

**Capitolato Speciale d'Appalto per il servizio di refezione scolastica
Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "Anoia – Giffone – F.
Della Scala" (sede di Anoia) (RC)
Anno scolastico 2026/2027**

Art. 1

OGGETTO E DESCRIZIONE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di preparazione e consegna dei pasti nei plessi scolastici della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "Anoia – Giffone – F. Della Scala" (sede di Anoia), nonché la pulizia ed il riassetto dei locali mensa. La fornitura dei pasti agli alunni della scuola suindicata è per circa n. 24 pasti al giorno, da lunedì a venerdì di ogni settimana, escluse le festività infrasettimanali e le vacanze scolastiche, secondo il calendario scolastico.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e degli orari. Su richiesta della scuola interessata la fornitura potrà essere estesa al personale docente impegnato nella vigilanza ed assistenza degli alunni durante la refezione.

Non essendo possibile stabilire a priori il consumo giornaliero effettivo, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo consumo giornaliero dei pasti. Per cui l'affidatario non può richiedere alcun indennizzo per il mancato raggiungimento del numero dei pasti preventivato.

L'Appalto comprende le seguenti prestazioni ed attività:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla preparazione dei menù indicati dal Comune, come specificato nelle tabelle dietetiche approvate dalla competente Autorità Sanitaria allegate, ovvero, in caso di prodotti biologici, per come indicati in sede di offerta;
- la preparazione, la cottura, la suddivisione dei pasti presso il centro di cottura di pertinenza dell' O.E. sulla base del numero di alunni-utenti;
- la veicolazione, con un numero adeguato di mezzi di trasporto dei pasti destinati al plesso scolastico interessato, pasti contenuti in idonei contenitori termici; i mezzi di trasporto e contenitori termici dovranno avere i requisiti prescritti di legge e/o regolamentari vigenti in materia;
- una volta depositati i contenitori termici presso il plesso scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura costante dei pasti, in carrelli termici di cui l'affidatario dovrà dotare il plesso scolastico interessato;
- il servizio deve essere effettuato nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici per gli alunni aventi diritto;
- le derrate alimentari utilizzate devono possedere le caratteristiche, nonché, essere preparate nelle quantità e con le modalità previste nelle tabelle dietetiche allegate;
- il centro cottura utilizzato per la preparazione/cottura dei pasti non deve essere distante

oltre 40 Km dalla sede di consegna/distribuzione degli stessi;

- fornitura di tovagliette e tovaglioli monouso, piatti, posate e bicchieri in materiale plastico per alimenti, conformi a quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e successive modifiche da Reg. CE 10/2011;
- il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, ecc. verrà stabilito dalle Autorità competenti e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'affidatario;
- gli aspetti organizzativi, in particolare quelli attinenti gli orari di refezione, pulizia e riassetto delle sale verranno definite in concerto tra l'Amministrazione comunale e il Dirigente scolastico e comunicati alla ditta appaltatrice.

Art. 2

IMPORTO DEL SERVIZIO

L'importo del servizio è calcolato su circa/massimo 24 pasti al giorno ed è pari ad € 5,90 compreso IVA (Euro cinque/ 90) e di obbligazioni secondo legge.

Tale numero di pasti è soggetto a variazioni, anche in diminuzione, con riferimento alla effettiva presenza degli alunni.

Il numero presunto dei pasti per intero anno scolastico è di circa 3.840;

Il valore complessivo stimato dell'appalto per l'a.s. 2026/2027 non potrà essere superiore a € 21.784,62 oltre IVA al 4% per un importo complessivo lordo comprensivo di Iva pari € 22.656,00, in virtù del prezzo di Euro 5,90 comprensivo IVA.

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023, il valore totale stimato della procedura, inclusa l'opzione di proroga per l'a.s. 2027/2028, ammonta a complessivi € 43.569,23 oltre IVA (pari a € 45.312,00 comprensivo di IVA).

Art. 3

DURATA DELL'APPALTO

La durata della fornitura, puramente indicativa, è relativa all'anno scolastico 2026/2027, con facoltà di proroga a discrezione della Stazione Appaltante per l'anno scolastico (a.s. 2027/2028) alle medesime condizioni contrattuali. La data di inizio effettivo sarà stabilita dall'amministrazione comunale (indicativamente il 5 ottobre 2026 e fine il 31 maggio 2027).

Art. 4

DISCIPLINA DEL SERVIZIO

L'appalto è disciplinato dal vigente Codice dei Contratti, dalle leggi e dai regolamenti in vigore e dalle condizioni stabilite nel presente capitolato.

Art. 5

ONERI DELL'O.E.

Avvenuta l'aggiudicazione, l'O.E., entro i termini stabiliti dall'Amministrazione con apposita comunicazione, dovrà provvedere alla sottoscrizione del contratto previa costituzione, nelle forme di legge, della cauzione definitiva. Tutte le spese del contratto, copie, diritti di registrazione e quanto altro, le cui modalità di versamento e l'esatto ammontare saranno comunicate dall'Ufficio, sono a totale carico dell'affidatario, senza possibilità alcuna di rivalsa.

Ogni e qualsiasi altro onere, diretto o indiretto inerente all'acquisto dei generi alimentari ed alla preparazione (ivi compreso quello relativo al personale - oneri previdenziali ed assicurativi inclusi) è a carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta, ha l'obbligo all'osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di igiene, di regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto;

La Ditta, ha l'obbligo, inoltre:

- di procedere all'acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione delle apparecchiature per il servizio (es. detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci ecc.),
- alla fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione al proprio personale operante all'interno della mensa scolastica;
- all'osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del Decreto Lgs 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di igiene, di regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto

La ditta comunque, dovrà produrre entro 20 giorni dall'aggiudicazione:

- a) autorizzazione sanitaria ai sensi della normativa vigente per l'attività di produzione pasti comprendente: deposito, manipolazione, cottura, rilasciata dall'Autorità Sanitaria competente;
- b) certificazione sulla capacità produttiva di produzione pasti rilasciata dall'Autorità

Sanitaria competente.

Tutte le certificazioni devono essere intestate all'affidatario;

Art. 6

MODALITA' DI ESECUZIONE AFFIDAMENTO

L'affidamento del servizio avverrà mediante affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D.Lgs. n. 36/2023.

Al fine di garantire il rispetto dei principi di economicità, efficacia e concorrenza, la Stazione Appaltante procede all'individuazione dell'operatore economico previa consultazione e comparazione di preventivi richiesti agli operatori economici che avranno manifestato interesse valutando la rispondenza tecnica e la convenienza economica dell'offerta in relazione alle esigenze dell'Ente.

L'appalto verrà affidato ai sensi art. 50, comma 1 lett. b, del D.lgs 36/2023, tramite piattaforma certificata TUTTOGARE.

L'aggiudicazione verrà effettuata in presenza anche di una sola offerta valida.

L'O.E. resta vincolato fin dall'aggiudicazione nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza delle norme contrattuali, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che le verrà comunicata dall'Amministrazione stessa, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione non sarà vincolata se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Art. 7

REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALL'AFFIDAMENTO

Per partecipare all'affidamento i candidati devono essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e di quelli di cui alla manifestazione di interesse a cui si fa espresso rinvio;

Art. 8

AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'O.E. del possesso di tutti i requisiti dichiarati. L'operatore economico resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

Art.9

GARANZIA – COSTITUZIONE E SVINCOLO

L'operatore economico deve prestare cauzione definitiva nella misura del 5% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal Capitolato, prima della stipula del contratto. Lo svincolo della cauzione sarà effettuato 30 giorni dopo la cessazione del servizio. Tuttavia, qualora il contratto dovesse essere rescisso per negligenza dell'affidatario, la cauzione di cui al presente articolo, verrà incamerata, a prescindere dall'eventuale richiesta di risarcimento danni.

Art. 10

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'O.E. dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel presente capitolato, in particolare:

- 1) alla preparazione/cottura e fornitura ai singoli alunni, nell'ora di pranzo che sarà fissata dalla componenti autorità scolastiche, di pasti somministrati secondo le prescrizioni delle rispettive tabelle dietetiche allegate al presente capitolato - tabella dietetica e menù settimanale ASP e tabella dietetica e menù per la ristorazione dei celiaci ASP (giusto protocollo com. n. 4693 del 10/08/2026) e del menù settimanale e caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- 2) all'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;
- 3) il centro cottura utilizzato per la preparazione/cottura dei pasti non deve essere distante oltre 40 Km dalla sede di consegna/distribuzione degli stessi;
- 4) alla fornitura per ciascun utente delle vettovaglie necessarie per il consumo del pasto;
- 5) alla rimozione dei rifiuti alimentari e degli strumenti già utilizzati impiegando specifici contenitori, il tutto secondo le normative vigenti sulla differenziazione dei rifiuti;
- 6) all'acquisto di attrezzatura in sostituzione di quelle esistenti, se non più funzionanti o idonee;
- 7) al lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie ecc.
- 8) alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi/attrezzature di proprietà della Ditta appaltatrice;

Rimane altresì a carico della Ditta aggiudicataria la gestione completa del servizio.

Art. 11

MODALITÀ DELLE FORNITURE

Il servizio, a richiesta dell'Ente appaltante, potrà avere inizio dopo l'aggiudicazione e nelle more della stipula del contratto, sotto riserve di legge, senza che l'O.E. possa sollevare eccezione o riserva alcuna.

L'operatore economico dovrà impegnarsi ad osservare scrupolosamente le tabelle dietetiche dei pasti, e le prescrizioni relativamente alla preparazione dei pasti, debitamente viste dall'Azienda A.S.P. allegate al presente Capitolato quale parte integrante, utilizzando merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione strutturandola così come segue:

- a) un primo piatto;
- b) un secondo piatto;
- c) un contorno di verdure di stagione;
- d) pane;
- e) frutta fresca di stagione;
- f) acqua minerale naturale servita in bicchieri.

Per la preparazione dei pasti, la ditta appaltatrice del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato, in particolare nella qualità e quantità delle derrate alimentari previste dai menù predisposti dall'A.S.P. e rispondenti, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche impartite dalla stessa ed a tutte le norme di legge in vigore in materia di ristorazione collettiva.

L'O.E., previa presentazione di apposita prescrizione medica, dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati per gli alunni che presenteranno specifiche patologie e/o casi di celiachia.

Parimenti, l'affidatario dovrà impegnarsi alla predisposizione di diete di transizione o "dieta in bianco", qualora ne venga fatta richiesta, in tempo utile. In entrambi i casi, senza alcun costo aggiuntivo, né per gli utilizzatori, né per l'Ente appaltante.

Art. 12

OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IGIENE PRODOTTI ALIMENTARI

L'affidatario deve inviare all'Ufficio Comunale Scuola l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche ecc.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

L' affidatario dovrà provvedere alla preparazione ed al trasporto delle derrate alimentari in modo, conforme alle disposizioni di legge vigenti, negli orari stabiliti dai dirigenti scolastici e secondo i requisiti previsti dalla legge.

La cottura dei pasti deve essere effettuata lo stesso giorno in cui vengono distribuiti dal personale dipendente della Ditta appaltatrice. I locali dove l'affidatario provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, le attrezzature, i macchinari e gli utensili, nonché l'organizzazione produttiva nel suo complesso, devono essere adeguati, mantenuti in ottimo stato di manutenzione e devono essere rispondenti alle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro, inoltre, devono preventivamente essere dichiarati idonei dalla competente Autorità Sanitaria sotto il profilo dei requisiti d'igiene ed essere sufficienti ed idonei in rapporto alla potenzialità produttiva, nonché rispondere ai requisiti di legge in ordine alle eventuali emissioni nocive o moleste. L'idoneità di cui sopra è condizione essenziale per l'aggiudicazione dell'appalto e per la prosecuzione della fornitura del servizio.

La Ditta libera il Comune di Anzio da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione/consegna, ove prevista, assumendosi tutti gli oneri previsti dal Regolamento CE n. 852/2004 (che ha sostituito il D.Lgs. 155/1997);

La Ditta appaltatrice dovrà essere dotata di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità al Regolamento CE n. 852/2004

Art.13

REQUISITI DI QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI

In ogni caso le materie prime ed i prodotti finiti, utilizzati per la produzione dei pasti, dovranno essere di 1° qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico ed essere corrispondenti a tutte le normative vigenti, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura (in particolare D.Lgs. n.109/1992 e il Regolamento UE n. 1169/2011).

La scelta deve essere orientata preferibilmente verso i prodotti freschi e locali e comunque con caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza ecc.). In ogni caso sono preferiti prodotti privi di qualsiasi additivo. Le grammature delle derrate utilizzate per la

preparazione e il consumo dei pasti devono essere quelle riportate nelle tabelle dietetiche sopra menzionate, formulate a crudo ed al netto degli scarti.

Non potranno essere utilizzati generi alimentari precotti e/o surgelati, con eccezione delle verdure per condimenti e contorni (minestrone, spinaci, pisellini, fagiolini, ecc...) e dei pesci, per i quali dovrà essere assicurata la continuità della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento. E' vietato l'uso di derrate di organismi geneticamente modificati.

Si applicano i CAM minimi pubblicati in G.U. in data 04/04/2020 serie Generale n° 90 (cfr.pag 17) come da allegato.

Art. 14

OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per gli eventuali danni che in virtù del lavoro svolto possano verificarsi alle persone della ditta appaltatrice o alle persone di cui si avvale, né per incidenti che, comunque, possano derivare ai medesimi o per causa del servizio.

La ditta appaltatrice è responsabile per tutti i danni od inconvenienti eventuali arrecati a terzi ed all'Ente e dipendenti per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, sollevando, quindi, il Comune di Anio da ogni responsabilità diretta od indiretta dall'esercizio del servizio, sotto il profilo civile e penale, compresa l'intossicazione per indigestione di cibo per gli utilizzatori del servizio mensa.

Le spese che il Comune di Anio dovesse eventualmente sostenere per intraprendere l'azione di rivalsa nei confronti della ditta saranno dedotte dai crediti e dalla cauzione della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate. La Ditta libera il Comune di Anio da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della consegna/distribuzione, ove prevista, assumendosi tutti gli oneri previsti dal Regolamento CE n. 852/2004.

Art. 15

PERSONALE

Al fine di garantire all'Amministrazione Comunale una elevata qualità del servizio, la ditta si impegna ad utilizzare personale scelto, capace, professionalmente qualificato, in regola con le prescrizioni sanitarie e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un responsabile, con una

qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

La ditta appaltatrice fornirà a tutto il personale indumenti da lavoro, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione. Il personale deve indossare delle calzature adeguate all'ambiente di lavoro e il copricapo per contenere l'intera capigliatura.

Il personale addetto al servizio dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà, inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare scrupolosamente le norme vigenti nei vari settori dell'antifortunistica.

La ditta appaltatrice è obbligata, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, ad attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori (decreto legislativo 81/2008 e successive modificazioni).

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antifortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della ditta

- compresa la responsabilità civile verso terzi (R.C.) – il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

Si precisa che eventuali informazioni circa gli obblighi relativi alla protezione dell'impiego ed alla condizione di lavoro, potranno essere ottenute presso l'I.N.A.I.L.

I danni provocati per cattivo uso e per incuria o per dolo verranno contestati per iscritto alla ditta appaltatrice e, qualora egli non provveda entro 5 giorni dalla contestazione al ripristino di quanto danneggiato, l'Amministrazione Comunale provvederà a quanto necessario dandone comunicazione

scritta al gestore ed addebitando un importo pari alla spesa sostenuta.

L'impiego di energia, gas, vapore e acqua potabile da parte del gestore dovrà essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica ogni responsabilità connessa è a carico della ditta appaltatrice.

Art.16

INADEMPIENZE E PENALITÀ

La Ditta appaltatrice, nell'espletamento del servizio, dovrà scrupolosamente osservare le disposizioni contenute nel presente Capitolato. A tale scopo i controlli saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti. Qualora si verificheranno, da parte della Ditta appaltatrice, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà rescindere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione degli eventuali danni causati e rivalendosi con incameramento della cauzione, salva ogni azione volta al totale risarcimento dei danni subiti.

Nel caso d'inadempienze di minore gravità, alla Ditta appaltatrice saranno applicate le seguenti penalità:

- a) in caso di ritardata consegna dei pasti oltre i quindici minuti da € 20,00 a € 50,00 in proporzione al ritardo maturato;
- b) in caso di mancato rispetto della tabella dietetica € 200,00 al giorno;
- c) in caso di mancata consegna dei pasti € 250,00 al giorno.

Qualora la mancata consegna dei pasti si protraesse per un periodo superiore a cinque giorni, fatti salvi i casi di forza maggiore, resta facoltà dell'Amministrazione di incamerare la cauzione e di procedere alla somministrazione dei pasti mediante altre ditte, in danno della ditta inadempiente.

Art.17

SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Nel caso di vacanza non prevista dal calendario scolastico, o per sciopero o altre cause, il Comune dovrà darne comunicazione alla Ditta appaltatrice almeno un giorno prima.

Art.18

PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato, con cadenza mensile posticipata, a 30 giorni dal ricevimento delle fatture elettroniche e della data di acquisizione positiva del D.U.R.C (Documento Unico di Regolarità Contabile).

Le fatture dovranno essere corredate dall'elenco delle presenze degli alunni ed eventuali docenti utilizzatori della mensa scolastica riferito al medesimo periodo di fatturazione.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge, mediante presentazione del predetto DURC.

In caso di inottemperanza, la stazione appaltante procederà alla sospensione del pagamento della fornitura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi suddetti. Il pagamento alla Ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando non sia stato accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti. Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la Ditta non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

In qualunque caso di cessazione e di decadenza dalla carica di Amministratore, Procuratore o Direttore Generale, comunque autorizzato a riscuotere in nome e per conto dell'affidatario questa dovrà tempestivamente notificare all'Amministrazione l'avvenuta cessazione o decadenza, in difetto della quale notifica l'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti.

Art.19

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.

In adempimento a quanto previsto dalla Legge 13/08/2010 n° 136 e s.m.i. "*Piano straordinario contro le mafie*", il contratto nascente dall'affidamento del servizio di mensa scolastica in argomento sarà assoggettato alla normativa di legge. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto dovranno essere registrati su apposito conto corrente che il partecipante si impegna a dichiarare e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Per quest'ultimo fine, il bonifico bancario o postale deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il CIG relativo al presente appalto.

Art.20

RESPONSABILITÀ

L'impresa affidataria assume ogni responsabilità per casi di infortuni a persone e danni arrecati a

cose di proprietà del Comune o degli Istituti scolastici in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della preparazione e consegna dei pasti. Pertanto, l'Amministrazione Comunale resta esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura derivante da eventuali infortuni e responsabilità per danni cagionati dalla Ditta appaltatrice a terzi.

Tutte le attività descritte nel presente capitolato verranno svolte dall'operatore economico nel pieno rispetto delle vigenti norme di sicurezza ed igiene del lavoro, così come previsto dal Decreto Legislativo 9/4/08 n. 81.

Art.21

RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le norme legislative in atto vigenti, con particolare riferimento al Codice degli Appalti Pubblici, ed al Regolamento dei Contratti e al codice civile.

Per il Comune di Anzio

Per l'Operatore Economico