'Assicurato, degli Amministratori, Dirigenti, Impiegati ed Operai dell'Assicurato e loro eredi;
- l'Assicuratore, in caso di recesso dal contratto di assicurazione, si impegna a darne comunicazione all'Assicurato e all'Ente con cui intercorre il rapporto contrattuale, mediante lettera raccomandata, con preavviso di almeno 30 giorni.
- il Foro competente per ogni eventuale controversia dovrà essere quello competente per il territorio dell'Ente che ha stipulato il contratto;
- qualora la ditta aggiudicataria sia un'Associazione Temporanea di Imprese, giusto il regime della responsabilità disciplinato nel D.Lgs 50/2016 e s.m.i.e., le stesse garanzie assicurative prestate dalla mandataria capogruppo coprono senza alcuna riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti;
- il Comune si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di autorizzare la ditta aggiudicataria, che disponga di coperture assicurative che già contengono le garanzie richieste dal presente articolo, ad avvalersene specificando con apposita appendice che le polizze già in corso coprono per intero i rischi ed i massimali sopra specificati; in caso contrario verrà richiesta una polizza specifica;
- in ogni caso, copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa al Comune all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, la ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire al Comune copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza. Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati.

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

4) per quanto concerne i locali, gli arredi e le attrezzature ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Comune per l'espletamento del servizio;
- b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredo/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza. Qualora si rendano necessari acquisti in corso d'appalto non preventivati nell'offerta tecnica, gli stessi verranno eseguiti dalla ditta appaltatrice ed al termine dell'appalto sarà facoltà del Comune riscattarli o meno in proprietà. Nel caso di non riscatto gli stessi rimarranno di proprietà della ditta che se li porterà via senza nulla pretendere dal Comune. Alla fine di ogni anno scolastico l'impresa affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture.
- c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature, anche informatiche, e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come meglio specificato nell'allegato A;
- d) l'onere dell'intera spesa per la fornitura delle utenze (combustibile, gas, energia elettrica, acqua, ecc.) utilizzate per il confezionamento, la preparazione e la distribuzione dei pasti. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla volturazione a proprio nome del contratto delle suddette utenze o a rimborsare al Comune proprietario dei locali, con modalità da concordare, le spese sostenute da quest'ultimo, qualora non fosse possibile installare nelle cucine delle mense un contatore autonomo rispetto all'impianto dell'edificio o quando il contatore autonomo rimane a nome dello stesso Ente, fermo restando che gli oneri non quantificabili verranno riconosciuti dalla ditta aggiudicataria in via forfettaria previo accordo con l'Ente intestatario dell'utenza;
- e) l'onere per gli allacci e per le spese telefoniche sulle linee telefoniche e le linee dati all'interno dei locali mensa. Valgono per quanto applicabili le disposizioni di cui alla precedente lettera d);
- f) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- g) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura di almeno una volta nel corso dell'appalto delle sedi mensa (cucina, refettorio, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale) durante il periodo estivo da concordare con il Comune. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- h) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;
- i) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

5) per quanto attiene all'informazione all'utenza:

all'inizio di ogni anno scolastico la ditta aggiudicataria dovrà consegnare agli utenti della scuola primaria e secondaria di primo grado del servizio mensa, la copia del menù preventivamente concordato con il Comune, unitamente ad un fascicolo informativo sulla tipologia dei pasti forniti, sulle modalità della loro preparazione, sulla provenienza dei prodotti impiegati e sulla composizione dei menù dal punto di vista dietetico e nutrizionale.

---

**ARTICOLO 13**  
**CONDIZIONI ECONOMICO-NORMATIVE DA APPLICARE AL PERSONALE DIPENDENTE ED AI SOCI  
LAVORATORI IMPIEGATI NELL'APPALTO**

La ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali, per il settore di attività e per la località dove sono eseguiti i servizi. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative.

**ARTICOLO 14**  
**PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI**

I buoni pasto (calcolati dal programma gestionale fornito dalla ditta aggiudicataria al Comune) costituiscono titolo per il pagamento da parte del Comune del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile. Al sopraccitato corrispettivo per un pasto completo potrà essere applicato un aumento, previa intesa tra il Comune e la ditta aggiudicataria, per l'eventuale somministrazione della colazione a metà mattina e della merenda a metà pomeriggio, qualora la fornitura di tale servizio aggiuntivo sia richiesta presso mense scolastiche in occasione di colonie estive organizzate direttamente dal Comune o tramite enti/associazioni patrocinati dallo stesso.

Il pagamento avrà luogo entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, fatta salva la possibilità per il Comune di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario all'effettuazione delle verifiche sull'adempimento degli obblighi retributivi, contributivi, previdenziali ed altri richiesti dalla legge (Equitalia, ecc.) e del corretto adempimento degli obblighi contrattuali.

Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati. In caso di sciopero del personale scolastico il Comune, se ne acquisirà preventiva notizia, provvederà a comunicarlo alla ditta aggiudicataria per le idonee misure e senza corrispettivo per i pasti non consumati.

Al fine di consentire al Comune un controllo contabile e la liquidazione delle fatture, la ditta aggiudicataria consegnerà mensilmente all'Ufficio Istruzione l'elenco di eventuali utenti privi di iscrizione al servizio.

Non si prevede la rivalutazione annuale del prezzo del pasto, sulla base delle eventuali variazioni in aumento dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e di impiegati, come calcolato dall'Istituto Centrale di Statistica nazionale. Detto prezzo non potrà quindi subire variazioni per tutta la durata dell'appalto.

**ARTICOLO 15**  
**ONERI A CARICO DELLA GESTIONE ASSOCIATA/ENTE**

Sono a carico del Comune:

- a) la messa a disposizione dei locali ospitanti le mense scolastiche; i locali vengono messi a disposizione gratuitamente;
- b) la messa a disposizione in uso gratuito delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento dei servizi, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti in ciascuna mensa non potranno essere dislocati presso altre strutture dalla ditta aggiudicataria senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Comune. Non sono previsti integrazioni e/o investimenti da parte del Comune.

**ARTICOLO 16**  
**AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ**

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

La ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn.852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La ditta deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;

Con cadenza annuale la ditta inoltra altresì:

- programmazione delle formazione annua;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali o nei refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

Deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienicosanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

### **ARTICOLO 17 ANALISI DI CONTROLLO**

La ditta aggiudicataria deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta. E' fatto obbligo alla ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

### **ARTICOLO 18 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti, sia esso il centro cottura, in caso di pasti veicolati, che la cucina di scuola, in caso di produzione in loco. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante, per la cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuole ..... Campionatura rappresentativa del pasto". I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

### **ARTICOLO 19 MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE**

La vigilanza sul servizio compete alla stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali,

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura che nelle cucine gestite e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

### ARTICOLO 20 ORGANISMI DI CONTROLLO

I controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della Zona Territoriale A.S.U.R. competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare Il Comune potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla società aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato d'appalto; in tali controlli sono comprese le verifiche sull'impianto di microfiltrazione dell'acqua di rete;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di distribuzione dei pasti e rispetto della temperatura, compresa tra i60/65°C (minimo) per i piatti caldi, e di 8/10°C (massimo) per i piatti freddi (es. *roast-beef*);
- i) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- j) organizzazione delle attività di somministrazione e trasporto dei pasti;
- k) modalità di sgombero dei rifiuti;
- l) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- m) caratteristiche dei detersivi e disinfettanti utilizzati;
- n) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- o) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel presente Capitolato;
- p) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- q) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale della società, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di alimento prelevata. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'Ordinamento.

Il Comune può incaricare Laboratori specializzati per controlli analitici. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

La Commissione mensa scolastica ha il compito di essere presente durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. E' fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio, esclusa l'area interna.

### **ARTICOLO 21 MODIFICA DELLE CONDIZIONI DI APPALTO**

Il Comune si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, ovvero dell'eventuale apertura o chiusura di punti cottura e/o sale mensa, di apportare eventuali modifiche nel corso dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni nonché all'apertura o chiusura di punti mensa.

In caso di variazione delle prestazioni contrattuali entro il limite di un quinto del valore originario, la ditta aggiudicataria è obbligata a prestare il servizio alle medesime condizioni previste nel contratto.

### **ARTICOLO 22 EVENTI PARTICOLARI**

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta del Comune, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed Associazioni autorizzate dai Comuni stessi.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordati direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

### **ARTICOLO 23 SUBAPPALTO**

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni ed ai limiti stabiliti dall'art. 105 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 e s.m.i.

Il servizio oggetto del presente capitolato è subappaltabile nella misura massima del 30%.

Le ditte che intendano affidare in subappalto parte del servizio dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara.

L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui al D.Lgs. 50/2016.

### **ARTICOLO 24 PENALI**

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, il Comune potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste (allegato C al presente capitolato);
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dal Comune;

2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, anche nel caso che riporti la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dal Comune;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza della norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata riscontrata dal Comune;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie.

#### 4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dal Comune;
- errata somministrazione di dieta speciale.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte del Comune ai sensi dei successivi articoli 26 e 27.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta del Comune essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con il Comune al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

### **ARTICOLO 25 FORO COMPETENTE**

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del relativo contratto d'appalto, foro competente è quello competente per il territorio dell'Ente che ha stipulato il contratto.

### **ARTICOLO 26 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO**

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora l'appaltatore tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la stazione appaltante procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento

stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione per grave inadempimento, trova applicazione quanto previsto nel Codice dei Contratti pubblici.

#### **ARTICOLO 27 CLAUSOLE DI RISOLUZIONE ESPRESSA**

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 26 l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione della legge e/o presente capitolato;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dall'Ente appaltante presso l'appaltatore, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine all'Ente appaltante stesso, in conformità del presente capitolato;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dall'Ente appaltante;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali indicate nell'allegato C.

I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dalla stazione appaltante, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la stazione appaltante non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'appaltatore di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, la stazione appaltante si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

#### **ARTICOLO 28 CAUZIONE DEFINITIVA**

La ditta aggiudicataria dovrà costituire, prima della stipulazione del contratto e a garanzia degli obblighi derivanti da quest'ultimo, una cauzione definitiva in misura pari al 10% (dieci per cento) dell'importo netto di appalto, riferito al numero complessivo dei pasti nel quinquennio. Si applicano le riduzioni come per legge.

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

Il Comune potrà avvalersi della garanzia fideiussoria parzialmente o totalmente, per gli oneri derivanti dal mancato o inesatto adempimento della ditta, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dalla ditta per le inadempienze derivanti dall'inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori presenti in cantiere; l'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

La garanzia fideiussoria deve essere tempestivamente reintegrata qualora durante l'esecuzione del contratto essa sia stata incamerata parzialmente o totalmente, dall'amministrazione; in caso d'inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere alla ditta.

La validità della cauzione dovrà perdurare sino alla verifica della regolare esecuzione dell'appalto.

La garanzia fideiussoria sarà svincolata progressivamente, con cadenza semestrale posticipata, a richiesta dell'impresa e nel rispetto del Codice dei Contratti Pubblici, in base alle fatturazioni regolarmente quietanziate.

L'Impresa si impegna a trasmettere tempestivamente copia della documentazione comprovante il progressivo svincolo della cauzione al Comune.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La fideiussione dovrà essere conforme nei contenuti e clausole alle disposizioni di legge in materia di contratti pubblici, contenute nel D.Lgs 50/2016 e nei provvedimenti attuativi lo stesso.

### **ARTICOLO 29 AUTORIZZAZIONI**

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'Impresa per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato deve dotarsi dei permessi sanitari e amministrativi previsti per legge per il regolare svolgimento del servizio.

### **ARTICOLO 30 TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI**

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

### **ARTICOLO 31 TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI**

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente capofila e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente capofila se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione

## CITTA' DI RECANATI

## COMUNE DI MONTELUPONE

dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). L'Ente capofila, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

### **ARTICOLO 32 SPESE**

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Inoltre il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, al rimborso alla Stazione appaltante delle spese di pubblicazione obbligatorie degli avvisi e del bando di gara, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

### **ARTICOLO 33 RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI (D.LGS.196/2003)**

Ai sensi dell'art.13, c.1 del D.Lgs.30/06/2003 n.196, in ordine al procedimento di cui al presente capitolato si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti si riferiscono al procedimento del presente appalto;
- il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura più esattamente come onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi un appalto, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono:
  - 1) il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento;
  - 2) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
  - 3) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L.7 agosto 1990 n.241 e s.m.i.;
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui art.7 del D.Lgs.196/2003, cui si rinvia;
- soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

### **ARTICOLO 34 NORME GENERALI**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alle norme vigenti in quanto applicabili.