

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**  
**PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI**  
**PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E MENSA PER I NIDI**  
**DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO**

CODICE SIMOG: 8646635

**ALLEGATI:**

1. Capitolato tecnico merceologico con tabelle dei prodotti suddivisi per lotti funzionali
2. Elenco delle strutture
3. Calendario delle stagionalità dei prodotti ortofrutta Lotto 10
4. Estratto del manuale di autocontrollo

<b>Lotto</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Importo biennale netto</b>	<b>CIG</b>
<b>LOTTO 1</b>	Latticini	<b>€ 57.436,50</b>	9323456748
<b>LOTTO 2</b>	Prodotti surgelati	<b>€ 100.565,20</b>	93234599C1
<b>LOTTO 3</b>	Salumi	<b>€ 4.090,00</b>	9323460A94
<b>LOTTO 4</b>	Carni fresche bovine e suine	<b>€ 29.291,20</b>	9323463D0D
<b>LOTTO 5</b>	Carni Avicole, uova e derivati BIO	<b>€ 157.700,00</b>	9323464DE0
<b>LOTTO 6</b>	Prodotti vari	<b>€ 8.403,68</b>	932346705E
<b>LOTTO 7</b>	Prodotti Biologici	<b>€ 51.672,42</b>	9323468131
<b>LOTTO 8</b>	Pasta e riso	<b>€ 35.883,00</b>	9323469204
<b>LOTTO 9</b>	Pane e farine BIO	<b>€ 66.998,84</b>	93234702D7
<b>LOTTO 10</b>	Ortofrutta fresca	<b>€ 105.882,00</b>	9323474623

**INDICE**

- ART. 1 – DEFINIZIONI  
 ART. 2 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO  
 Art. 3 – IMPORTO E QUANTITA' DELLA FORNITURA - VARIAZIONI  
 Art. 4 – CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE  
 Art. 5 – CONDIZIONI DELLA FORNITURA  
 Art. 6 – EFFETTUAZIONE DEGLI ORDINI E REFERENTE DELLA DITTA  
 Art. 7 – MODALITA' DI CONSEGNA  
 Art. 8 – DERRATE ALIMENTARI E CONTROLLO DEI PRODOTTI IN ARRIVO  
 Art. 9 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA' NELLE CONSEGNE  
 Art. 10 – CONTESTAZIONI E PENALI  
 Art. 11 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E CESSIONE DEL CREDITO  
 Art. 12 – REVISIONE DEI PREZZI

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

- Art. 13 – RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA
- Art. 14 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO
- Art. 15 - PERSONALE IMPIEGATO
- Art. 16 – SOSPENSIONE DELLA FORNITURA
- Art. 17 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO
- Art. 18 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI
- Art. 19 – SUBAPPALTO
- Art. 20 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE
- Art. 22 – PRIVACY

**ART. 1 – DEFINIZIONI**

Per “Impresa”, “Ditta”, “Fornitore” o “Appaltatore” si intende la ditta risultata aggiudicataria per ciascun lotto a seguito della procedura di gara.

Per “Stazione appaltante” o “Amministrazione” o “Comune” si intende il Servizio comunale competente agli acquisti di derrate alimentari, attualmente il Servizio Provveditorato, Gare ed Economato del Comune di San Benedetto del Tronto.

**ART. 2 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto, suddiviso in n.10 lotti funzionali, ha per oggetto la fornitura di prodotti alimentari, come da allegato Capitolato Tecnico Merceologico, destinati alla refezione scolastica ed alla mensa dei nidi d'infanzia del Comune di San Benedetto del Tronto, siti indicati nell'elenco delle Strutture di cui all'Allegato 2 del presente Capitolato.

La durata dell'appalto è di 24 mesi a partire dal 01.09.2022. E' prevista l'opzione di rinnovo per un ulteriore biennio, fino al 31.08.2024.

Al termine della durata contrattuale il Fornitore di ciascun lotto è comunque tenuto, nelle more dell'espletamento di una nuova gara e fino ad un massimo di 120 giorni a garantire la prosecuzione della fornitura dei generi alimentari, agli stessi patti, prezzi e condizioni o più favorevoli per la Stazione Appaltante, ai sensi di quanto disposto dall'art. 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.

**Art. 3 – IMPORTO E QUANTITA' DELLA FORNITURA - VARIAZIONI**

L'importo dell'appalto è quello risultante dall'offerta economica dell'Impresa per ciascun lotto.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di trasporto, di personale e di ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente la fornitura dei generi alimentari di cui trattasi.

Le quantità e tipologie dei prodotti alimentari indicate nei singoli lotti derivano da una valutazione sul consumo storico, pertanto sono da considerarsi indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

La stazione appaltante si riserva di aumentare o diminuire i quantitativi presunti in rapporto alle esigenze effettive fino a concorrenza di un quinto (20%) dell'importo contrattuale.

**Art. 4 – CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE**

Le caratteristiche delle derrate sono determinate nell'allegato "Capitolato merceologico."

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

Il Fornitore di ciascun lotto dovrà rendere disponibili al Comune, ad inizio della prestazione contrattuale, le schede tecniche in lingua italiana di tutti i prodotti, che dovranno obbligatoriamente corrispondere alle caratteristiche minime qualitative richieste nel Capitolato Merceologico.

Le caratteristiche dei prodotti offerti (da scheda tecnica inviata) e i prezzi offerti in sede di gara dovranno essere mantenute per tutta la durata contrattuale.

Si precisa che i prodotti offerti in sede di gara relativamente al **Lotto 10 – Ortofrutta fresca**, dovranno essere forniti secondo la stagionalità (come indicata nel calendario delle stagionalità allegato, limitatamente ai prodotti in gara) e non potranno essere proposti dal fornitore prodotti alternativi a prezzi diversi rispetto a quelli offerti in sede di gara per i prodotti da sostituire.

Gli imballaggi di tali prodotti inoltre dovranno riportare le informazioni circa la tipologia, la provenienza e tutto quanto prescritto dalle norme in materia di commercializzazione di prodotti ortofrutticoli freschi.

Qualora, durante il rapporto contrattuale, l'appaltatore si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire, lo stesso dovrà richiedere preventiva autorizzazione al Comune, pena l'applicazione di penali, come riportato nel successivo art.10. Il Comune si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione qualitativa inalterata del prodotto sostituito, a patto che ciò non comporti un aumento del prezzo offerto in sede di gara per il prodotto da sostituire.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore, il Comune ha il diritto insindacabile, a seconda dei casi, di applicare a suo esclusivo giudizio penali come specificato nell'art. 10, ordinare il rifiuto della merce, pretenderne la sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga o non sia praticabile in relazione ai tempi di preparazione e distribuzione dei pasti, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore e al risarcimento degli eventuali danni e disservizi causati.

Nel corso del periodo contrattuale il Comune si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di articoli non ricompresi nell'allegato. In tal caso saranno richieste specifiche quotazioni, schede tecniche ed eventualmente campionature dei prodotti in questione.

#### **Art. 5 – CONDIZIONI DELLA FORNITURA**

La Ditta garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari vigenti e secondo le condizioni, modalità, termini e prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Tutti i generi alimentari forniti dovranno essere di ottima qualità e di prima scelta.

Nello svolgimento del servizio di fornitura le ditte appaltatrici si attengono all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella specifica e indicata materia ed in ogni altro ambito interessante l'attività ricompresa nell'oggetto del presente appalto.

Il fornitore si obbliga a fornire e trasportare i prodotti osservando la normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP, e di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

Le consegne dovranno avvenire secondo quanto riportato nel successivo art.7 del presente capitolato.

La Ditta si impegna:

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

- a) alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri o mediante trasportatori, nel rispetto della disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande e quanto previsto dalle normative vigenti in materia di trasporto e dei generi alimentari (D.P.R. 327/80 e ss.mm.);
- b) alla consegna dell'elenco dei prodotti forniti per ciascuna struttura, con l'indicazione della quantità e qualità;
- c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.

**Art. 6 – EFFETTUAZIONE DEGLI ORDINI E REFERENTE DELLA DITTA**

Gli ordini saranno effettuati a mezzo e-mail o direttamente on-line ove possibile.

Solo per il Lotto 9 – PANE E FARINE BIO, gli ordini avverranno telefonicamente direttamente dal personale di ciascuna struttura (cucina).

La cadenza delle consegne dovrà rispettare quanto indicato nel successivo articolo 7.

La Ditta dovrà nominare almeno un Referente del servizio che avrà il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici e operativi con gli uffici comunali preposti ai Controlli HACCP e Provveditorato.

L'Impresa, prima dell'inizio delle prestazioni, dovrà comunicare il nominativo e il recapito telefonico del proprio Referente Unico (supervisore), appositamente delegato del compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento dell'appalto.

Il referente deve essere reperibile, responsabile dell'organizzazione ed in grado di assicurare il regolare svolgimento del servizio concordato.

Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con il referente dell'impresa dovranno intendersi fatte direttamente all'impresa.

**Art. 7 – MODALITA' DI CONSEGNA**

I generi alimentari appaltati dovranno essere forniti, nei giorni concordati fra le parti, **necessariamente tra le 7:45 e le 9:30** presso le strutture elencate nell'Allegato 2.

A tal fine le Ditte fornitrici, dopo aver preso visione dell'ubicazione delle varie strutture a seguito di sopralluogo in sede di gara, dovranno redigere un Piano delle consegne da concordare con l'Ufficio comunale preposto agli ordini prima dell'avvio del contratto di fornitura.

Dovrà essere garantita la puntualità della consegna e il rispetto delle fasce orarie onde non creare gravi ripercussioni sui programmi di lavoro degli addetti alla preparazione dei pasti.

Ogni rischio o danno derivante dal trasporto e dalla consegna è ad esclusivo carico del fornitore che è pienamente responsabile di ogni conseguenza.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nei luoghi indicati.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi, salvo cause di forza maggiore.

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

Qualora il fornitore non effettuasse, in tutto o in parte o ritardasse la consegna dei generi alimentari da fornire, la stazione appaltante senza obbligo di darne comunicazione, oltre ad applicare le penali previste dal presente capitolato e fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti, si riserva la facoltà di approvvigionarsi presso altra ditta a totale carico della ditta inadempiente che sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese ed oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto.

Il Comune trasmetterà tempestivamente alla Ditta il calendario delle festività e delle chiusure delle scuole e dei nidi d'infanzia, che comporteranno la sospensione del servizio mensa; se il giorno di chiusura coincidesse con il giorno della consegna delle derrate, la Ditta si adopererà per provvedere e a concordare con il Comune o un altro giorno utile per la consegna o ad anticiparne la consegna, gestendo le scadenze dei prodotti per mantenerne la vita residua sufficiente al buon utilizzo degli stessi.

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, l'Amministrazione Comunale e la ditta fornitrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le consegne verranno effettuate a cura e spese della Ditta fornitrice franco magazzino-cucina, e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce e al suo trasporto dentro i locali della zona di accettazione delle merci destinataria della fornitura di ciascuna cucina.

La consegna dei prodotti alimentari dovrà essere effettuata dalla Ditta fornitrice presso ciascuna cucina, con cadenza settimanale per ciascun lotto, fatta salva la fornitura quotidiana dei prodotti del lotto 9 – PANE.

Diversamente per il Lotto 10 - Prodotti ortofrutticoli la consegna è prevista 2 volte la settimana, di norma il Lunedì ed il Giovedì.

Può essere prevista una consegna infrasettimanale integrativa per il prodotti del Lotto 5 – Carni Avicole, Uova e derivati.

**Art. 8 – DERRATE ALIMENTARI E CONTROLLO DEI PRODOTTI IN ARRIVO**

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria, e rispondere alle eventuali garanzie richieste nelle schede tecniche di prodotto.

Le materie prime in arrivo vengono controllate secondo quanto indicato dal Piano di Autocontrollo della stazione appaltante di cui si allega un estratto significativo (Allegato 3).

Si riportano, in sintesi, nella tabella seguente, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti; tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo che l'Amministrazione effettuerà durante l'intera durata del contratto:

Conformità rispetto all'ordine	La conformità deve riguardare: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Genere (tipologia del prodotto consegnato)</li> <li>• Peso per ogni rispettiva tipologia</li> </ul>
Documenti accompagnatori	Documento di trasporto o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
Etichettatura	Etichettatura secondo la normativa vigente in

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

	particolare secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.
Controllo visivo a campione sulla totalità della merce consegnata	Integrità delle confezioni e segnali di alterazione - Data di scadenza
Condizioni di trasporto	I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra
Temperatura	La temperatura deve essere adeguata e conforme rispetto a quanto stabilito dalla normativa vigente

L'accettazione della merce da parte del personale di cucina non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione, l'Amministrazione potrà avvalersi di propri esperti e degli Organi sanitari competenti per la verifica igienico-merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di valutazione sia mediante analisi di laboratorio.

L'Amministrazione farà pervenire al fornitore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali il fornitore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il fornitore, inoltre dovrà, ogni qual volta la stazione appaltante lo richieda, mettere a conoscenza il proprio piano di autocontrollo (HACCP) per una maggiore garanzia del rispetto dei requisiti igienico - sanitari.

**Art. 9 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA' NELLE CONSEGNE**

Nel caso vengano riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto al presente Capitolato speciale o all'ordine (merce non corrispondente al capitolato e/o piano operativo, per marchio, pezzatura, modalità di confezionamento, etichettatura, freschezza ecc., quantità non corrispondente rispetto a quanto richiesto), ovvero nel caso che una o più partite di generi alimentari siano dichiarate non accettabili per motivi igienico sanitari, il personale preposto e responsabili del controllo, NON ACCETTERA' la merce, previa annotazione sul documento di trasporto, e provvederà alla compilazione dell'apposito modulo di rilevazione delle Non Conformità contenuto nel manuale di autocontrollo, che verrà tempestivamente comunicato per iscritto alla Ditta aggiudicataria, la quale dovrà provvedere nel più breve tempo possibile alla sostituzione o integrazione della merce.

L'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, provvedere all'acquisto presso altra Ditta addebitando il corrispettivo al fornitore.

L'Amministrazione si riserva di contestare la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

**Art. 10 – CONTESTAZIONI E PENALI**

L'impresa dovrà attenersi alle prescrizioni del presente Capitolato.

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, la stazione appaltante applicherà le seguenti penali, previa contestazione scritta dell'inadempimento via PEC:

- in caso di ritardata o mancata consegna rispetto ai termini contrattuali, dovuta a causa non dipendente da forza maggiore, che interferisca con il regolare svolgimento del servizio, una penale in misura giornaliera pari a **Euro 900**;
- in caso di consegna di prodotti non rispondenti all'ordinativo per quantità e tipologia, ovvero non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche (qualità inferiore a quella richiesta), una penale pari **Euro 600**;
- in caso di consegna di prodotti con confezioni danneggiate, etichettatura non leggibile, scaduti o visibilmente deteriorati, una penale pari a **Euro 900**;
- per altri casi di inadempienze non sopra ricompresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penalità, a suo giudizio insindacabile, da un minimo di **Euro 600** ad un massimo di **Euro 1.800**;
- qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto;
- nel caso in cui il prodotto, non controllato all'accettazione in quanto "prodotto non campione", non corrisponda a quanto ordinato e/o presenti difformità nel confezionamento o in termini di qualità, una penale pari a **Euro 600** per ciascun prodotto difforme;
- in caso di fatturazione errata per differenze praticate nei prezzi (rispetto a quelli offerti in sede di gara), nelle quantità (rispetto a quelle indicate sui Documenti di Trasporto), una penale pari a **Euro 100**.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni di cui al successivo art.17. Le penali si intendono per prodotto consegnato in ciascuna struttura. La Ditta fornitrice avrà facoltà di presentare giustificazioni e/o controdeduzioni entro 3 giorni dal ricevimento della contestazione da parte dell'Amministrazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, si procederà all'applicazione delle penalità pecuniarie indicate. L'ammontare delle penalità eventualmente comminate sarà detratto dal corrispettivo dovuto al fornitore, il quale è tenuto, in ogni caso, ad eliminare gli inconvenienti riscontrati.

**Art. 11 – FATTURAZIONE, PAGAMENTI E CESSIONE DEL CREDITO**

Il prezzo offerto deve ritenersi comprensivo di tutte le spese di trasporto, sosta, imballaggio e consegna presso i vari nidi.

**Per tutti i lotti, il fornitore dovrà:**

- inviare mensilmente i Documenti di Trasporto (DDT) di ciascuna consegna all'indirizzo email: [provveditorato@comunesbt.it](mailto:provveditorato@comunesbt.it) ;
- consegnare la merce accompagnata da DDT in duplice copia;
- presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alle forniture effettuate nel mese precedente;
- il DDT dovrà riportare la data di invio dell'ordine, l'esatta denominazione merceologica del prodotto, la confezione, la provenienza (nel caso dell'ortofrutta), la quantità consegnata, e ogni informazione ulteriore prevista dalle disposizioni di legge in vigore.
- Tutte le comunicazioni riguardanti la fatturazione dovranno essere inviate all'indirizzo email: [provveditorato@comunesbt.it](mailto:provveditorato@comunesbt.it) .

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio SDI predisposto da SOGEI; le fatture dovranno riportare il codice CIG, il numero del buono d'ordine, l'impegno e il capitolo di spesa, il Codice IPA del Comune di San Benedetto del Tronto: UF21RT.

L'Amministrazione provvederà ai sensi dell'art.184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati nel presente Capitolato e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche nei termini di cui all' art. 4 del DLgs 231/2002 e ss.mm.ii.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto, in osservanza a quanto previsto dalla vigente normativa ex art.106 comma 13 del D.lgs. n.50/2016, dovrà essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata, notificata al Comune e preventivamente autorizzata ex art.1264 C.C.. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

La Ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, mediante l'indicazione di conti correnti dedicati.

In particolare, l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura-Ufficio del Governo territorialmente competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui alla L. 136/2010, il presente appalto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 3, comma 9, della normativa suddetta.

L'Amministrazione verificherà, in occasione di ogni pagamento nei confronti della Ditta appaltatrice e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari ed alla regolarità contributiva.

**Art. 12 – REVISIONE DEI PREZZI**

Il prezzo offerto in sede di gara si intende fisso e invariabile.

A partire dalla seconda annualità è consentita l'applicazione dell'indice ISTAT FOI riferito al mese di settembre dell'anno precedente per la rivalutazione dei prezzi. Tale revisione non opera automaticamente ma è subordinata alla richiesta scritta dell'aggiudicatario, che deve farla pervenire all'indirizzo pec: [protocollo@cert-sbt.it](mailto:protocollo@cert-sbt.it) entro il 30.06.di ciascun anno di vigenza contrattuale, a pena di decadenza da tale prerogativa.

E'prevista altresì la revisione del prezzo secondo le modalità indicate all'art.106 del Codice Appalti cui si fa rinvio.

**Art. 13 – RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA**

L'impresa è direttamente responsabile dei danni arrecati sia a persone che a cose, tanto dell'amministrazione che di terzi, causate in esecuzione del servizio, derivanti da cause ad essa imputabili di qualsiasi natura o che risultino arrecati dal proprio personale (o preposti e incaricati), restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

L'impresa si impegna e si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi onere o responsabilità verso terzi verificatasi in dipendenza e/o nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente capitolato, da qualsivoglia causa determinati.

L'impresa esonera l'Amministrazione da ogni responsabilità per danni che potessero ad essa derivare direttamente o indirettamente da fatto doloso o colposo dei propri dipendenti e/o collaboratori, preposti e incaricati.

L'impresa, in ogni caso, si impegna alla pronta riparazione e/o sostituzione di qualsiasi danno a beni mobili e immobili derivanti all'amministrazione e causati dal proprio personale nell'espletamento dell'appalto.

**A tale scopo il fornitore si obbliga, a sua cura e spese, a stipulare e a mantenere in vigore per tutta la durata dell'affidamento, presso primaria compagnia assicurativa, idonee polizze di assicurazione a copertura dei seguenti rischi:**

- Responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale non inferiore € 1.000.000,00 (un milione), unico per sinistro;
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Opera con massimale non inferiore € 500.000,00 (cinquecentomila€), unico per sinistro.

L'impresa dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, copia conforme delle polizze assicurative sottoscritte, impegnandosi a mantenere in vigore e non modificare il contenuto di tali polizze per tutta la durata del contratto.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, l'impresa potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate.

In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione.

**Art. 14 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO**

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali il fornitore dovrà costituire, una garanzia definitiva secondo le modalità, le clausole e gli importi di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

La garanzia definitiva copre l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La garanzia definitiva dovrà essere valida per tutta la durata del contratto.

**Art. 15 -PERSONALE IMPIEGATO**

La ditta ha l'obbligo di organizzare la gestione della fornitura con tutto il personale ed i mezzi che si rendono necessari a garantire il regolare funzionamento e la corretta esecuzione delle forniture affidate.

Nell'esecuzione della fornitura, la Ditta si impegna ad osservare ed applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro, nazionale e locale, per i dipendenti delle imprese del settore, in vigore nel tempo e luogo in cui si svolgerà l'affidamento.

Al personale impiegato dovranno inoltre essere applicate tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari sia per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza sul lavoro e per la prevenzione degli infortuni.

**Art. 16 –SOSPENSIONE DELLA FORNITURA**



A R E A R I S O R S E

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

**Il fornitore non può sospendere la fornitura in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione.**

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del fornitore costituisce inadempienza contrattuale e conseguente causa di risoluzione del contratto per colpa.

In tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del fornitore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale, fatti salvi maggiori ed ulteriori tutele derivanti dalla natura pubblica del servizio cui sono destinati i prodotti.

**Art. 17–RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO**

La grave e/o ripetuta inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dal fornitore consentirà la risoluzione del contratto.

Inoltre, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) ingiustificata interruzione o sospensione della fornitura da parte dell'appaltatore;
- b) ripetuti ritardi dei termini di consegna, tali da provocare disagi nella preparazione dei pasti;
- c) ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non risolte dalla ditta neanche in seguito a diffida, tali da compromettere la regolarità della fornitura;
- d) perdita, da parte del fornitore, dei requisiti per l'esecuzione della fornitura, quali il fallimento, l'irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- e) subappalto non autorizzato e cessione anche parziale del contratto;
- f) reiterate applicazioni di penalità il cui ammontare complessivo superi il 10% dell'importo dell'appalto;
- g) fornitura di prodotti inquinati o contaminati, causa di intossicazioni alimentari;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi.

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'Amministrazione avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno.

In caso di risoluzione anticipata del contratto l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti partecipanti all'originale procedura di gara con le modalità di cui all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di recedere dal contratto, in qualunque momento, per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni da comunicarsi all'impresa tramite PEC.

In tal caso l'Amministrazione sarà tenuta al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi di contratto al fornitore, rinunciando quest'ultimo espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 c.c..

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

Dalla data di comunicazione del recesso, l'aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando, tuttavia, che tale cessazione non comporti alcun danno all'Amministrazione.

**Art. 18 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

Il contratto di appalto in oggetto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblico-amministrativa a cura dell'ufficio rogante del Comune di San Benedetto del Tronto.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto, scritturazione, bolli e registrazione del contratto stesso, sono a carico della ditta.

La stipula del contratto è subordinata alla produzione, nei termini assegnati della cauzione definitiva.

La mancata presentazione della cauzione definitiva determinerà la decadenza automatica dall'aggiudicazione, l'escussione della cauzione provvisoria e l'eventuale facoltà per l'Amministrazione di procedere allo scorrimento della graduatoria per una nuova aggiudicazione.

**Art. 19 – SUBAPPALTO**

Il subappalto è limitato al servizio di consegna della merce nel rispetto dei limiti e modalità previste all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

**Art. 20 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE**

Il Direttore dell'esecuzione del contratto è, a norma dell'art.111 comma 2 del D.Lgs.n.50/2016 il Responsabile unico del procedimento RUP.

L'amministrazione potrà a suo insindacabile giudizio procedere a nominare un direttore dell'esecuzione diverso dal RUP.

**Art. 21 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per qualsiasi questione che non si sia potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il Foro di Ascoli Piceno. Ai sensi dell'art. 209 comma 2 del Dlgs. 50/2016 e ss.mm.ii., si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso comma 2 è vietato in ogni caso il compromesso.

**ART. 22- PRIVACY**

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. La Ditta aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso. I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal DLgs 30/06/2003 n. 196 e sue modifiche ed integrazioni, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'appaltatore potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del Decreto sopra citato. L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici,

**A R E A R I S O R S E**

S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o G a r e e E c o n o m a t o

documenti e notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale. L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale Responsabile Privacy. Per quanto non esplicitamente normato in materia di trattamento di dati, si rinvia a quanto compiutamente previsto all'art. 29 del Capitolato d'Oneri.

Il Responsabile del procedimento  
D.ssa Loredana Pennacino

**IL DIRIGENTE**

**d.ssa Catia Talamonti**

(Firma autografa sostituita dall'indicazione a stampa  
ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. 12/2/93 n. 39)