



COMUNE DI CORIANO
PROVINCIA DI RIMINI

AREA SERVIZI ALLA PERSONA

DETERMINAZIONE

n. 517

data 21/12/2018

O G G E T T O:

GARA EUROPEA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2018/2023. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E RIMBORSO SPESE CUC. CIG 755010F77 - GIG DERIVATO 7699688F87.

FIRMATO
IL RESPONSABILE DELL'AREA
DOTT. MURATORI GIAMMARIA

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Leg.vo 82/2005).

OGGETTO:

**GARA EUROPEA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2018/2023.
AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E RIMBORSO SPESE CUC. CIG 755010F77 - GIG DERIVATO
7699688F87.**

IL RESPONSABILE DI AREA

Visto il D.Lgs. n. 267/2000, modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 126/2014;
Visto il D.Lgs. n. 118/2011;
Visto il D.Lgs. n. 165/2001;
Visto lo statuto comunale;
Visto il regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;
Visto il regolamento comunale di contabilità;
Visto il regolamento comunale dei contratti;
Visto il regolamento comunale sui controlli interni;

VISTI I PROVVEDIMENTI AMMINISTRATIVI PRESUPPOSTI:

- Decreto del Sindaco prot. n. 18 del 28/12/2017, con il quale è stato conferito l'incarico di responsabile dell'Area Servizi alla Persona;
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 20 del 28/02/2018, esecutiva ai sensi di legge, con cui è stato approvato il Documento Unico di Programmazione (DUP) per il periodo 2018-2020;
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 25 del 28/02/2018, esecutiva, con cui è stato approvato il bilancio di previsione finanziario dell'Ente, per il periodo 2018-2020;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 37 in data 28/02/2018, esecutiva, con cui sono state assegnate le risorse finanziarie per il periodo 2018/2020;

Richiamate:

- la deliberazione del Consiglio Comunale del Comune di Riccione n° 4 del 16.04.2015 ad oggetto: Costituzione in forma associata della Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture fra i Comuni di Riccione, Coriano e Montefiore Conca. Approvazione dello schema di convenzione;
- la deliberazione del Consiglio Comunale del Comune di Coriano n° 24 del 21.05.2015 ad oggetto: Costituzione in forma associata della Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture fra i Comuni di Riccione, Coriano e Montefiore Conca;

Preso atto che la convenzione è stata sottoscritta dai Sindaci dei Comuni sopra citati in data 13.10.2015;

Vista la determinazione dirigenziale n° 1021 del 30.10.2015 ad oggetto: Organizzazione dell'ambito funzionale "Centrale Unica di Committenza" con la quale è stata approvata l'organizzazione dell'Ambito funzionale di cui all'oggetto della determinazione nonché il disciplinare di funzionamento dell'Ambito CUC;

Viste le determinazioni del Responsabile Area Servizi alla Persona del Comune di Coriano n° **254** del **29/06/2018** e n. **292** del **31/07/2018**, **periodo 01/10/2018 – 30/09/2023**, con le quali è stata approvata la gara europea a procedura aperta per l'affidamento del servizio di cui in oggetto per un importo a base d'asta di €. **1.210.950,00** al netto dell'iva del 4%, comprensivo degli oneri per la sicurezza di €. 972,00 non soggetti a ribasso, finanziato mediante entrate proprie del Comune di Coriano;

Dato atto che a norma di legge e ai sensi della convenzione sopracitata, con proprie determinazioni

n. 872 del 04/07/18 e n. 1063 del 09/08/2018 sono stati approvati i documenti di gara predisposti dal Comune di Coriano, procedendo successivamente alle pubblicazioni di legge su Gazzetta Europea, Gazzetta Ufficiale Italiana, Sitar e Amm.ne Trasparente del Comune di Riccione;

Considerato che il valore stimato dell'appalto è di €. 1.695.330,00 comprensivo dell'eventuale rinnovo per un anno e del quinto d'obbligo;

Dato atto che:

- per l'esame delle offerte e della documentazione di gara è stata nominata una commissione giudicatrice con determina n. 1204 del 11.09.2018;
- alla scadenza fissata dal disciplinare di gara, ovvero alle ore 12.00 del 06/09/2018 sono pervenuti n. 2 plichi da parte di:
 - DIAPASON SOC. COOP. SOCIALE – RIMINI E CAMST SOC. COOP. A R.L. - VILLANOVA DI CASTENASO - prot. n. 53369 del 06/09/18 ore 11:16;
 - GEMEAZ ELIOR S.P.A. - MILANO - prot. n. 53371 del 06/09/18 ore 11:20;
- la commissione di cui sopra si è riunita in data 11/09/2018 in seduta pubblica per l'apertura dei plichi e la verifica della documentazione amm.va contenuta nella busta A, come da verbale depositato agli atti;
- che la commissione riunita in data 22/09/2018, prima in seduta riservata per la valutazione della documentazione tecnica contenuta nella busta B e poi in seduta pubblica per l'apertura delle buste economiche, ha approvato la seguente graduatoria:

ELENCO OFFERTE	PUNTEGGIO TECNICO	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO OFF ECONOMICA	TOTALE	CLASSIFICA
DIAPASON - CAMST	63	1.043.250,00	30	93	1
GEMEAZ	50	1.114.074,00	28,08	78,08	2

come da verbale depositato agli atti unitamente alla relazione dell'esperto;

Visto che le società prime classificate hanno dichiarato in sede di presentazione della domanda di partecipazione di impegnarsi a formalizzare la costituzione del raggruppamento temporaneo di imprese, così come previsto dall'art. 48 del Dlgs. 50/2016 e ss.mm.ii. entro la data dell'aggiudicazione o comunque prima dell'avvio del servizio;

Verificato che ai sensi dall'art. 97, c. 1 e 3, del Dlgs. 50/2016 e ss.mm., l'offerta risultante prima in classifica, è risultata anormalmente bassa e che quindi alle società offerenti è stato assegnato un termine di 15 giorni per fornire spiegazioni in merito;

Visto che le società Diapason e Camst hanno fornito spiegazioni esaustive relative al prezzo offerto sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta;

Dato atto che le società sopracitate hanno dichiarato:

- 1) il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., successivamente verificati mediante acquisizione dei dati risultanti dal sistema AVCPASS fornito da Anac nonché mediante documenti cartacei di comprova laddove non attiva tale procedura.
- 2) il possesso dei requisiti di idoneità e capacità tecnico-professionali e di capacità tecnico-professionale, acquisiti e verificati mediante dati risultanti dal sistema AVCPASS fornito da Anac nonché mediante documenti cartacei di comprova laddove non attiva tale procedura;

Rilevato che la Camst ha dichiarato che avverso un provvedimento sanzionatorio di Anac ha promosso un ricorso al TAR del Lazio;

Dato atto che è in corso d'istruttoria la richiesta di informazione antimafia nei confronti della DIAPASON SOC. COOP. SOCIALE di RIMINI, mentre risulta regolare la posizione di CAMST SOC. COOP. A R.L. - VILLANOVA DI CASTENASO (BO) in quanto iscritta dal 15/10/18 nella "white list" della Prefettura di Bologna ai sensi 190/2012;

Dato atto che ai sensi del disciplinare (punto 9) le due terne di subappaltatori indicati dalle ditte Diapason e Camst in sede di presentazione dell'offerta hanno presentato il DGUE, ed i requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., sono stati successivamente verificati mediante acquisizione dei dati risultanti dal sistema AVCPASS fornito da Anac;

Dato atto che ai sensi della normativa antimafia, le società subappaltatrici indicate per il servizio di trasporto pasti, sono iscritte nella "white list" della Prefettura di Bologna; Considerato che si è in possesso di un DURC valido alla data del presente atto delle ditte Diapason e Camst;

Ritenuto opportuno pertanto, secondo quanto stabilito dalla convenzione CUC al punto 3.5:

- procedere all'approvazione delle risultanze di gara unitamente ai verbali della Commissione giudicatrice e alla relazione dell'esperto, in conformità con le finalità del Comune di Coriano e secondo il disciplinare di gara;
- trasmettere il presente atto al Comune di Coriano affinché possa procedere con l'aggiudicazione definitiva e la stipula del relativo contratto ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;

Visto l'affidamento diretto pre-gara indetto con determina del Responsabile dell' Area Servizi alla Persona n. 373 del 02/10/2018 per il periodo 01/10/2018-31/10/2018 per la somma di euro 32.757,75 più iva al 4% per un totale di euro 34.068,06;

Valutato che rispetto alle previsioni:

- 1) si è verificato un maggior costo sul mese di ottobre in quanto l'affidamento diretto e' stato fatto a base d'asta e non alla cifra dell'appalto generando un maggior costo pari al 13.5% (importo della riduzione sulla base d'asta) per un costo pari ad euro 4.599,00 euro
- 2) vi è stato incremento dei pasti sul mese di ottobre di quasi 600 pasti per cui si è dovuto provvedere in tal senso con una determinazione a rettifica della precedente;

Dato atto quindi che con determinazione n. 426/2018 si è provveduta a "INTEGRAZIONE E RETTIFICA A DETERMINAZIONE 373/2018 - SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO 01/10/2018-31/10/2018. AFFIDAMENTO DIRETTO. CIG. Z7A25057D3" impegnando quindi €. 36.935,59 viste le maggiori spese sopra descritte.

Valutato che vi il sopra citato incremento dei pasti sul mese di ottobre di quasi 600 pasti porta ragionevolmente a pensare che in base a quel trend è prudenziale prevedere anche per i mesi di novembre e dicembre un eguale aumento di pasti, che porta il numero di pasti del periodo ottobre-dicembre aumentato in totale per 1755 pasti e per un valore di euro 9793,31;

Ritenuto opportuno cancellare le precedenti prenotazioni D0254/1/2018 per euro 47080,00 e D0481/1/2017 per € 5.171,15 e conseguentemente generare nuova prenotazione di spesa pari ad € 61.472,31 per quanto sopra espresso;

Considerato che il prezzo per singolo pasto al netto dell'iva, in base all'offerta dichiarata economicamente più vantaggiosa, è di euro 5,35 + IVA 4% rispetto alla cifra di euro 6,21+IVA 4% a base d'asta, con un risparmio per l'ente del 14% circa;

Visto il verbale di consegna provvisoria del servizio con il quale in data 31/10/2018 si affidava alla RTI avente la Diapason Soc. Coop. Sociale quale mandataria il servizio a partire dal 05/11/2018 e fino ad aggiudicazione definitiva

Dare atto che il contributo A.n.ac., pari ad euro 600,00, quello per le spese per la pubblicazione del bando e risultati gara, pari ad euro 4.457,76 sono stati anticipati dal Comune di Riccione quale capofila del C.u.c. al quale va corrisposta la somma di euro 200,00 per il contributo C.u.C. come da convenzione;

Visto l'art. 3 della L. 136/2010, mod. e integr. con L. 217/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari e che ai sensi e nel rispetto del comma 5 del suddetto articolo il C.I.G. attribuito per la presente fornitura/prestazione risulta essere: **7555010F77 – cig derivato n. 7699688F87**;

Visto l'art. 107 del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267 e successive modificazioni;

Visto il vigente Statuto Comunale;

Visto il vigente Regolamento Comunale degli uffici e dei servizi;

D E T E R M I N A

- **1) di approvare** quanto sopra specificato anche sotto il profilo motivazionale;
- **2) di aggiudicare** in via definitiva, sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dell'istruttoria relativa al rilascio dell'informazione antimafia, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 32 del codice dei contratti pubblici alle Ditta DIAPASON SOC. COOP. SOCIALE – RIMINI via Oberdan n. 24/A E CAMST SOC. COOP. A R.L. - VILLANOVA DI CASTENASO via Tosarelli n. 318, quali costituenti associazione temporanea d'impresе del 14/11/2018 giusta scrittura privata autenticata a firma del Notaio Dott. Federico Rossi in Bologna, il servizio di refezione scolastica per la somma complessiva di euro 1.085.952,00, pari ad euro 1.043.250,00 per l'offerta economica presentata, oltre euro 41.730,00 per l'IVA al 4% e ad euro 972,00 per gli oneri della sicurezza non soggetti al ribasso, per il periodo 01/10/2018-30/09/2023, ridotta della somma di euro 36.935,59 con determina del Responsabile dell' Area Servizi alla Persona n. 373 del 02/10/2018 e determina n. 426 del 06/11/2018 per il periodo 01/10/2018-31/10/2018 ed aumentata di euro 9221.16 sull'annualità 2018 per quanto espresso in premessa;
- **3) di dare atto** che si è dato avvio all'esecuzione del contratto in via di urgenza a far data dal 5/11/2018;
- **4) di approvare** lo schema di contratto allegato alla presente, salvo le modificazioni che si renderanno necessarie
- **5) di prenotare** per quanto sopradetto le seguenti somme:

Eserc. Finanz.	2018				
Cap/Art.	40600375/615	Descrizione	REFEZIONE SCOLASTICA – Refezione Scolastica		
Miss/Progr.	04/06	PdC finanziario	U.1.03.02.15.006	Spesa non ricorr.	
Centro di costo	360	Compet. Econ.			
SIOPE		CIG	7699688F87	CUP	//
Creditore	Società Diapason Società Cooperativa Sociale via Oberdan n. 24/a Rimini				
Causale	servizio di mensa scolastica periodo 2018/2019 (dal 05/11/2018 al 31/12/2018)				
Modalità finan.					
Imp./Pren. N.		Importo €	€ 61.472,31	Frazionabile in 12	no

- 6. **di dare atto** che per il periodo 01/01/2019-30/09/2019 e le annualità successive a.a. s.s. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023, le risorse saranno prenotate con provvedimenti contabili successivi, a seguito dell'approvazione dei relativi bilanci di previsione;
- 7. **di dare atto che:**
 - ❖ l'obbligazione verrà perfezionata all'atto della presentazione delle relative fatture;
 - ❖ le fatture saranno liquidate a valere sulla prenotazione di cui al punto 3) e fino a concorrenza della stessa;
 - ❖ I provvedimenti per i quali entro il termine dell'esercizio non è stata assunta l'obbligazione di spesa verso i terzi decadono e costituiscono economia della previsione di bilancio alla quale erano riferiti, concorrendo alla determinazione del risultato contabile di amministrazione di cui all'articolo 186.

8. **di impegnare**, ai sensi dell'articolo 183, comma 1, del d.Lgs. n. 267/2000 e del principio contabile applicato all. 4/2 al d.Lgs. n. 118/2011, le seguenti somme corrispondenti ad obbligazioni giuridicamente perfezionate, con imputazione agli esercizi in cui le stesse sono esigibili:

Eserc. Finanz.	2018				
Cap/Art.	40600405/1055	Descrizione	REFEZIONE SCOLASTICA - Trasferimenti correnti a comuni		
Miss/Progr.	04/06	PdC finanziario	U.1.04.01.02.003	Spesa non ricorr.	
Centro di costo	360	Compet. Econ.			
SIOPE		CIG	7699688F87	CUP	//
Creditore	Comune di Riccione quale Capofila C.u.c.				
Causale	Rimborso spese di pubblicazione e pubblicità, contributo anac e contributo cuc				
Modalità finan.					
Imp./Pren. N.		Importo €	€ 5.257,76	Frazionabile in 12	no

9. **di accertare**, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;
10. **di dare atto**, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147 bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e dal relativo regolamento comunale sui controlli interni, che il presente provvedimento, non comporta ulteriori riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziaria o sul patrimonio dell'ente;
11. **di dare atto** che il presente provvedimento non è rilevante ai fini dell'amministrazione trasparente di cui al d.Lgs. n. 33/2013;
12. **di rendere noto** ai sensi dell'art. 3 della legge n° 241/1990 che il responsabile del procedimento è il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona;
13. **di trasmettere** il presente provvedimento:
- a. all'Ufficio Segreteria per l'inserimento nella raccolta generale.

Il Responsabile dell'Area Servizi alla Persona
Giammaria Dr. Muratori

Il presente documento informatico è firmato digitalmente (così come da delega n. 6313 del 20/03/2017) ai sensi del D.L. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa



COMUNE DI CORIANO

RIMINI

STAMPA ELENCO IMPEGNI E ACCERTAMENTI

21/12/2018

Progressivo	Data	Oggetto
517	21/12/2018	GARA EUROPEA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2018/2023. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E RIMBORSO SPESE CUC. CIG 755010F77 - GIG DERIVATO 7699688F87.

IMPEGNI DI SPESA						
Esercizio	Cap.	Anno	Art.	Importo Codice bilancio Codice bilancio N.O.	Fornitore	Descrizione
2018	40600405	2018	1055	5.257,76 1.04.05.05.04 04.06.1	COMUNE DI RICCIONE	REFEZIONE SCOLASTICA - Trasferimenti correnti a comuni
				CIG 7699688F87		
2018	40600375	2018	615	61.472,31 1.04.05.03.00 04.06.1	DIAPASON SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	REFEZIONE SCOLASTICA - Refezione scolastica
				Cod. Siope 1332		
				CIG 7699688F87		

TOTALE IMPEGNI DI SPESA

66.730,07

OGGETTO:
**GARA EUROPEA PER AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA AA.SS. 2018/2023. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E
RIMBORSO SPESE CUC. CIG 755010F77 - GIG DERIVATO 7699688F87.**

COMUNE DI CORIANO
Provincia di Rimini

REP. N. _____

DEL: _____

CONTRATTO DI
APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER IL PERIODO 01/10/2018-31/08/2023
AA.SS. 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022- 2022/2023

L'anno duemiladodici (2012) il giorno _____, in Coriano, nella Residenza Comunale giusta determinazione del Responsabile dell'A.P.O. Servizi al Cittadino n. _____ del _____ (approvazione verbali e aggiudicazione)

AVANTI A ME

Dott./Dott.ssa _____, Responsabile dell'Area servizi alla persona del Comune di Coriano, autorizzato a rogare contratti in virtù di Legge, senza l'intervento di testimoni per avervi le parti infrascritte rinunciato, previo mio assenso, trovandosi sia l'una che l'altra nelle condizioni prescritte dalla Legge per farlo,

TRA

La/Il Dott.ssa/Dott. _____, che interviene nel presente atto nell'esclusivo interesse del Comune di Coriano (C.F. _____ (del Comune)), nella sua qualità di Responsabile dell'A.P.O. Servizi al Cittadino ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. n. 267/2000 e degli artt. _____ dello Statuto del Comune medesimo, di seguito nel presente atto denominato semplicemente Comune,

il Sig./Sig.ra _____ nat/a a _____, il _____ e residente in _____ che interviene nel presente atto nella sua qualità di legale rappresentante della _____ c.f./P.iva _____ iscritta alla C.C.I.A.A. di _____, di seguito nel presente atto denominata semplicemente “la società” o “la ditta”

PREMESSO CHE

- con determina a contrarre D.D. n. _____ del _____, il Comune di Coriano (di seguito denominato anche Committente o Stazione Appaltante o Amministrazione) ha indetto, ai sensi dell’art. 60 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito denominato Codice), una procedura aperta per l’affidamento del servizio di “Refezione scolastica nelle scuole primarie e dell’infanzia statali del Comune di Couiano anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022- 2022/2023” da _____ aggiudicare con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95 del Codice;
- il bando di gara è stato pubblicato su _____;
- con verbale n. ___ del _____ la Commissione di gara ha definito la graduatoria provvisoria della procedura di gara;
- con determinazione dirigenziale n. ... del ... 2018, esecutiva ed efficace, sulla base dei criteri stabiliti in sede di gara, è stata approvata la graduatoria provvisoria, aggiudicando definitivamente l’appalto _____ in favore di _____;
- la predetta aggiudicazione è stata comunicata, ai sensi dell’art. 76, co. 5 lett a) del Codice
- l’aggiudicatario dell’appalto, di seguito denominato Appaltatore, è stato sottoposto, con esito positivo, alle verifiche di cui all’art. 85, comma 5, del Codice;
- è decorso il termine di trentacinque giorni dall’invio dell’ultima delle comunicazioni del provvedimento _____ di aggiudicazione definitiva, come previsto dall’art. 32, comma 9, del Codice;
- che ai sensi dei succitati atti è stata esperita la gara ed aggiudicato alla ditta _____ l’appalto di servizi consistente nella preparazione, confezionamene, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti per la refezione scolastica del Comune di Coriano C.I.G. n _____ (Categoria del servizio 17 – CPV 55300000-3 Allegato II B del D.Lgs. n. 50/2016) alle condizioni tutte indicate nel bando/disciplinare di gara e secondo l’offerta presentata dal concorrente, comprensiva di tutte le migliorie, il cui onere economico e finanziario è a totale carico del concorrente medesimo.

Le parti come sopra costituite, mentre confermano e ratificano in ogni punto la precedente narrativa dichiarandola parte integrante e sostanziale di questo contratto, convengono e stipulano quanto appresso:

ARTICOLO 1) - NORME REGOLATRICI

Le premesse al contratto, gli atti e i documenti richiamati, ancorché non materialmente allegati, costituiscono parte integrante e sostanziale del presente contratto così come l'offerta tecnica, l'offerta economica e le risposte ai chiarimenti forniti nel corso della procedura di gara, nonché tutta la documentazione di gara approvata con la determinazione a contrattare e richiamata di seguito con indicazione del riferimento mediante il quale ad essa è stata allegata:

- a) Bando (allegato "B");
- b) Disciplinare (allegato "C");
- c) Capitolato speciale d'oneri (allegato "D");
- d) DUVRI (allegato "E");
- e) Scheda tecnica degli alimenti di origine vegetale e animale (allegato "H");
- f) Tabelle dietetiche (allegati: "I1" Intestazione Tabella Dietetica; "I2" Tabella Dietetica Provincia; "I3"
- g) Intergrazione Tabelle dietetiche
- h) Ricette
- i) Quantita';
- j) Schema di contratto (allegato "L")
- k) Modello per l'offerta economica (allegato "M");
- l) Protocollo legalità (allegato "N");
- m) Modello DGUE (allegato "O");
- n) modello di domanda di partecipazione (allegato "Q");
- o) Codice di Comportamento
- p) Elenco operatori e orari pasti

L'esecuzione del presente contratto è regolata, oltre che da quanto disposto nel medesimo e nei sopra richiamati documenti ed elaborati, costituenti parte integrante e sostanziale:

- dalle disposizioni del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito denominato anche Codice) e, in generale, dalle norme applicabili ai contratti della pubblica amministrazione;
- dal Codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;-
- dalle linee guida dell'ANAC concernenti l'esecuzione degli appalti pubblici;
- dal Regolamento CE 852/2004 "Sull'igiene dei prodotti alimentari";
- dal Regolamento CE 853/2004 "Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale";
- al D.Lgs n. 193/2007 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica

Amministrazione" (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement - PANGPP) e dei criteri minimi ambientali di cui al D.M. 22/7/2011 per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

ARTICOLO 2) Oggetto

Il presente contratto ha per oggetto l'organizzazione e lo svolgimento dell'appalto dei servizi di preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti per la refezione scolastica del Comune di Coriano.

La quantità presunta è di n. 39.000,00 pasti annui. Tale quantificazione è indicativa, Il numero dei pasti presunto potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione, per la qualcosa l'appaltatore non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne hanno diritto.

L'importo di aggiudicazione della gara ammonta ad € _____ a pasto, IVA esclusa.

L'importo presunto del contratto è quantificato in € 1.210.950,00 IVA esclusa per il quinquennio 2018-2023 (n. 39.000 presuntivi), e in € 242.190,00 iva esclusa per l'eventuale anno di proroga (n. 7.800 pasti presuntivi), per un totale di € 1453.140,00 iva esclusa.

Il servizio è rivolto alle scuole dell'infanzia del territorio comunale e del gruppo U.E.S. presso il Plesso Favini di Coriano.

I plessi di riferimento sono:

PLESSI SCOLASTICI	Numero pasti annui
Alunni d.a. – progetto U.E.S.	
	2.000
Scuole dell'infanzia	
Materna "Arcobaleno"	6.000
Materna "Coccinella"	6.000
Materna "Biancaneve"	12.000
Materna "Peter Pan"	5.000
Materna "Mary Poppins"	4.000
Totale	39.000
Di cui n. presuntivo pasti adulti	4.000

Formano parte integrante e sostanziale del presente contratto, senza allegarli, l'Offerta Tecnica presentata dalla ditta _____ in sede di gara ed il Capitolato d'appalto sottoscritto per piena accettazione dalla ditta stessa in sede di offerta.

ARTICOLO 3) DURATA DEL CONTRATTO ED OPZIONI DI RINNOVO, VARIAZIONE, PROROGA DEL SERVIZIO

L'appalto decorre dal 5/11/2018 fino al 31/08/2023, salvo proroga come sotto specificato.

E' stato dato avvio all'esecuzione del servizio in via di urgenza a far data dal 5/11/2018 come da verbale di consegna del 31/10/2018

Su richiesta del Comune, qualora ciò si renda necessario o opportuno per assicurare la continuità dell'erogazione del servizio, la ditta sarà obbligata a prorogare la fornitura dei servizi di cui al presente appalto, per un ulteriore anno, alle medesime condizioni in vigore per l'ultimo anno previsto in contratto; l'Amministrazione dovrà inviare formale richiesta di proroga almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

In mancanza di proroga il contratto si intende risolto di diritto al 31 Agosto 2023.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere unilateralmente mediante formale disdetta inviata a mezzo raccomandata A/R con preavviso di sei mesi; l'appaltatore riconosce espressamente che in caso di disdetta nella le sarà dovuto a titolo di risarcimento o indennità.

ARTICOLO 3) Corrispettivo

Il prezzo, comprensivo di tutti i servizi richiesti in appalto (produzione, confezionamento, trasporto, consegna, somministrazione dei pasti ed operazioni connesse) e integrati nell'offerta tecnica viene determinato in Euro 6,21 a singolo pasto, IVA esclusa. Il prezzo è comprensivo di tutti i servizi richiesti nella documentazione per la gara d'appalto e di quelli indicati nell'offerta tecnica.

L'importo complessivo dei servizi posti a base dell'affidamento comprensivi dei costi della manodopera e degli oneri per la sicurezza ammonta presuntivamente ad € € 1.210.950,00 IVA esclusa (€ /00) (IVA esclusa) ed euro 240,00 quale impoto degli "oneri di sicurezza da interferenze" come previsto dall'art. 26, comma 5, del D.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e ss.mm. come altresì riepilogato nel seguente prospetto:

TIPOLOGIA AL NETTO DEGLI ONERI ONERI DI SICUREZZA:

- Servizio di refezione scolastica ovvero di produzione e consegna pasti preparati su menù ausl Romagna sede di Rimini nelle scuole dell'infanzia del territorio comunale e del gruppo U.E.S. presso il Plesso Favini di Coriano.

A decorrere dall'a.s. 2019//2020 si procederà alla revisione del prezzo offerto in base agli indici ISTAT calcolati per le famiglie di operai ed impiegati.

Non è ammessa alcuna anticipazione sul prezzo contrattuale.

Il pagamento avverrà, previa verifica della regolarità del servizio e del numero dei pasti erogati e somministrati, entro i termini di legge, decorrenti dalla data di protocollo delle fatture riepilogative obbligatoriamente accompagnate dal riepilogo delle bolle di accompagnamento relative alle consegne effettivamente eseguite e dalle risultanze dei controlli debitamente

certificate di cui al successivo articolo 11. Non saranno in ogni caso liquidate le fatture non accompagnate dal riepilogo delle risultanze dei controlli. In tal caso nessun onere ricadrà sull'amministrazione per il ritardo nel pagamento.

Le fatture verranno liquidate previo nulla-osta del referente del Comune ai sensi del successivo articolo 7, il quale oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure in caso di necessità ad attivare la procedura di irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti, in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata, salvo che si pervenga ad un accordo scritto che determini un modo diverso (es. reintegrazione in forma specifica).

Per documentare il numero dei pasti, la ditta appaltatrice tramite suoi incaricati ritirerà giornalmente i buoni pasto e compilerà un prospetto giornaliero che indicherà analiticamente:

1. i buoni pasto ritirati per ogni classe
2. i nominativi degli alunni che hanno consumato il pasto senza consegnare il buono (tali nominativi devono essere segnalati da parte del personale addetto entro 3 giorni lavorativi al Comune dalla data in cui è stato consumato il pasto)
3. il numero dei pasti erogati al personale docente ed ausiliario avente diritto
4. il numero dei pasti erogati agli adulti aventi diritto che ad altro titolo fruiscono della mensa scolastica

I prospetti giornalieri, debitamente compilati, dovranno pervenire al Comune mensilmente, corredati dai buoni pasto ritirati suddivisi per giornate e per plesso.

E' fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di stabilire diverse modalità per la documentazione dei pasti prodotti e distribuiti.

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio del Comune di Coriano

Per salvaguardare e tutelare il pubblico interesse dell'Ente, l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di rinegoziazione del contratto nell'ipotesi in cui, a livello nazionale, venga attivata la convenzione CONSIP S.p.a. per la fornitura del servizio di cui al presente appalto.

ARTICOLO 4) Caratteristiche e modalità del servizio

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione di pasti prodotti in legume freddo-caldo.

Nel termine "somministrazione" sopraindicato s'intendono ricomprese le seguenti operazioni, a carico della Ditta aggiudicataria e rientranti nel prezzo di aggiudicazione.

Il servizio richiesto consiste nella fornitura dei pasti alle strutture indicate, *preparati e confezionati* nella cucina preposta, avente le caratteristiche indicate, adeguatamente *trasportati* alle singole strutture, mantenuti alle condizioni di temperatura necessarie e *distribuiti* nelle quantità previste agli utenti.

La fase della preparazione della cucina consiste nelle seguenti attività:

- ricevimento contenitori degli alimenti
- controllo e registrazione delle temperature
- sistemazione delle teglie di alimenti caldi in forno preriscaldato
- disposizione dei piatti sui carrelli
- lavaggio frutta e disposizione nelle apposite ciotole di plastica
- condimento insalate di verdura cruda

La fase della preparazione degli ambienti utilizzati come mense prevede:

- la sanificazione dei tavoli utilizzati per la consumazione dei pasti;
- l'apparecchiatura con tovaglie e tovaglioli di carta forniti dalla ditta, piatti, posate e bicchieri in ceramica, acciaio e vetro forniti dal comune;
- il riempimento delle caraffe con acqua l'acquedotto e la predisposizione sui tavoli.

La fase della distribuzione dei pasti consistente nel conferire agli iscritti ed agli adulti autorizzati la materiale consegna del cibo pronto per il consumo.

La fase del riordino degli ambienti consistente nelle seguenti attività :

- la sparecchiatura dei tavoli
- pulizia tavoli e sedie
- lavaggio di stoviglie, caraffe, ciotole
- pulizia forno, ambiente cucina, lavastoviglie, contenitori portarifiuti.

Il servizio di somministrazione per il porzionamento e il servizio al tavolo degli utenti richiede l'utilizzo medio almeno di 1 persona ogni 40/45 bambini e comunque di almeno un operatore per struttura.

La preparazione deve essere effettuata seguendo i menù predisposti dall'AUSL di Rimini, con materie prime aventi le caratteristiche indicate successivamente, nella mattina stessa della fornitura. Dalla fine della preparazione al servizio non devono intercorrere più di 2 ore. La quantità dei cibi preparati deve tener conto delle grammature nette indicate sul menù secondo la destinazione (bambini di scuole dell'infanzia, di scuola primaria e adulti) con disponibilità giornaliera, senza oneri aggiuntivi, di almeno un 5% in più in modo da consentire eventuali bis nel caso che una delle portate non risulti gradita.

I pasti sono normalmente composti dalla merenda mattutina sotto forma di frutta e dal pranzo composto da primo piatto, secondo con contorno e pane.

Agli iscritti che per situazioni debitamente motivate e documentate dovessero uscire prima della consumazione del pranzo la Ditta dovrà assicurare la corresponsione, a proprie spese, della merenda mattutina.

Tutte le fasi del servizio devono avvenire nel più rigoroso rispetto delle norme HACCP.

Le scuole interessate provvederanno quotidianamente a fornire le prenotazioni con proprio personale alla ditta appaltatrice entro l'orario concordato tra le parti, la quale immediatamente o nel massimo nella stessa mattinata dovrà comunicare successivamente alla prima via mail (culturasportetempolibero@comune.coriano.rn.it) o via telefono (0541/659856-803) all'ufficio scuole del Comune di Coriano, il numero delle prenotazioni.

Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna emessa in triplice copia, sulla quale devono essere indicati, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti, l'ora esatta della consegna ed il nome del plesso.

La ditta aggiudicataria deve affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno con l'elenco degli ingredienti.

I pasti dovranno essere preparati presso la cucina centralizzata indicata e descritta nell'offerta tecnica intendendosi per preparazione l'intera lavorazione dalla materia prima al prodotto finale.

La ditta aggiudicataria deve assicurare la piena disponibilità della cucina almeno per tutta la durata dell'appalto

Dalla fine cottura alla distribuzione all'ultimo plesso servito non deve passare più di un'ora.

Ogni cibo o pietanza dovranno essere preparati e cotti nella giornata destinata al consumo; è vietata ogni forma di riciclo di cibi avanzati.

I primi piatti (pasta, riso, minestra in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodo nonché dal parmigiano reggiano; l'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto; altrettanto dicasi per i contorni freddi (insalata ecc..) per i quali la ditta appaltatrice deve fornire l'occorrente per il condimento (olio, sale, limone, aceto).

L'erogazione dei pasti e degli altri servizi deve essere garantita negli orari e nei turni di servizio richiesti dalla Direzione Didattica o dall'Ufficio Scuola del Comune, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e del Nido.

Il pasto scolastico è composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta in conformità alla normativa igienico-sanitaria vigente.

La ditta appaltatrice deve garantire l'approvvigionamento di acqua minerale naturale ogni qualvolta il plesso scolastico interessato segnalerà problemi alla fornitura di acqua corrente.

I pasti devono essere preparati nel pieno rispetto delle Tabelle dietetiche e delle Caratteristiche merceologiche degli alimenti predisposte dal competente Servizio dell'Azienda A.U.S.L. Romagna sede di Rimini, alle quali il presente capitolato fa espresso rinvio, senza allegarle. Tali tabelle potranno subire annualmente variazioni in base alle indicazioni che verranno fornite dall'A.U.S.L.

Le grammature sono da intendersi al netto degli scarti e sono quantificate mediamente per fasce d'età a seconda della tipologia degli utenti e sempre su indicazione dell'Azienda AUSL.

Le tabelle A.U.S.L. in vigore devono essere scrupolosamente rispettate; il mancato rispetto da parte della ditta costituisce inadempimento contrattuale.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di cibi e materie prime di origine transgenica.

La ditta provvede al servizio di cui al presente appalto con proprio personale.

Detto personale deve essere idoneo al lavoro assegnato per capacità fisiche e per qualificazione professionale; deve essere in possesso di certificazioni sanitarie previste dalle norme in vigore, che devono essere disponibili presso il centro di produzione pasti o nelle altre sedi di lavoro ove il personale sia impegnato.

L'amministrazione comunale si riserva di richiedere, in qualsiasi momento, la sostituzione del personale che non presenti i requisiti fissati per l'espletamento delle mansioni cui è preposto o che

non mantenga un comportamento corretto. La ditta dovrà provvedervi entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione. In caso di non adempimento saranno applicate le penali pecuniarie previste nel presente capitolato.

La ditta appaltatrice dovrà garantire che lo svolgimento del servizio avverrà nel pieno rispetto del D.Lgs. n. 155/1997 (HACCP), e dei manuali di autocontrollo adottati dalla ditta stessa (per preparazione dei pasti, distribuzione, trasporto, consegna e somministrazione) e dei piani allegati agli stessi (pulizie, derattizzazione-lotta agli insetti, inventario stoviglie e attrezzature ecc..).

La ditta appaltatrice dovrà svolgere ogni adempimento previsto dalla citata legge n. 155/1997, quali a titolo esemplificativo e non esaustivo, la compilazione delle schede di rilevazione e gli interventi di autocontrollo (tamponi ambientali ed esame chimico-biologico dei cibi, nonché modalità di conservazione e stoccaggio delle materie prime) compresa l'adeguata formazione del personale addetto e risponderà direttamente di fronte alle autorità competenti in relazione ad eventuali irregolarità nella applicazione della normativa, sollevando il Comune da qualsiasi responsabilità.

La ditta appaltatrice dovrà certificare le forniture utilizzate, oltre che in riferimento alla regolarità con le procedure HACCP anche sulla garanzia della provenienza, con particolare riferimento ai prodotti a lotta integrata e biologici.

Per il trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata ai vari plessi la ditta appaltatrice dovrà utilizzare mezzi idonei, coibentati, lavabili ed utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti, come da direttive dell'AUSL Romagna sede di Rimini.

Il cibo, contenuto in contenitori gastronomici con coperchio, dovrà essere inserito in contenitori termici aventi un coefficiente globale di trasmissione termica uguale o inferiore a $0,7 \text{ W/m}^2\text{c}$ e $0,4 \text{ W/m}^2\text{c}$ in modo che la temperatura dei cibi cotti, al momento dell'apertura per la distribuzione sia superiore a 65° , come da vigente normativa legge n. 283/1962 e D.P.R. n. 327/1980; per gli altri alimenti il trasporto deve avvenire mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

I contenitori devono essere dotati di resistenza elettrica con possibilità di attacco alla fornitura di energia elettrica da 220V; nel caso di alimenti freddi gli stessi contenitori inibiranno lo scambio termico, mantenendo le temperature ottimali di conservazione.

Tutti i contenitori utilizzati dovranno rispettare le disposizioni previste dalle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti.

E' fatto obbligo, come da bando e d allegati, alla Ditta di produrre un ricettario compilato sui menù indicati e riportante le materie prime inserite nelle preparazioni al fine di controllare la presenza di allergeni.

Gli allergeni, come previsto dalla normativa vigente , devono essere riportati anche sui menù giornalieri a disposizione dei genitori.

Tutti gli alimenti rimasti saranno valutati per stilare un documento di gradibilità, con cadenza semestrale, per discutere eventuali misure per ridurre gli sprechi.

Il confezionamento dei cibi pronti deve essere effettuato utilizzando contenitori adeguati al mantenimento delle temperature dei singoli alimenti sia caldi che freddi.

Il trasporto deve essere effettuato nel minor tempo possibile secondo un progetto che la ditta deve

fornire, con i mezzi di trasporto indicati.

Gli alimenti consegnati verranno presi in carico dal personale dei terminali di somministrazione Tali contenitori e gli automezzi predisposti al loro trasporto vanno sanificati giornalmente.

La pasta non verrà condita con i sughi previsti immediatamente, ma sarà posta nelle vaschette al dente con aggiunta di olio che eviti l'incollatura; il sugo e l'acqua di cottura, il formaggio, i brodi o la minestra verranno posti in altre vaschette; il personale addetto alla distribuzione provvederà al completamento della preparazione.

I cibi per diete speciali saranno separati dagli altri secondo le modalità prescritte dalla normativa igienico-sanitaria vigente.

La ditta appaltatrice si obbliga a fornire i pasti adeguati ad eventuali diete particolari prescritte per motivi di salute, purchè espressamente richieste dagli interessati alla Direzione Didattica del Comune e con presentazione di idonea certificazione medica da valutare da parte del Servizio Dietetico dell'AUSL.

L'appaltatore si impegna a fornire pasti adeguati a diete per motivi etico - religiosi.

In ogni caso l'eventuale maggiore costo delle diete speciali e delle diete modificate per motivi religiosi resteranno a carico della ditta appaltatrice.

Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dalle generalità del bambino, dal tipo di dieta e dal plesso di ricezione e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione; tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici aventi le medesime caratteristiche descritte al precedente articolo 4.

Sia il personale di cucina che quello addetto alla somministrazione deve essere adeguatamente formato in ordine al trattamento ed alla gestione delle diete speciali, ed obbligato – pena l'irrogazione delle sanzioni pecuniarie previste nel presente capitolato – a compilare le apposite schede all'uopo fornite dall'A.U.S.L.

La ditta appaltatrice solleva il Comune da qualsiasi responsabilità in merito all'errato trattamento e gestione delle diete speciali ed alla qualità igienico-sanitaria delle modifiche alimentari apportate.

Il prezzo a base d'asta si riferisce anche alle diete di cui al presente articolo per cui la ditta aggiudicataria non potrà pretendere compensi aggiuntivi.

Con la stipula del Contratto, l'Appaltatore conferma di avere acquisito piena conoscenza delle modalità di svolgimento del servizio come previsto dagli atti di gara e dai documenti ed elaborati di cui al precedente art. 1 del presente Contratto ed in particolare:

- delle Tabelle dietetiche e relative integrazioni;
- della Schede tecniche degli alimenti;
- di ogni altro elemento suscettibile di influire sul costo del servizio.

Le prestazioni contrattuali devono essere eseguite secondo le specifiche contenute nei documenti ed elaborati sopra richiamati e nell'offerta presentata in sede di gara. L'Appaltatore si impegna ad eseguire le prestazioni, senza alcun onere aggiuntivo, salvaguardando le esigenze della Stazione Appaltante degli utenti e del personale scolastico e di terzi autorizzati, senza recare intralci,

disturbi o interruzioni all'attività lavorative e scolastiche in atto. L'Appaltatore, inoltre, rinuncia a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui lo svolgimento delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolato o reso più oneroso o difficoltoso dalle attività svolte dai suddetti soggetti e/o da terzi.

Alla scadenza del contratto, l'Appaltatore dovrà riconsegnare liberi da persone e cose i locali e le postazioni di lavoro dei "terminali di consumo". L'Appaltatore dovrà, inoltre, disattivare le linee di collegamento eventualmente poste in essere e restituire al Comune di Coriano ovvero al Dirigente Scolastico competente gli eventuali beni da questi ultimi messi a disposizione.

Le prestazioni saranno eseguite in ossequio alle vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e smi). L'Appaltatore, pertanto, dovrà garantire di aver istruito il personale addetto al servizio che svolgerà le suddette prestazioni al fine di tutela della relativa sicurezza.

In merito a quanto sopra il Comune di Coriano si intende sollevato da qualsiasi responsabilità. Con la stipula del presente Contratto le parti si danno reciprocamente atto che a seguito dell'aggiudicazione del servizio oggetto del presente contratto non vi è personale dipendente del Comune di Coriano che deve essere assunto dall'Aggiudicatario.

ARTICOLO 5) Caratteristiche degli alimenti utilizzati

Le caratteristiche degli alimenti sono quelle indicate nell'Offerta Tecnica prodotta dalla ditta appaltatrice e/o specificate nel capitolato d'appalto sottoscritto per piena accettazione dalla ditta stessa in sede di offerta.

Le derrate alimentari devono rispettare le specifiche tecniche di cui all'allegato 1, capitolo 6.3.1 , ovvero del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel Settore della Pubblica Amministrazione, in GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA *Serie generale* - n. 220 del 21/09/2011 (Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva).

Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie per legge.

La ditta deve garantire una sufficiente varietà di prodotti, tenendo conto della stagionalità, secondo la periodicità, le tipologie e le indicazioni della dietista dell'AUSL competente.

Solo in caso di serie e documentate difficoltà di approvvigionamento è ammessa la sostituzione di prodotti da agricoltura biologica con altri ottenuti con tecniche di lotta integrata o, per ultimo, provenienti da agricoltura tradizionale. Tali variazioni o eventuali variazioni di menù per cause di forza maggiore, dovranno essere tempestivamente comunicate al Comune che ne valuterà l'ammissibilità.

La ditta aggiudicataria, oltre al pieno rispetto delle norme vigenti atte a garantire elevati standard igienici, nutritivi e sensoriali, DEVE osservare le seguenti modalità;

- Effettuare lo scongelamento di tutte le derrate da utilizzare in frigorifero a temperatura compresa tra 4 e 0°C fatta eccezione per quelle che possono essere cotte direttamente e per le quali si predisporranno CCP
- Divieto di CONGELARE qualunque materia prima fresca

- Divieto di CONGELARE semilavorati o alimenti cotti, preparati in anticipo o rimasti
- Divieto di FRIGGERE gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci impanati, polpette, devono essere cotti in forno, fino a doratura della superficie.
- Divieto di utilizzare preparati per purè, creme o prodotti similari.
- Utilizzare come addensanti esclusivamente farina o fecola di patate
- L'unico condimento ammesso è l'OLIO D'OLIVA da usare a crudo e solo a fine cottura
- Non è ammesso nessun tipo di "soffritto" in olio o altro grasso
- Divieto di utilizzo di DADI DA BRODO o preparati per condimento a base di glutammato di sodio
- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la somministrazione. (eventuali eccezioni per alimenti composti dovranno essere oggetto di richiesta di autorizzazione al Comune presentando proposta di procedura dettagliata)
- I cibi avanzati NON POSSONO in nessun caso essere RIPROPOSTI o RICICLATI

La Ditta dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine di tutti i prodotti forniti, allegando elenco dei fornitori con indicate le materie prime acquistate con il nome commerciale o l'indicazione del produttore con le relative certificazioni. La documentazione dovrà essere aggiornata almeno semestralmente.

ARTICOLO 6) Adempimenti a carico del Comune

Sono adempimenti a carico del Comune:

1. la nomina del referente per la tenuta dei rapporti con la ditta appaltatrice;
2. la messa a disposizione, nei giorni ed orari di refezione, dei locali-refettorio (che potranno essere anche più di uno per ciascun plesso), zone -cucina e/o zone di porzionamento dei plessi scolastici interessati al servizio, nonché del materiale e delle attrezzature di proprietà comunale eventualmente già in essi presente;
3. il pagamento dei consumi di luce, acqua e riscaldamento dei suddetti locali.

ARTICOLO 7) OBBLIGHI DI PREVENZIONE E ANTINFORTUNISTICI DELL'APPALTATORE VERSO IL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

L'Appaltatore mantiene la piena responsabilità di risultato impegnandosi ad eseguire il servizio nel pieno rispetto delle prescrizioni del piano di sicurezza aziendale e di tutte le norme di sicurezza vigenti, ancorché non esplicitamente invocate né nel capitolato descrittivo e prestazionale d'appalto né nel piano di sicurezza, comportandosi con la diligenza del buon padre di famiglia.

In particolare l'Appaltatore deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore dovrà pertanto comunicare all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio:

- il nominativo e il luogo di reperibilità del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e del Medico Competente, designati ai sensi del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81;
- il nominativo del Responsabile del Servizio unitamente al suo curriculum professionale;
- ove designato o nominato, il nominativo e il luogo di reperibilità del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.

Nel Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) elaborato dal Comune di Coriano, allegato agli atti di gara, sono previsti oneri a carico del medesimo Comune.

ARTICOLO 8) Continuità del servizio

La ditta appaltatrice si impegna, nell'ipotesi di impossibilità ad erogare il servizio per sciopero del proprio personale dipendente o altra causa non imputabile alla ditta stessa, di darne comunicazione all'Amministrazione comunale con preavviso scritto di almeno 36 ore.

In difetto di ciò e/o in caso di mancato servizio per cause imputabili alla ditta, la medesima corrisponderà al Comune l'ammontare del costo di un singolo pasto moltiplicato per il numero delle presenze dell'ultimo giorno in cui è stato erogato il servizio, in rapporto al numero dei giorni di sospensione del servizio stesso, fatto salvo in ogni caso il risarcimento del danno effettivamente subito.

ARTICOLO 9) Controlli

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di effettuare controlli sulla qualità e sulla provenienza delle materie prime utilizzate ai sensi del vigente regolamento del servizio mensa del Comune di Coriano da parte della Commissione qualità Mensa, nominata ai sensi del predetto atto, sulla qualità e consistenza dei pasti serviti, sull'igiene delle cucine, dei contenitori termici e dei mezzi di trasporto e in generale sulle modalità di funzionamento del servizio, anche delegando personale specializzato per la verifica di aspetti tecnicamente complessi dello svolgimento dei servizi.

In tal senso, oltre ad avvalersi della collaborazione dell'Azienda AUSL Romagna sede di Rimini, l'Amministrazione potrà nominare un proprio operatore di fiducia professionalmente adeguato al fine di controllare il rispetto del presente capitolato.

Il personale individuato dal comune potrà effettuare controlli, anche quotidiani, sulla consistenza dei pasti e sulle modalità generali di funzionamento del servizio.

Tali controlli potranno essere effettuati anche direttamente dal referente comunale di cui all'art. 6. La ditta appaltatrice consente, anche senza preavviso, l'accesso ai soggetti individuati dal Comune per finalità di controllo presso il proprio centro di cottura.

Eventuali rilievi sul mancato rispetto di clausole contrattuali potranno essere effettuate da tutti i soggetti precitati per le materie di rispettiva competenza ed inoltrati in forma scritta al referente comunale.

Quando vengano rilevate mancanze da parte della ditta, il referente comunale, autonomamente o su segnalazione dei precitati soggetti, procede alla contestazione diretta al responsabile dell'esecuzione dell'appalto per la ditta. Le contestazioni sono fatte in forma scritta e trasmesse via fax o e mail e possono essere controdedotte entro 7 giorni dal ricevimento dell'addebito, con le stesse modalità di trasmissione. Decorso tale termine, qualora non siano giunte controdeduzioni o le stesse siano ritenute insufficienti dal referente del Comune, quest'ultimo provvede all'irrogazione delle sanzioni di cui al successivo articolo 16.

Il Comune si riserva di svolgere ogni altra forma di controllo utile alla verifica di efficienza ed efficacia dei servizi di cui al presente capitolato, anche utilizzando questionari da somministrarsi agli utenti; il Comune si riserva infatti la facoltà di sottoporre questionari e interviste agli utenti in merito allo svolgimento dei servizi appaltati o di avvalersi di apposito organismo, istituito con Deliberazione di C.C. n 24 del 26/03/2009 , costituito allo scopo esclusivo di monitorare, attraverso almeno tre incontri annui, l'efficacia del servizio oggetto d'appalto.

La ditta, in accordo con il Comune, dovrà predisporre appositi stampati o schede di controllo, che saranno distribuiti alle scuole, atti a verificare le seguenti caratteristiche dei pasti consegnati alle scuole:

- puntualità di consegna (entro 40 minuti dalla preparazione del pasto come da capitolato speciale)
- temperatura dei componenti il pasto
- gradibilità del pasto
- rispetto delle grammature previste
- altri aspetti ritenuti significativi per la qualità del servizio

La ditta aggiudicataria ha inviato al Comune prima della firma del contratto:

- copia del proprio manuale di HACCP;
- l'elenco dei fornitori, suddiviso per gamma merceologica;
- l'elenco del personale impiegato presso il centro di cottura e l'eventuale centro di cottura d'emergenza (vedi punto A.7 – servizi migliorativi/aggiuntivi del disciplinare di gara) con specifica delle mansioni e dei titoli professionali;
- l'elenco del personale impiegato per il trasporto e la somministrazione dei pasti;
- se i controlli sono fatti da soggetto esterno, l'indicazione del laboratorio di analisi convenzionato con la ditta medesima per i controlli di ordine batteriologico e chimico, indicandone tipologia e frequenza.

Aggiornamenti e variazioni della documentazione di cui sopra dovranno essere costantemente e prontamente inviate al referente comunale per tutta la durata di esecuzione del contratto.

ARTICOLO 10) Autocontrollo

La ditta appaltatrice deve essere dotata di un sistema di autovalutazione interno sullo svolgimento e qualità dei servizi oggetto del presente appalto, esplicitato nell'offerta tecnica.

L'impresa aggiudicataria dovrà, tra gli altri, prevedere i controlli di ordine batteriologico e chimico di seguito esposti con le frequenze ivi indicate:

A) Con la frequenza di almeno una volta al mese, analisi di laboratorio microbiologiche su alimenti in entrata e in uscita e sulle attrezzature di cucina secondo le seguenti modalità:

A.1) attrezzature da cucina: tampone per rilevare i seguenti parametri:

- Carica batterica a 30°C
- Coliformi fecali
- Stropococchi fecali o enterococco
- Salmonella
- Listeria monocitogenes

A.2) primi piatti, pietanza, frutta, verdura: carica batterica a 30°C;

- Californi totali
- Escherichia coli
- Salmonella
- Clastridi solfito riduttori
- Stafilococco aureo

Le risultanze dei controlli, debitamente certificate, dovranno essere allegate alle fatture mensili e saranno determinanti per il pagamento delle stesse.

B) Con la frequenza di almeno due volte l'anno, verifica in base alle norme di legge e regolamentari inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;

C) Con la frequenza di almeno due volte l'anno, supervisione tecnica di controllo della produzione dei pasti;

D) Con la frequenza di almeno due volte l'anno, rilascio di giudizi di qualità espressi con riferimento agli standard previsti dalla normativa vigente redatti dal laboratorio di analisi e dalla dietista;

E) Con la frequenza di almeno due volte l'anno, verifica delle strutture e degli strumenti di produzione tramite sopralluoghi e conseguente rilascio di specifiche dichiarazioni.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere in qualsiasi momento i controlli di cui sopra.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta appaltatrice dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, conservarlo ad una temperatura non superiore a 4° per 48 ore e tenerlo a disposizione dell'autorità competente (almeno 3 prelievi) di ciascun piatto previsto in menù per gli eventuali controlli. Il Comune si riserva la facoltà di fare analizzare detti campioni in qualsiasi momento.

Per il servizio di distribuzione pasti, la ditta integra le forme di verifica di cui sopra con le seguenti:

- Puntualità nella consegna dei pasti,
- Precisione nei quantitativi consegnati rispetto all'ordinato,
- Rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari,
- Competenza e cortesia del personale impegnato,
- Disponibilità e grado di collaborazione coi collaboratori scolastici eventualmente impegnati nelle medesime funzioni.

I risultati di detti controlli verranno verbalizzati su apposite schede.

E' facoltà della ditta inserire sui diversi servizi del presente appalto ulteriori casistiche di autocontrollo; l'impegno in tal senso sarà valutato in sede di offerta.

ARTICOLO 11) OBBLIGHI DI PREVENZIONE E ANTINFORTUNISTICI DELL'APPALTATORE VERSO IL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

L'Appaltatore mantiene la piena responsabilità di risultato impegnandosi ad eseguire il servizio nel pieno rispetto delle prescrizioni del piano di sicurezza aziendale e di tutte le norme di sicurezza vigenti, ancorché non esplicitamente invocate né nel capitolato descrittivo e prestazionale d'appalto né nel piano di sicurezza, comportandosi con la diligenza del buon padre di famiglia.

In particolare l'Appaltatore deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore dovrà pertanto comunicare all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio:

il nominativo e il luogo di reperibilità del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e del Medico Competente, designati ai sensi del Decreto Legislativo 9 aprile 2008 n. 81;

il nominativo del Responsabile del Servizio unitamente al suo curriculum professionale;

ove designato o nominato, il nominativo e il luogo di reperibilità del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.

In base al Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) elaborato dal Comune di Rimini non sono previsti oneri a carico del medesimo Comune.

ARTICOLO 12) - OBBLIGHI CONTRATTUALI DELL'APPALTATORE VERSO IL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti addetti al servizio oggetto del presente contratto (incluso quello assunto in condizioni di svantaggio sociale) le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso applicabili alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, strettamente connessi con l'attività oggetto dell'appalto svolto dall'Appaltatore nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore si obbliga, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente,

a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, ed indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione della impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale nonché delle norme previste per la tutela della sicurezza dei lavoratori, per tutto il periodo di validità del contratto.

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, l'Amministrazione potrà provvedere al pagamento dei dipendenti nei modi e termini stabiliti all'art. 30 comma 6 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 13) OBBLIGHI PREVIDENZIALI DELL'APPALTATORE VERSO IL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta della Stazione Appaltante, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

La regolarità contributiva dell'Appaltatore sarà verificata dalla Stazione Appaltante tramite la richiesta del DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva).

L'Appaltatore è obbligato a trasmettere all'Amministrazione e al Responsabile del Procedimento in coincidenza con l'avvio del servizio e ad aggiornare successivamente, l'elenco nominativo delle persone impiegate nell'esecuzione del servizio che forniscono a qualsiasi titolo prestazioni lavorative per conto dell'Appaltatore al fine del controllo del "lavoro nero" e/o irregolare, allegando copia delle pagine del libro matricola relative al personale dipendente occupato operante nel servizio interessato e di eventuali contratti di lavoro interinale, parasubordinati e autonomi l'elenco dovrà precisare le qualità professionali di ciascun addetto.

La violazione degli obblighi di cui al presente articolo comporta l'applicazione delle penali previste all'art. 14 del presente contratto.

ARTICOLO 14) VIOLAZIONE DEGLI OBBLIGHI PREVENZIONE, CONTRATTUALI, E PREVIDENZIALI DELL'APPALTATORE VERSO IL PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO.

La violazione o la mancata ottemperanza degli obblighi di cui ai precedenti articoli 6, 7 e 8 del presente contratto, dei quali la Stazione appaltante sia venuta a conoscenza a seguito di accertamento da parte delle competenti Organi di controllo (Direzione Provinciale del Lavoro, INPS, INAIL, AUSL ovvero altri organi di vigilanza) costituisce inadempimento contrattuale.

In tal caso, il Responsabile Unico del Procedimento provvede a contestare l'inadempimento contrattuale all'Appaltatore ed a comunicare l'avvenuta contestazione, per quanto occorra, ai competenti Organi di controllo e vigilanza, assegnando all'Appaltatore un termine di almeno 30 giorni per la regolarizzazione della situazione accertata, ovvero per produrre eventuali controdeduzioni o l'avvenuta impugnazione dell'atto di accertamento.

In mancanza di controdeduzioni, di regolarizzazione della situazione accertata, o nel caso di rigetto dell'impugnazione dell'atto di accertamento, l'Amministrazione tratterà - a norma dell'art. 30, commi 5 e 6, del Codice - l'importo corrispondente all'inadempienza dal certificato di pagamento per il successivo versamento diretto ai competenti Enti creditori.

L'Amministrazione ha il diritto di valersi della cauzione definitiva per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'Appaltatore per le violazioni o la mancata ottemperanza agli obblighi di cui ai precedenti articoli 6, 7, 8 del presente contratto, contestate come inadempimento contrattuale, ed il cui importo non trovi capienza nella ritenuta di cui al comma precedente.

Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, l'Appaltatore non può opporre eccezioni all'Amministrazione, né a titolo di risarcimento danni, né al percepimento di interessi.

Fatte salve le fattispecie di risoluzione previste all'art. 15 del presente Contratto, è facoltà del Comune di Coriano risolvere il presente contratto nel caso reiterata violazione o mancata ottemperanza, ovvero di mancata regolarizzazione della situazione accertata afferente agli obblighi di cui ai precedenti articoli 6, 7, 8 del presente contratto.

L'impresa affidataria del presente appalto s'impegna ad osservare integralmente il vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti delle aziende del settore, e gli accordi di lavoro provinciali anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, nonché ogni eventuale futura modifica, integrazione, specificazione, aggiornamento e rinnovo e in particolare le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzioni degli infortuni e sicurezza sul lavoro, come previsto dalla normativa vigente, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro. La ditta avendo forma cooperativa, si impegna altresì a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti coi soci.

Le altre ditte componenti il raggruppamento e non operanti nel settore della ristorazione applicano i vigenti contratti collettivi nazionali e accordi integrativi locali del comparto di appartenenza.

Il personale utilizzato dalla ditta – soci o dipendenti – viene regolarmente iscritto a libro paga e ne viene garantito il regolare versamento dei contributi sociali e assicurativi; detto personale è pure dotato di apposita assicurazione contro gli infortuni. La ditta deve assicurare la tutela indicata dalle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale degli indumenti appositi e dei mezzi di protezione personale idonei a soddisfare le esigenze di sicurezza e di salute in relazione alle operazioni ed ai materiali utilizzati. Opera nel rispetto della L. 125/92 sulle "Pari opportunità" nel reclutamento e nella successiva gestione del personale dipendente, compreso l'accesso ai percorsi di carriere e sviluppo professionale.

Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se la stessa non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione della ditta stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La ditta si impegna a permettere la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti, soci e altri collaboratori impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Referente comunale o a suo delegato, al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. I dipendenti e gli amministratori comunali interessati al servizio sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino

illecito o denunciino un contrasto con quanto pattuito col Comune. La ditta pone l'obbligo contrattuale alle ditte subappaltatrici di permettere al Comune controlli sulla regolarità dei pagamenti dei compensi ai dipendenti, soci e collaboratori analoghi a quelli previsti a carico della ditta stessa.

ARTICOLO 15) Formazione e addestramento

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

ARTICOLO 16) CLAUSOLA SOCIALE E INSERIMENTO LAVORATIVO PERSONE IN SITUAZIONE DI SVANTAGGIO

Qualora a seguito della procedura di gara si verificasse un cambio di gestione nel servizio in oggetto, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere a condizioni non inferiori a quelle già riconosciute, qualora disponibili, i lavoratori addetti a tale servizio che già vi erano adibiti, a patto che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'appaltatore subentrante.

Detta clausola dovrà essere sottoscritta in sede di produzione di offerta economica per la procedura d'appalto in oggetto, in applicazione dell'articolo 100, comma 2, del Codice. La stazione appaltante resterà estranea alla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

Contestualmente alla consegna del servizio l'impresa affidataria dovrà inviare all'Area Servizi alla Persona del Comune di Coriano la comunicazione della presa in carico di detto personale.

In caso di sostituzione del personale o rinnovo dei progetti di inserimento lavorativo, l'appaltatore è tenuto trasmettere copia dei progetti individuali di inserimento lavorativo alla stazione appaltante, nel rispetto della vigente normativa riguardante il trattamento dei dati personali.

L'Appaltatore è tenuto ad inviare annualmente all'Area Servizi alla Persona del Comune di Coriano una relazione sull'andamento degli inserimenti lavorativi realizzati, conformemente al progetto presentato in sede di gara.

L'area servizi alla Persona del Comune di Coriano verifica l'adempimento degli obblighi contrattuali anche mediante colloqui sul luogo di lavoro con le persone interessate.

ARTICOLO 17) Ulteriori oneri a carico della ditta

Oltre a quanto previsto in altri articoli del presente Capitolato, sono a carico della ditta aggiudicataria – e rientrano nel prezzo di aggiudicazione, pertanto senza ulteriori oneri per la stazione appaltante – tutte le spese di gestione derivanti dal presente capitolato che non risultino poste espressamente a carico del Comune; in particolare, a titolo meramente indicativo e non esaustivo:

- Ogni spesa inerente il personale;
- Ogni spesa inerente le assicurazioni;

- Ogni spesa inerente l'acquisto di generi alimentari necessari per la fornitura dei pasti, compresi quelli specifici per celiaci o altre diete speciali.
- Il trasporto dei pasti, dei generi alimentari e degli altri materiali di consumo presso le sedi di utilizzo;
- La manutenzione e l'integrazione delle attrezzature ed arredi necessari all'espletamento del servizio
- L'aggiornamento, le altre iniziative e le azioni di cui la ditta si sia assunta l'onere in sede di offerta;
- Tutte le spese collegate alla somministrazione dei pasti, ossia:
 - Sanificazione e apparecchiature tavoli sale-refezione dei plessi scolastici
 - Ricezione, porzionamento e distribuzione dei pasti
 - Preparazione dei carrelli neutri, lavaggio frutta, condimento pasta, insalata e verdure crude
 - Recupero stoviglie e pulizia dei tavoli
 - Pulizia delle sale di refezione e di sporzionamento dei plessi scolastici
 - Lavaggio e sanificazione delle stoviglie e degli ambienti di cucina
 - Lavaggio e sanificazione delle posate in acciaio per le scuole
 - Lavaggio delle bacinelle in acciaio e loro riposizionamento dentro le casse multiporzioni
 - Trasporto dei rifiuti giornalieri
 - fornitura di piatti, stoviglie, bicchieri, tovaglioli, tovaglette e materiale a perdere di tipologia e consistenza adeguate. Solo per le scuole dell'Infanzia le posate debbono essere in acciaio e di conseguenza lavate e sanificate.
 - Fornitura del materiale per le pulizie (a partire dal 01 Gennaio 2014)
 - Personale addetto ai servizi di cui sopra, con relativa massa vestiaria adeguata al servizio
 - Sostituzione del personale impiegato per assenza, malattia o altro.

Tutte le spese di stampa e fornitura dei blocchetti di buoni-pasto necessari al Comune

ARTICOLO 18) Obblighi e responsabilità della ditta.

La gestione dei servizi oggetto del presente appalto viene effettuata dalla ditta aggiudicataria a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

La ditta si intende espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato a suoi dipendenti od a suoi mobili ed immobili derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, compreso il trasporto e la distribuzione dei pasti e derrate alimentari. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esentati da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e gli eventuali danni che possano derivarne all'utenza, anche in conseguenza all'ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

La ditta aggiudicataria ha stipulato polizza di assicurazione per R.C.T., con un massimale non inferiore a Euro 1.700.000,00 per sinistro e con un minimo di Euro 90.000,00 a persona a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i rischi derivanti all'Amministrazione in conseguenza dell'appalto.

La ditta, oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell'appalto, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune e dell'AUSL competente. Si impegna anche ad rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs 231/2001.

Per tutta la durata della gestione del servizio, la ditta aggiudicataria deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

ARTICOLO 19) - OBBLIGHI DI RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto. In particolare si precisa che tutti gli obblighi in materia di riservatezza verranno rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti attualmente in essere con il Comune di Rimini e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune di Coriano ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il presente contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare allo stesso Comune di Coriano.

Fermo restando quanto previsto nei successivi commi del presente articolo, l'Appaltatore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa sul trattamento dei dati personali (d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e s.m.i.) e ulteriori provvedimenti in materia.

Le informazioni accessibili, al fine di consentire alla ditta lo svolgimento del servizio in oggetto sono:

-dati anagrafici degli utenti del servizio di mensa scolastica;

-diete speciali degli utenti.

L'appaltatore può utilizzare i dati messi a disposizione dal Comune o dall'AUSL limitatamente allo svolgimento delle attività connesse al presente contratto di servizio. I responsabili e gli incaricati al trattamento dei dati personali dovranno essere nominati ai sensi degli articoli 29 e 30 del D.Lgs. 196/2003.

L'appaltatore deve comunicare prima dell'inizio del servizio i nomi e gli estremi dei documenti del personale abilitato al trattamento dei dati forniti e si impegna a regolarne l'accesso e a garantirne la sicurezza degli archivi informatici nel rispetto della normativa vigente.

L'accesso ai dati dovrà essere effettuato da personale incaricato dall'appaltatore ed opportunamente autorizzato nel rispetto delle procedure tecniche ed organizzative previste dalla normativa sul trattamento dei dati personali.

ARTICOLO 20) ADEMPIMENTI PRIMA DELLA CONSEGNA DEL SERVIZIO

Per gli adempimenti a carico dell'appaltatore dal momento dell'aggiudicazione alla stipula del contratto si richiama quanto stabilito all'art. 20 del Disciplinare di Gara.

La ditta dovrà costituire, a garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del presente appalto, una garanzia fideiussoria pari al 10% del valore presunto del contratto nelle modalità prevista dall'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016. La ditta dovrà inoltre costituire la polizza assicurativa di cui al successivo art. 19.

La Ditta appaltatrice dovrà disporre delle cucine necessarie a garantire la piena e perfetta esecuzione a partire dal giorno successivo alla data di consegna del servizio e comunque in tempo utile all'avvio dello stesso ai sensi dell'art. 1 del Capitolato speciale. In caso di mancata disponibilità/attivazione dei centri di cottura il giorno successivo alla consegna l'aggiudicazione sarà revocata, si darà luogo allo scorrimento della graduatoria, e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione, fatta salva l'eventuale richiesta di danni. La consegna è prevista per il giorno 03/09/2018.

ARTICOLO 21) Obblighi di "tracciabilità" dei flussi finanziari

La ditta appaltatrice, come sopra rappresentata, dichiara di assumere gli obblighi di "tracciabilità" dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136. Il mancato rispetto dei suddetti obblighi comporterà la risoluzione del contratto "ipso iure", ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile. Allo scopo la ditta appaltatrice comunica che i pagamenti inerenti il presente contratto devono essere effettuati esclusivamente con bonifico sul seguente Conto Corrente bancario (*o postale*) dedicato (*anche se non in via esclusiva*), ai sensi dell'art. 3 – comma 1 –della citata Legge n. 136/2010:

Istituto Bancario o postale	Sede	Codice IBAN

e che le persone delegate ad operare sul medesimo conto sono le seguenti:

Cognome/Nome	Nato a	Residente a	Via	Cod. Fiscale

ARTICOLO 22) Penalità

E' prevista, in caso di specifiche infrazioni, l'applicazione delle penalità seguenti:

- a. Non disponibilità dei campioni giornalieri dei piatti previsti in menù: penale pari ad € 250,00 per ogni campione mancante;
- b. Ritardo nell'avvio del servizio: penalità di € 10.000,00 per ogni giorno di ritardo, salvo ciò discenda da cause imputabili all'Amministrazione Comunale; decorsi 5 giorni senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, è facoltà del Comune risolvere il contratto con la facoltà di incamerare la cauzione versata dalla ditta quale penale;
- c. Fornitura dei pasti in misura minore al numero richiesto giornalmente o fornitura delle singole pietanze con peso inferiore alle grammature indicate nei menù: penale da € 100,00 a € 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- d. Fornitura dei pasti incompleta intendendosi per tale anche la mancanza di pane, frutta, condimenti, acqua ed in genere tutto ciò che è a corredo dei pasti ai sensi del presente capitolato e dell'offerta resasi aggiudicataria: penale da € 100,00 a € 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- e. Ingiustificata violazione degli orari concordati per la consegna dei pasti alle singole destinazioni: penale da € 500,00 a € 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- f. Mancato espletamento del servizio: penalità di cui al precedente punto 2);
- g. Fornitura di cibi o pietanze non corrispondenti ai requisiti di qualità espressi nell'offerta resasi aggiudicataria; utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal presente capitolato e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, anche in relazione al trasporto ed ai contenitori utilizzati a tale fine: penale da € 500,00 a € 10.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- h. Variazioni al menù non concordate previamente con la dietista dell'AUSL e con il Comune: penale da € 500,00 ad € 5.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità;
- i. Consegna di diete speciali sbagliate: penale da € 1000,00 a € 10.000,00 a seconda del disagio provocato e della gravità.

Per ogni altra violazione delle disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto il referente del Comune potrà stabilire di applicare alla ditta una penalità nella misura da € 100,00 ad € 5.000,00, da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.

L'applicazione della sanzione è preceduta dalla contestazione dell'addebito da parte del referente del Comune secondo le modalità di cui all'articolo 10 sesto comma.

Per infrazioni di particolare gravità o a seguito del ripetersi di infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, il Comune può risolvere, a suo insindacabile giudizio, il contratto avvalendosi della facoltà di cui al successivo articolo 17.

Si intende per infrazioni di particolare gravità l'infrazione che comporta l'applicazione di una penale pari o superiore a 5.000,00 Euro e si intende pregiudicato il regolare svolgimento del servizio nel caso in cui vengano contestate almeno tre infrazioni nell'arco di un quadrimestre scolastico.

ARTICOLO 23) - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto è disciplinata, quanto a presupposti, modalità e conseguenze, dall'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016. Ferme restando le ipotesi di risoluzione previste nell'art. 108, si conviene che, in ogni caso, la Stazione Appaltante senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il Contratto ai sensi dell'art. 1456 cod. civ., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. civ., nei seguenti casi:

Mancato avvio del servizio rispetto alla data comunicata dalla Stazione Appaltante;

Fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;

Messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della ditta;

Impiego di personale privo di rapporto di dipendenza o collaborazione con la ditta e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio o non in possesso dei requisiti di idoneità sanitaria previsti dalla legislazione vigente;

In particolare si individuano i seguenti casi:

- posizione di non regolarità emersa a carico dell'Appaltatore riferita al momento dell'affidamento e prima della stipula del contratto: si procederà all'annullamento dell'aggiudicazione;
- situazione di non correttezza contributiva dell'Appaltatore che si determinino nel corso dell'esecuzione del contratto: si procederà con l'accantonamento fino a un massimo della percentuale di manodopera, calcolata per lo specifico servizio, fino a quando non sarà accertata l'avvenuta regolarizzazione, fatta salva la facoltà di risolvere il contratto in caso di reiterati o perduranti inadempimenti;
- posizione di non regolarità emersa a carico di subappaltatore, riferita al momento dell'autorizzazione al subappalto: si procederà con la revoca dell'autorizzazione al subappalto.

ARTICOLO 24) RECESSO

La facoltà di recesso è disciplinata, quanto a presupposti, modalità e conseguenze, dall'art. 109 del D.lgs. n. 50/2016. Il recesso è altresì previsto nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da CONSIP

S.p.A. o da IntercentER ai sensi dell'art. 26 comma 3 della Legge n. 488/1999, e ss.mm.ii., successivamente alla stipula del presente contratto, siano migliorative per la Stazione appaltante rispetto al contratto stipulato in data odierna e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tali da rispettare il limite di cui al già menzionato art. 26 comma 3 Legge n. 488/1999.

ARTICOLO) 25 CONCLUSIONE DEL SERVIZIO E VERIFICA DI CONFORMITÀ

A conclusione del servizio si procederà al pagamento del saldo a seguito del rilascio del certificato di verifica della conformità del servizio in base a quanto stabilito dagli artt. 102, 103 e 113 bis del Codice.

ARTICOLO) 26 ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE – RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE.

La gestione dei servizi oggetto del presente capitolato viene effettuata dall'Appaltatore a proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

Oltre a tutti gli obblighi previsti nel presente Contratto, nel Capitolato speciale d'oneri, l'Appaltatore è tenuto ad adempiere ai seguenti altri obblighi, dei quali dovrà tener conto nello stabilire i prezzi unitari di offerta per il servizio:

Sono a carico dell'Appaltatore i permessi, le autorizzazioni, i Nulla Osta, necessari per l'espletamento del servizio;

Il personale dovrà recare in servizio un cartellino ben visibile e composto da:

- nome e cognome;
- fotografia;
- Impresa di appartenenza;
- numero di matricola;

In caso di mancanza di tale tesserino (per dimenticanza, smarrimento o altro) il lavoratore dovrà essere individuato attraverso un documento di identità. E' onere della ditta dotare il proprio personale di idonee e decorose divise da lavoro, come pure controllare che tutte le norme igieniche vengano rigorosamente rispettate. Periodicamente ed ogni qualvolta si rilevino le condizioni che la rendono necessaria, sarà effettuata da parte della Direzione dell'Esecuzione, l'identificazione dei lavoratori operanti nel servizio; ove risultasse che alcuno di essi non è regolarmente nell'elenco delle maestranze che operano nel servizio e non regolarmente registrato nel registro delle assunzioni, gli incaricati della Direzione dell'Esecuzione provvederanno alla segnalazione alla Direzione Provinciale del Lavoro;

Il personale dovrà essere in regola per quanto riguarda la normativa igienico sanitaria relativa alla manipolazione degli alimenti e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico sanitarie in materia. Inoltre l'appaltatore dovrà curare che il proprio personale:

- Indossi il vestiario identificativo e quello igienico previsto per le diverse lavorazioni;
- Si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;

- Consegna immediatamente al Comune, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici;
- Segnala subito agli organi competenti ed al Direttore dell'esecuzione del servizio del Comune eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- Non prenda ordini da estranei al servizio;

In caso di scioperi del proprio personale l'appaltatore ne dovrà dare comunicazione al Comune con un congruo preavviso;

Tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dovrà svolgere periodicamente attività di formazione in materia igienico alimentare ed attività di formazione teorico – pratica sulle tecniche di preparazione finalizzata a promuovere il miglioramento continuo del gradimento dei cibi.

Tale attività dovrà essere documentata ed a disposizione del personale di vigilanza istituzionalmente preposto. Compatibilmente con gli orari di lavoro l'appaltatore si impegna a garantire la partecipazione del proprio personale anche ad iniziative di formazione attinenti la materia igienico alimentare e la preparazione dei cibi promosse dall'AUSL della Romagna o dal Comune di Rimini; Di norma il numero del personale impiegato per l'espletamento del servizio dovrà rimanere costante, fatte salve modifiche nei volumi di servizio e/o del numero di plessi serviti nel qual caso il contingente verrà rideterminato in accordo fra le parti;

La ditta, su motivata richiesta del Comune, ha l'obbligo di sostituire il personale ritenuto non idoneo al servizio senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli stabiliti;

L'appaltatore dovrà nominare le seguenti figure che assicurino il raccordo con il Direttore dell'esecuzione del servizio del Comune:

◦ Un Responsabile del servizio con i seguenti compiti:

- Direzione/responsabilità globale del servizio che assicuri una costante relazione con il referente del Comune, con reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 7,30 alle ore 17,00;

- Supporto delle richieste di carattere economico e amministrativo;

◦ Un Responsabile tecnico in possesso di laurea in Scienze e tecnologie alimentari o dietistica o equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno un (1) anno con i seguenti compiti :

- Coordinamento delle operazioni di preparazione dei pasti (incluse le diete speciali);

- Verifica del gradimento dei pasti da parte degli utenti;

- Verifica della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;

Il personale dovrà essere in regola ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. 39/2014 e s.m.i. in materia di lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

In relazione alle legge n. 190/2012 “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione, l'appaltatore è tenuto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 2 comma 3° ultimo periodo del d.p.r. 16.04.2013 n. 62 “Regolamento recante

codice di comportamento dei dipendenti pubblici”, ad osservare ed a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo impegnati nel servizio in oggetto le norme di comportamento del citato Codice, per quanto compatibili, che l’incaricato dichiara di conoscere ed accettare senza eccezione alcuna per averne preso visione, fermo restando che l’accertata violazione degli obblighi derivanti dal Codice è causa di risoluzione di diritto del rapporto pena la nullità del contratto di fornitura/servizio;

In relazione all’inesistenza della situazione di cui all’art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. n. 165/2001 introdotto dall’art. 1, comma 42, della Legge n. 190/2012 “Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell’illegalità nella pubblica amministrazione”, l’appaltatore è tenuto a non concludere contratti o conferire incarichi di attività lavorativa o professionale ai soggetti indicati nell’art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001 (ex dipendenti pubblici cessati dal rapporto di pubblico impiego che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni a cui sono equiparati anche i titolari di incarichi di cui al D.Lgs. n. 39/2013 ivi compresi i soggetti esterni con i quali l’Amministrazione stabilisce un rapporto di lavoro, subordinato od autonomo) nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego;

La ditta si intende espressamente obbligata a tenere sollevato il Comune da ogni danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti od ai suoi beni, mobili ed immobili, derivanti da comportamenti di terzi estranei all’organico scolastico, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall’attività del proprio personale, compreso il trasporto dei pasti e derrate alimentari, o di ditte subappaltatrici in relazione ai servizi oggetto del capitolato. Il Comune ed i suoi obbligati saranno così esenti da ogni azione, sia in via giudiziale, che stragiudiziale, da chiunque intentata.

La ditta risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati direttamente o da ditte subappaltatrici nell’espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare.

La ditta si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni e dagli eventuali danni che possano derivarne all’utenza, anche in conseguenza all’ingerimento di cibi comunque inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici.

La ditta, oltre alle norme del Capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti (ed a quelli di eventuali subappaltatori) tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante il periodo dell’appalto, comprese le ordinanze e regolamenti del Comune e dell’AUSL della Romagna. Si impegna anche a rispettare il Codice etico per le aziende di ristorazione collettiva di cui al D.Lgs.231/01.

La Ditta si impegna a partecipare agli eventuali progetti di educazione alimentare che saranno promossi dalla Scuola.

Sarà obbligo dell’Appaltatore di adottare nell’esecuzione del servizio tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la vita e l’incolumità del personale, e per non produrre danni a terzi, a beni pubblici e privati.

ARTICOLO 27) GARANZIE

L'Appaltatore, giusto quanto disposto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 è obbligato, ai sensi e nei termini del comma 1 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 a costituire una garanzia nella misura indicata al precedente art. 12, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, che dovrà prevedere espressamente quanto prescritto al comma 4 del citato art. 103 del D.Lgs. 50/2016, le cui disposizioni trovano tutte applicazione.

E' inoltre a carico della ditta l'adozione, nell'esecuzione dei servizi affidati, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità di tutto il personale, degli utenti e dei terzi.

La ditta dovrà stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T., con un massimale non inferiore ad € 1.550.000,00 per sinistro a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i rischi derivanti al Comune in conseguenza dell'appalto.

E' fatta salva la facoltà degli utenti destinatari dei pasti di richiedere direttamente il risarcimento dei danni per eventuali anomalie del servizio, inadempimenti e rischi derivanti dal medesimo, alla ditta aggiudicataria la quale dovrà espressamente inserire nella suddetta polizza, fra i beneficiari unitamente al Comune di Rimini, anche il personale scolastico e gli alunni destinatari dei pasti, questi ultimi in persona di chi esercita la loro potestà.

La polizza assicurativa deve essere a prima richiesta e deve riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (articolo 1944 del Codice Civile) nei riguardi della ditta obbligata e prevedere il formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 15 giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

La presentazione della polizza è condizione essenziale per la sottoscrizione del contratto ed in ogni caso per l'inizio del servizio.

ARTICOLO 28)- MODALITÀ DI PAGAMENTO

Ai fini del pagamento del corrispettivo contrattuale l'Appaltatore potrà emettere fattura, con cadenza mensile.

Il Comune corrisponderà alla ditta il compenso dovuto per i pasti erogati e somministrati in base a fatturazioni mensili che verranno pagate entro 30 giorni dalla data ricevimento fattura, previo rilascio del certificato di verifica di conformità in corso di esecuzione da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, accompagnata dalla documentazione prevista dal Capitolato e dal presente Contratto, decorrenti dalla data di ricevimento. Ciascuna fattura dovrà contenere il riferimento al presente contratto e al CIG (Codice Identificativo Gara).

Ai fini del pagamento del corrispettivo e comunque ove vi siano fatture in pagamento, l'Amministrazione procederà ad acquisire, anche per il subappaltatore, il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.), attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti; ogni somma che a causa della mancata produzione delle certificazioni e dei documenti previsti non venga corrisposta dall'Amministrazione, non produrrà alcun interesse.

Le fatture, redatte secondo le norme fiscali in vigore, saranno intestate al Comune di Rimini – (C.F. 00304260409) – Piazza Cavour 27 - 47921 RIMINI (RN) e riporteranno le modalità di pagamento,

comprehensive del codice IBAN.

Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico secondo le specifiche di cui al D.M. 55/2013. Non potranno essere accettate fatture emesse in altre modalità. Il codice univoco dell'ufficio è UFALPX.

ARTICOLO 29) TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche, pena la nullità assoluta del contratto.

Il conto corrente di cui al comma 7 dell'articolo 15 è dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'articolo 3 della legge 136/2010 e s. m. i.

L'appaltatore si obbliga a comunicare le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul predetto conto corrente, nonché ogni successiva modifica ai dati trasmessi, nei termini di cui all'articolo 3, comma 7, legge 136/2010 e s. m. i..

Qualora la transazioni siano eseguite senza avvalersi del bonifico bancario o postale ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità, il presente Capitolato è risolto di diritto, secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 9 bis, della legge 136/2010 e s. m. i..

L'appaltatore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s. m. i..

L'appaltatore, il subappaltatore o subcontraente, che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione al Comune ed alla Prefettura.

Il Comune verificherà che nei contratti di subappalto, ex articolo 105 D. Lgs. n. 50/2016 e s. m. i., sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, un'apposita clausola con la quale il subappaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s. m. i..

Con riferimento ai subcontratti, l'appaltatore si obbliga a trasmettere al Comune, oltre alle informazioni di cui all'articolo 118, comma 11, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla legge sopracitata. E' facoltà del Comune richiedere copia del contratto tra l'appaltatore ed il subcontraente al fine di verificare la veridicità di quanto dichiarato.

Per tutto quanto non espressamente previsto, restano ferme le disposizioni di cui all'articolo 3 della legge 136/2006 e s. m. i..

ARTICOLO 30) SERVIZI EVENTUALI NON PREVISTI

Per l'esecuzione di eventuali lavori non previsti, ed in tutti i casi non disciplinati nei punti precedenti del presente articolo, si procederà in applicazione delle norme di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 31) DOCUMENTAZIONE FINALIZZATA ALL'EFFETTUAZIONE DEI CONTROLLI

Per dare compiuta esecuzione a quanto previsto dal Capitolato la ditta dovrà inoltre trasmettere al Comune prima della firma del contratto la seguente documentazione:

- Copia del Piano di Autocontrollo;
- Elenco dei fornitori;
- Identificazione dei responsabili delle analisi di laboratorio previste al presente articolo.

ARTICOLO) 32 GESTIONE DEL CONTRATTO - CESSIONE - SUBAPPALTO

Il presente contratto non può' essere ceduto a terzi a pena di nullità (art. 105 comma 1 D.Lgs. 50/2016). Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Il Comune di Coriano non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

Pena la rescissione del contratto, è vietata qualsiasi forma di subappalto del servizio ad eccezione del solo trasporto dei pasti dal Centro di cottura ai plessi scolastici.

ARTICOLO 33) CESSIONE DEL CREDITO

L'Amministrazione autorizzerà la cessione del credito nel rispetto delle condizioni di cui all'articolo 106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016 e della Legge 21 febbraio 1991, n. 52.

In ogni caso l'Amministrazione cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

ARTICOLO 34) DOMICILIO LEGALE.

Per gli effetti del presente appalto la ditta aggiudicataria elegge il proprio domicilio legale presso la Casa Comunale di Coriano.

A tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto.

ARTICOLO 35) Controversie.

Per le eventuali controversie che possano insorgere nell'interpretazione ed esecuzione del presente appalto, qualora queste non possano essere risolte con spirito di amichevole accordo, è competente il Foro di Rimini.

ARTICOLO 36) - SPESE CONTRATTUALI.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del presente contratto.

Parimenti sono a suo carico le spese di bollo, di registrazione, di quietanza e di copie di scrittura inerenti il presente contratto.

LA DITTA

IL RESPONSABILE DELL' AREA

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 Cod. Civ. dichiaro di conoscere ed accettare integralmente le clausole relative a : (facoltà di recesso dell'Amministrazione), (obblighi verso i dipendenti), (obblighi e responsabilità della ditta), (penali), (clausola risolutiva espressa), (cauzione), (divieto di cessione), (domicilio), (controversie).

LA DITTA

IL RESPONSABILE DELL'AREA



Comune di Coriano
Provincia di Rimini

AREA SERVIZI ALLA PERSONA
Responsabile d'Area

Piazza Mazzini, 15 – 47853 CORIANO (RIMINI)
<http://www.comune.coriano.rn.it>
Tel. 0541/659844 (Ufficio)
PEC: urp@comune.coriano.legalmailpa.it
P.I. 00616520409

VERBALE DI CONSEGNA PROVVISORIA DEL SERVIZIO Ai sensi dell'art 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016

OGGETTO: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CORIANO PERIODO 2018/2023

VISTO il D.Lgs 50/2016

VISTE LE DETERMINAZIONI

- N 254 del 26/09/2018 avente ad oggetto "GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CORIANO PERIODO 2018/2023"
- N 292 del 31/07/2018 avente ad oggetto "GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CORIANO DEL COMUNE DI CORIANO (CIG. 7555010F77). RETTIFICA ED INTEGRAZIONE ALLA DETERMINA N. 254/2018"
- N. 1437 del 26/10/2018 del Comune di Riccione di approvazione della proposta di aggiudicazione a seguito dei verbali di gara

DATO ATTO che sono pendenti le verifiche del possesso dei prescritti requisiti

STANTE l'urgenza di provvedere all'esecuzione del servizio nelle more della firma del contratto per evitare un grave danno all'interesse pubblico, relativo al buon andamento del servizio scolastico del quale la refezione è parte formativa ed integrante

DATO ATTO che la spesa trova copertura al capitolo 40600375 art 615 denominato Refezione scolastica-refezione scolastica del bilancio 2018-2020, annualità 2018.

VALUTATO che la RTI composta dalle ditte DIAPASON (mandataria) e CAMST (mandante) ha dato la propria disponibilità all'esecuzione del servizio in via urgente con decorrenza dal 5 novembre 2018

TUTTO CIO' PREMESSO

SI PROCEDE alla consegna anticipata del servizio de quo alla RTI come sopra evidenziata nella persona del Legale Rappresentante della società mandataria Sig. Matteoni Matteo

Coriano, li 31/10/2018

DIAPASON Soc. Coop. Sociale
Matteoni Matteo

DIAPASON Società Cooperativa Sociale
Via G. Oberdan, 24/A - 47921 RIMINI
Cod. Fisc. e P.IVA: 02587500402

Il Responsabile Area Servizi alla Persona
Giammaria Dr. Muratori