



Comune di Petriano

(Provincia di Pesaro e Urbino)

Cod.: 041.045

COPIA DI DETERMINAZIONE

Numero:45 Data : 26-06-18 REG.GEN.:131	Oggetto: Appalto fornitura pasti e merende all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia aa.ss. 2018/2019 e 2019/2020 - CIG 75139156CF. Approvazione schema di contratto.
--	--

IL RESPONSABILE DEL SETTORE SERVIZI AMMINISTRATIVI e SOCIALI

Visto il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e, in particolare, gli artt. 107 e 109;

Visto il decreto del Sindaco pro-tempore - Fabbrizioli Davide - n. 7/2016 del 29-12-2016 con cui, tra l'altro è stato affidato al sottoscritto la funzione di responsabile del Settore Servizi Amministrativi e Sociali;

POSTO CHE, con deliberazione di Giunta Comunale n. 47 del 24.05.2018, immediatamente esecutiva, si è disposta l'approvazione del Capitolato speciale d'appalto, relativo alla fornitura di pasti e merende, all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia di Gallo e Petriano - anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020, per un importo complessivo a base d'asta, pari ad euro **91.872,00** al netto dell'IVA;

VISTA la propria precedente Determinazione a contrarre R.G. n.114 del 01.06.2018, con cui si è provveduto all'indizione di una gara con procedura aperta, per l'affidamento suindicato, da aggiudicarsi, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 60 e 95 comma 3 D. Lgs. n.50/2016, demandando l'espletamento della relativa procedura alla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Pesaro e Urbino, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.37 D. Lgs. n.50/2016, come da convenzione R.G. n.313/2017, sottoscritta dalle parti in data 03.04.2017;

VISTA la delibera di G.C. n. 65 del 27.07.2017, concernente l'adozione dello schema del Programma biennale degli acquisti di beni e servizi per il biennio 2018/2019, ex art. 21 D. Lgs. n.50/2016, successivamente approvato con deliberazione di C.C. n.21/2018, in cui risulta inserito l'intervento in oggetto;

RICHIAMATA la propria precedente Determinazione R.G. n. 49/2017, in cui la sottoscritta è stata individuata quale Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art.31 del D. Lgs. n. 50/2016, per i procedimenti di cui al sopra citato Programma;



Comune di Petriano

(Provincia di Pesaro e Urbino)

Cod.: 041.045

CONSIDERATO che, per la procedura di affidamento in oggetto, è stato acquisito sulla piattaforma ANAC il seguente CIG : **75139156CF**;

VISTO il Decreto Legislativo n. 267/2000;

STANTE la necessità di definire ed approvare lo schema di contratto, relativo all'affidamento in oggetto;

RITENUTA la propria competenza a norma dell'art. 107 comma 3 lett. D) del Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali approvato con Decreto legislativo n. 267 del 18.08.2000;

VISTI gli artt. 72 e 73 del D. Lgs. n.50/2016 in materia di pubblicazione dei bandi di gara;

VISTO l'art.26 del D. Lgs. n.33/2013 – Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni;

VISTO il Piano triennale di prevenzione della corruzione per il triennio 2018-2020, approvato con deliberazione di G.C. n.3 in data 25.01.2018;

DETERMINA

per le motivazioni espresse in premessa

1. **DI APPROVARE** lo schema di contratto per l'appalto della fornitura di pasti e merende all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia di Gallo e Petriano, relativo agli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020, allegato al presente atto, per formarne parte integrante e sostanziale, composto di **n.21 articoli**;
2. **DI DARE ATTO** che il Capitolato Speciale d'Appalto, integralmente richiamato, contenente le specifiche tecniche e modalità di esecuzione del servizio, è stato approvato con deliberazione di G.C. n.47/2018;
3. **DI DARE ATTO** che l'espletamento della procedura di gara è demandata alla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Pesaro e Urbino, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.37 D. Lgs. n.50/2016, conformemente a quanto previsto nella propria precedente Determinazione R.G. n. 114/2016 (Determinazione a contrarre);
4. **DI DARE ATTO** che la forma del contratto sarà quella pubblico amministrativa;
4. **DI DARE ATTO CHE**, ai sensi dell'art.26 comma 3 bis del D. Lgs. n. 81/2008, non è prevista l'adozione del Documento Unico per la Valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI);



Comune di Petriano

(Provincia di Pesaro e Urbino)

Cod.: 041.045

- 5. DI DISPORRE** che il presente provvedimento e l'allegato schema di contratto siano pertanto trasmessi alla P.O. 6.4 Appalti e Contratti della Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro e Urbino, per i successivi adempimenti di propria competenza;
- 6. DI DARE ATTO** che Responsabile Unico del Procedimento è la sottoscritta;
- 7. DI DARE ATTO** che dal presente provvedimento non deriva impegno di spesa a carico del bilancio comunale;
- 8. DI DICHIARARE** che la sottoscritta non si trova in una situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, come disposto dall'art.5 e dall'art.6 del Codice di Comportamento del Comune di Petriano, approvato con delibera di G.C. n. 3 del 31.01.2014 e di essere a conoscenza delle sanzioni penali cui incorre nel caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, come previsto dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.
- 9. DI DARE ATTO CHE**, a norma dell'art. 3 comma 4° della L. 07.08.90 241, avverso la presente determinazione, in applicazione della legge 6.12.1971 n° 1034, chiunque ne abbia interesse potrà ricorrere per motivi di legittimità, entro 60 (sessanta) giorni dalla pubblicazione, al TAR Marche, ovvero, in alternativa, proporre ricorso Straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla Pubblicazione (D.P.R. 24 novembre 1971 n° 1199);
- 10. DI DARE ATTO CHE**, ai sensi dell'art.3 del vigente Regolamento per la disciplina dell'Albo Pretorio on line, la presente Determinazione sarà pubblicata all'Albo Pretorio informatico, per la durata di 15 gg.

IL RESPONSABILE

DEL SETTORE

Servizi Amministrativi e Sociali

F.to Volpini D.ssa Marcia Anna



Comune di Petriano

(Provincia di Pesaro e Urbino)

Cod.: 041.045

VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE

- Si attesta la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 153, comma 5 del D.Lgs. 18/08/2000;
- La presente determinazione e' divenuta efficace dal 27-06-2018 ;



IL RESPONSABILE
DEL SETTORE CONTABILE
Del Monte D.ssa Cinzia

Del Monte

PUBBLICAZIONE ALL'ALBO PRETORIO

La presente determinazione, ai fini della trasparenza dell'azione amministrativa, viene pubblicata all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi a partire dal 27-06-18



L'INCARICATO DELLA PUBBLICAZIONE
Spagne Barbara

Spagne Barbara

E' copia conforme all'originale.

Dalla Residenza Comunale, li 27-06-18



IL RESPONSABILE DEL SETTORE

[Signature]

COMUNE DI PETRIANO

Provincia di Pesaro e Urbino

CONTRATTO PER L'APPALTO DELLA FORNITURA DI PASTI E MERENDE A FAVORE DELL'UTENZA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL' INFANZIA DI GALLO E PETRIANO - ANNI SCOLASTICI 2018/2019 E 2019/2020.

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno il giorno del mese di presso la Sede del Comune intestato.

Innanzi a me Segretario Comunale del Comune di Petriano, rogante il presente atto ai sensi dell'art.97 comma 4 lett. c) del D. Lgs. n.267/2000, sono personalmente comparsi i Signori:

1) nato/a a il, domiciliato/a per la carica in Petriano, presso la Residenza comunale, che interviene alla stipula nella sua qualità di Responsabile del Settore Servizi Amministrativi e Sociali, in rappresentanza dell'Amministrazione Comunale, in conformità a quanto stabilito dall'art. 107, comma 3, lett. c) del TUEL n. 267/2000;

2) nato a il e residente a in via il quale interviene alla stipula del presente atto nella sua qualità di legale rappresentate della ditta con sede legale in via Codice Fiscale/Partita IVA

Essi signori, della cui identità personale e qualifica io Segretario Comunale mi sono personalmente accertato, previa rinuncia, di comune accordo, all'assistenza di testimoni, mi hanno richiesto di far risultare dal presente atto quanto segue:

PREMESSO

- che con Determinazione del Responsabile del Settore Servizi Amministrativi e Sociali n. 35 R.G. 114 del 01.06.2018, esecutiva, **C.I.G. 75139156CF**, veniva disposta l'indizione di una

gara a procedura aperta, per l'affidamento del servizio di fornitura di pasti e merende, all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia di Gallo e Petriano, per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95 comma 3 del D. Lgs. n.50/2016, demandando l'espletamento della relativa procedura di gara alla SUA – Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.37 D. Lgs. n.50/2016;

- che, con successiva Determinazione n.R.G. n..... del, si è provveduto ad approvare lo schema del presente contratto;
- che la SUA della Provincia di Pesaro e Urbino, con Determinazione n. del ha disposto l'aggiudicazione definitiva dell'appalto di cui sopra alla ditta con sede in Via..... n. Cod. Fisc./P.IVA....., per un importo complessivo di euro oltre I.V.A.;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO APPRESSO

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura giornaliera di pasti e merende, a favore dell'utenza scolastica (alunni, personale docente e collaboratori scolastici) delle scuole dell'infanzia di Petriano capoluogo, sita in via G. Pascoli n.1 e della frazione Gallo, sita in via Cavour n.6.

Nello specifico, la ditta appaltatrice dovrà provvedere:
alla produzione dei pasti in legume fresco-caldo, nelle diverse fasi, dall' acquisto delle materie prime, alla preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti, dal centro di cottura alle sedi scolastiche sopra indicate, secondo le modalità e condizioni definite nel Capitolato speciale d'appalto, approvato con Deliberazione di G.C. n.47 del 24.05.2018, esecutiva, che vengono riportate nel presente contratto.

ART. 2 DURATA E VALORE DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata, per l'anno scolastico 2018/2019, a decorrere dalla data del 01/10/2018 (o data di effettivo avvio del servizio) al 30/06/2019 e, per l'anno scolastico 2019/2020, indicativamente, dal 30/09/2019 al 30/06/2020, con frequenza dal lunedì al venerdì (cinque giorni settimanali), festività escluse e comunque secondo il calendario scolastico che sarà definito dalle competenti autorità scolastiche.

L'Amministrazione comunale può disporre, a suo insindacabile giudizio, variazioni, relativamente alla data di effettivo avvio del servizio, dandone congruo preavviso alla ditta appaltatrice, mediante comunicazione scritta, entro i 30 gg. antecedenti alla data prevista.

Il corrispettivo dell'appalto viene determinato come segue:

- euro (diconsi) + I.V.A. per ogni singolo pasto;
- euro(diconsi) + I.V.A. per ogni singola merenda.

Conseguentemente, il valore complessivo dell'appalto, tenuto conto della media prevista dei pasti e delle merende (n. 40 pasti giornalieri x 360 giorni complessivi di servizio x euro + n. 60 merende giornaliere x 360 giorni complessivi di servizio xeuro), può determinarsi in complessivi euro (diconsi euro), al netto d'I.V.A..

Il numero dei pasti giornalieri e delle merende è un dato medio da considerarsi indicativo e potrà variare in relazione all'effettiva apertura del servizio ed al numero di presenze giornaliere degli utenti.

L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e/o delle merende e/o dei giorni di apertura del servizio, non darà luogo a variazioni del prezzo unitario, determinatosi con l'aggiudicazione.

ART. 3 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1) ORGANIZZAZIONE

Il servizio verrà svolto nel periodo previsto dal calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, festivi esclusi, a pranzo, con consegna giornaliera presso le scuole dell'infanzia di Petriano capoluogo (via G. Pascoli n.1) e della frazione di Gallo (via Cavour n.6).

Il numero e la tipologia dei pasti verranno prenotati telefonicamente dal personale scolastico, entro le ore 9,30 dello stesso giorno di servizio; oltre ai pasti, verranno prenotate le merende, da somministrare il mattino successivo.

La consegna dei pasti e delle merende dovrà avvenire entro le ore 12,00, presso ciascun plesso e comunque non prima delle ore 11,30.

Il quantitativo dei pasti e delle merende forniti ad ogni plesso dovrà risultare da apposita bolla di consegna, sottoscritta dall'incaricato della ditta e dal Responsabile del plesso, sulla quale andranno indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti, distinti per alunni, personale scolastico ed eventuali diete speciali, il numero delle merende, l'ora della consegna ed il relativo plesso di destinazione.

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese generali ed oneri relativi a:

- provvista di materie prime alimentari per i pasti, le merende ed i condimenti;
- contenitori termici e bacinelle inox, utilizzati per la veicolazione dei pasti;
- trasporto dei pasti;
- fornitura di tovaglioli, tovagliette, piatti, posate e bicchieri monouso, in quantità adeguata al numero di utenti, da utilizzare presso i refettori, tutti col sistema a perdere ed in materiale atossico, conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia;
- predisposizione e gestione del Piano di Autocontrollo (HACCP), come previsto dal Reg. CE 852/2004, per le proprie attività e competenze;
- assicurazione RCT;
- oneri relativi all'utilizzo del personale, locali ed attrezzature, per la preparazione e trasporto dei pasti.

In particolare, la ditta appaltatrice deve uniformarsi al Reg. CE n.852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare processi, fasi ed operazioni potenzialmente pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nelle attività di competenza, assumendo la piena ed esclusiva responsabilità del corretto svolgimento delle attività oggetto del presente disciplinare e delle maestranze adibite alle stesse.

Sono a carico dell'ente appaltante gli oneri relativi a:

- prenotazione giornaliera dei pasti e delle merende;
- dotazione di attrezzature, minuterie ed arredi dei refettori;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, locali, impianti ed arredi;
- ricevimento dei pasti, sporzionamento e somministrazione all'utenza;
- fornitura delle bevande;
- lavaggio delle stoviglie, utensileria ed attrezzature specifiche utilizzate per l'erogazione del servizio. In particolare, i contenitori di acciaio multiporzione, utilizzati per il trasporto, andranno lavati e reinseriti nei contenitori esterni, per essere ritirati, il giorno seguente, dalla ditta incaricata del trasporto;
- apparecchiatura / sparecchiatura dei tavoli e pulizia delle sale refettorio;
- smaltimento dei rifiuti.

2) PREPARAZIONE DEI PASTI E MERENDE– MATERIE PRIME

I pasti verranno preparati, in legame fresco-caldo, con produzione nella stessa giornata di consumo (fatta eccezione per le merende), presso idonei locali in disponibilità della ditta appaltatrice o reperiti dalla medesima, con canoni, utenze ed ogni altro onere gestionale a suo carico.

Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni/abilitazioni sanitarie-amministrative, necessarie per l'esercizio dell'attività ed il regolare funzionamento del servizio.

I pasti verranno confezionati in bacinelle d'acciaio inox munite di coperchio, multi porzione.

Le bacinelle saranno raggruppate in contenitori isotermitici o termici a norma di legge, in grado

di garantire il mantenimento delle corrette temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi; i contenitori saranno suddivisi per scuola/refettorio e identificati da appositi talloncini.

La ditta appaltatrice fornirà anche i pasti per le eventuali diete speciali, prescritte con certificazione medica, che saranno confezionati in piatti/contenitori monoporzione recanti i dati per una sicura e corretta identificazione, nel rispetto delle norme vigenti in materia di privacy.

I pasti e le merende, a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, dovranno essere confezionati nel massimo rispetto delle norme igieniche e sanitarie, conformemente allo schema di menù-tipo e relative tabelle dietetiche, redatti dall' ASUR Marche – Area Vasta n.1, allegati al capitolato d'appalto ed al presente contratto, per formarne parte integrante e sostanziale (all.1-2-3), sottoscritti dalle parti, in segno di piena ed incondizionata accettazione e depositati agli atti di questo Comune..

E' vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso dei prodotti surgelati richiesti dal menù e nei casi d'uso di prodotti fuori stagione, sempre richiesti dal menù.

In particolare è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate ecc dovranno essere cotti in forno tranne nei casi espressamente previsti dal menù ;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre. Se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdura senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza extra-comunitaria (escluso il periodo invernale);
- usare ortaggi a bulbo germogliati;

- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, fondi di cottura ottenuti da prolungata soffriggitura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna, se non nei casi espressamente previsti dal menù .

Nell'acquisto delle materie prime si dovranno seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori o sapori sgradevoli),
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.

Andranno utilizzati prodotti provenienti da produzioni italiane e, nei limiti del possibile, prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta, prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale; in particolare dovranno essere utilizzati:

- carne italiana non surgelata recante il marchio di qualità ;
- uova del tipo extra da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
- conserve di pomodoro o di pelato e di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
- formaggi freschi;
- olio extra vergine di oliva di marche note;
- il formaggio grattugiato dovrà essere parmigiano reggiano;
- sale "iodato".

L'appaltatore, ai sensi dell'art.4 della L.R. n.9 del 23.02.2000, ha l'obbligo di comunicare agli

utenti, attraverso mezzi idonei ed adeguati, la provenienza degli alimenti somministrati.

I prodotti biologici dovranno raggiungere almeno il 20 %, per ogni preparazione giornaliera del menù e la percentuale di maggiorazione prevista nell'offerta tecnica.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del Fornitore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), il Fornitore dovrà proporre la sostituzione della derrata biologica con quella corrispondente convenzionale, previa tassativa autorizzazione preventiva del competente Servizio.

La ditta appaltatrice dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

L'impiego dei prodotti biologici andrà comprovato, se richiesto dal Comune, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno un settimana a disposizione degli incaricati dal Comune per il controllo del servizio, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale della Marche n. 9 del 23.02.2000.

I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg- 1169/2011 e successive modifiche, e della Circolare del Ministero della Salute il 06.03.2015 in merito alle

indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

L'appaltatore s'impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione degli alimenti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di proprietà fiduciarie, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'appaltatore, qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Il fornitore deve garantire il rispetto delle norme relative alle rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ai sensi dell'art. 18 Reg. 178/02.

3) MENU' E COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti saranno costituiti da: un primo piatto + secondo + contorno + pane + frutta di stagione; in aggiunta al pasto verranno fornite merende, da somministrare al mattino, consegnati con i pasti del giorno precedente, secondo il menù tipo e relative tabelle dietetiche, certificati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione ASUR Area Vasta 1 ed allegati al capitolato .

Alle stesse tabelle dietetiche si farà riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dall'ASUR.

Presso ogni plesso dovrà essere affisso il menù in vigore e le relative tabelle dietetiche, con le grammature di ogni singolo piatto, previsto nel menù.

Ogni variazione al menù previsto, proposto dalla ditta appaltatrice, dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione comunale, su conforme parere dell'ASUR.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi, diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, su richiesta dell'utenza, corredata di certificazione medica.

Su richiesta, andranno assicurate, inoltre, adeguate sostituzioni di alimenti, correlate a ragioni etico-religiose o culturali; in ogni caso, non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari.

La ditta appaltatrice s'impegna, inoltre, a rendere giornalmente disponibile, dietro semplice richiesta, diete in bianco. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, verdura cruda o lessata, da una porzione di prosciutto cotto o crudo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore, oltre a frutta di stagione e pane. Le diete in bianco dovranno avere la durata massima di tre giorni; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

I contenitori con le diete speciali dovranno essere contrassegnati in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Variazioni al menù potranno essere temporaneamente ed eccezionalmente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, motivi logistici o legati al personale...

4) TRASPORTO

Il trasporto presso le singole sedi di distribuzione dovrà essere effettuato riducendo al minimo i

tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendone la qualità organolettica, nel rispetto dei tempi medi di percorrenza, previsti nell'offerta tecnica.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere possedere i requisiti tecnico-costruttivi e le autorizzazioni sanitarie, prescritti dalle apposite leggi in materia.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere alla costante pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

5) PERSONALE

Il personale impiegato nel servizio dovrà essere numericamente adeguato ed in possesso della necessaria qualificazione professionale, in relazione alle mansioni svolte.

Dovrà essere, in particolare, garantita la necessaria formazione di base ed il costante aggiornamento professionale dello stesso, adeguatamente documentati.

La ditta appaltatrice dovrà assumere l'onere contributivo degli operatori impegnati nel servizio in oggetto, nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia, quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza.

La ditta appaltatrice è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente capitolato; dovrà assicurare, nei riguardi dei propri dipendenti, il rispetto delle leggi, regolamenti e disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

Prima dell'avvio del servizio, la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, con le corrispondenti qualifiche.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a designare e comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo, con relativo recapito telefonico, di un proprio referente, da contattare prontamente, in caso

di esigenze o criticità rilevate nello svolgimento del servizio; dovrà inoltre collaborare con l'Amministrazione comunale, in occasione di riunioni o campagne informative, eventualmente promosse nei confronti dell'utenza, fornendo le richieste indicazioni sulle modalità di preparazione dei pasti, tipologia degli ingredienti e materie prime utilizzate ecc.

ART.4 RISPETTO DELL'OFFERTA TECNICA

La ditta appaltatrice s'impegna a rispettare le indicazioni formulate nell'offerta tecnica, acquisita agli atti di gara.

ART. 5 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nel caso in cui dovesse venir soppresso, per disposizione degli organi scolastici superiori, uno dei plessi scolastici di riferimento del presente appalto, è accordata alla ditta appaltatrice la facoltà di recedere dal contratto o di chiedere una revisione del prezzo unitario contrattuale, entro il limite degli importi a base d'asta.

ART. 6 CONTROLLI

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni, per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari, nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'ASUR, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, sia tramite commissioni di vigilanza (commissione mensa scolastica), qualora costituita.

L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta il nominativo dei componenti le commissioni di vigilanza e i compiti di cui sono investiti.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso la scuola che presso il centro di cottura della ditta.

Il controllo potrà essere di tipo:

- tecnico-ispettivo, svolto dal personale del comune e/o dalle commissioni di vigilanza. Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto e consegna dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso i singoli plessi, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto), sul rispetto delle grammature ed, in genere, sul corretto funzionamento del servizio.

- igienico-sanitario, svolto dalla competente ASUR. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

La ditta dovrà aver cura di conservare, idoneamente e per almeno 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

ART. 7 RILIEVI

Il Comune farà pervenire, per iscritto, alla ditta appaltatrice, le osservazioni e contestazioni, rilevate dagli organi di controllo.

Entro 5 gg. dalla data di ricezione delle suddette contestazioni, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'eliminazione della cause che hanno dato origine alla segnalazione, o a fornire eventuali controdeduzioni; in mancanza, il Comune provvederà all'applicazione delle disposizioni di cui al successivo articolo.

ART. 8 PENALITA'

I cibi preparati con alimenti non commestibili contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio di Igiene pubblica della USL, sono respinti e dovranno essere sostituiti.

In tal caso il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi, che non saranno contabilizzati e pagati in alcun caso.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti dal presente capitolato, oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, da verificarsi con seguente sistema:

peso di 10 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della USL, il Comune, previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- per la prima volta un ammonimento a carico della Ditta;
- per la seconda volta, l'applicazione di una penale di € 300,00;
- per la terza volta, l'applicazione di una penale di € 400,00;
- per la terza volta e successive, l'applicazione di una penale di € 600,00;

Le stesse sanzioni saranno applicate per eventuali inadempienze nei confronti del presente capitolato speciale d'appalto.

ART. 9 SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di subappalto, fatta eventuale eccezione per il servizio di trasporto, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale, nel rispetto delle prescrizioni e delle procedure di cui all'art. 105 D. L gs. n. 50/2016 e della vigente normativa in materia.

ART. 10 CONTRATTO

Tutte le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria, che a tal fine ha provveduto al versamento della somma di euro, come risulta da relativa quietanza della Tesoreria comunale n. del

ART.11 OBBLIGO DI TRACCIABILITA' FINANZIARIA

L'appaltatore si obbliga a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato al presente appalto nei termini di cui all'art. 3 co. 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. e assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari in conformità alle prescrizioni contenute all'art. 3 sopra citato.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 12 GARANZIA FIDEIUSSORIA A TITOLO DI CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n.50/2016, a garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto, la ditta appaltatrice ha prestato la cauzione definitiva prevista per legge, per un importo di euro....., come da polizza fideiussoria n..... emessa in data da per l'importo di euro....., acquisita agli atti.

ART. 13 GARANZIE ASSICURATIVE

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art.12 del capitolato d'appalto, la ditta appaltatrice provvede a consegnare all'Amministrazione comunale copia della polizza assicurativa n..... emessa dalla Compagnia Assicuratrice Agenzia ,,,,, , a garanzia di ogni responsabilità sia civile sia penale conseguente all'espletamento dell'attività richiesta dal presente contratto.

ART. 14 PAGAMENTI

I pagamenti, subordinati alla verifica di regolarità del DURC, acquisito dall'Amministrazione comunale, secondo la normativa vigente, saranno disposti mensilmente, entro 30 gg. dal ricevimento di regolare fattura elettronica. In ogni fattura dovrà essere riportato il numero dei pasti e merende forniti nel mese, distintamente ad alunni e personale scolastico.

L'Amministrazione comunale procederà a controllo incrociato con le distinte di consegna giornaliera, sottoscritte dal personale della ditta e dal Responsabile del plesso scolastico.

Ai sensi dell'art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136, i pagamenti saranno effettuati esclusivamente mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane SPA. L'appaltatore provvederà a comunicare all'ufficio ragioneria gli estremi identificativi del conto corrente su cui versare quanto a lui dovuto nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

ART. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

L'Amministrazione comunale provvederà alla risoluzione del contratto, nei casi e con le modalità previste dall'art. 108 del D. Lgs. n.50/2016.

In particolare, nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto, il Comune, oltre ad applicare le penalità di cui al precedente art. 8 , potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con semplice preavviso scritto, con la facoltà di assegnare il servizio ad altra Ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti dell'appaltatrice, per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Parimenti, si procederà alla risoluzione del contratto, nel caso di cibi preparati con alimenti non commestibili o contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio Igiene Pubblica dell'ASUR,

E' fatta salva la facoltà della stazione appaltante di recedere dal contratto, in ogni tempo, con le modalità e procedure di cui all'art.109 del D. Lgs. n.50/2016, per quanto compatibili con le prestazioni

oggetto del presente capitolato.

ART. 16 GESTIONE PROVVISORIA

La ditta appaltatrice, su specifica richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà assicurare il servizio, per un periodo massimo di sei mesi, oltre la scadenza contrattuale, nelle more dell'espletamento di una nuova gara d'appalto, alle stesse condizioni contrattuali vigenti al momento.

ART. 17 - RECESSO UNILATERALE DELL'APPALTATORE-

Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune avrà facoltà di rivalersi su tutta la cauzione, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

ART. 18 - FORO COMPETENTE

In caso di controversie è escluso l'arbitrato.

Il foro competente per tutte le controversie nascenti dal rapporto contrattuale è quello di Urbino.

ART. 19 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente contratto le parti contraenti eleggono domicilio presso la sede Municipale di Petriano.

La Ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale; ogni relativa variazione dovrà essere preventivamente comunicata alla Stazione Appaltante.

ART. 20 NORME FINALI

Il capitolato d'appalto e relativi allegati, facenti parte della documentazione di gara, sono sottoscritti dalle parti e depositati agli atti, in segno di piena ed incondizionata accettazione

Per quanto non contemplato nel presente contratto si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia.

ART. 21 TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali conferiti saranno raccolti e trattati esclusivamente ai fini della stipula e gestione del contratto, secondo le modalità e finalità previste dal Regolamento U.E. 2016/679 (RGPD) e dal relativo Regolamento comunale, approvato con deliberazione consiliare n.26/2018.

Quest'atto, composto da n. ____ facciate di foglio, scritte con mezzi elettronici da persona di mia fiducia, oltre quanto di questa, è stato da me letto agli intervenuti, che l'hanno dichiarato conforme alla loro volontà ed in segno di accettazione lo sottoscrivono.

Letto, confermato e sottoscritto con firma digitale:

Il Rappresentante della stazione appaltante

L'Appaltatore

COMUNE DI PETRIANO

.....

Responsabile Settore Servizi Amministrativi e Sociali

L'Ufficiale rogante

IL SEGRETARIO COMUNALE