



**COMUNE DI ALTISSIMO**  
*(Provincia di Vicenza)*

**Determinazione N. 141 del 13/08/2019**

**AREA AMMINISTRATIVA**

<b>OGGETTO:</b>	<b>INDIZIONE TRATTATIVA DIRETTA TRAMITE IL MEPA PER LA FORNITURA DEI PASTI ALLE SCUOLE DEL TERRITORIO AA.SS. 2019/2020 E 2020/2021 - ZD4297C164.</b>
-----------------	--

**La Responsabile AREA AMMINISTRATIVA**

Premesso che si rende necessario organizzare la ristorazione scolastica per gli aa.ss. 2019/20 e 2012021 mediante fornitura di pasti alle scuole del territorio poiché il precedente affidamento è scaduto con il termine dell'anno scolastico 2018/19;

che il servizio di mensa scolastica si qualifica come un servizio pubblico essenziale a tutela del diritto allo studio nell'età dell'obbligo e che, in tal senso, rappresenta un irrinunciabile sostegno per le famiglie visto che le attività didattiche nella scuola primaria e secondaria di 1° grado prevedono anche il tempo prolungato;

che la gestione delle funzioni e dei compiti attinenti il settore scolastico sono stati assegnati all'Area Amministrativa secondo la ripartizione del vigente Regolamento comunale in materia di organizzazione degli uffici e dei servizi;

che trattandosi di servizio previsto in via continuativa nel Documento Unico di Programmazione è necessario proseguire con l'affidamento a terzi non disponendo il Comune di Altissimo né di personale né di attrezzatura idonea allo scopo;

Considerato che la consegna dei pasti riguarderà tanto la scuola primaria plessi di Altissimo e Molino quanto la scuola secondaria di 1° grado e che al fine di stimare i costi di un contratto della durata di due anni scolastici è stato tenuto conto del numero di pasti medio annuo da fornire (presunti 12.000 pasti), del prezzo offerto nei due anni precedenti, dell'indice di rivalutazione Istat e dei prezzi attuali del mercato;

Ritenuto, pertanto, congruo fissare i seguenti prezzi a base di gara:

- Scuola secondaria di 1° grado: € 3,95 IVA 4% esclusa;
- Scuola primaria: € 3,13 IVA 4% esclusa;

Preso atto che gli artt. 192 del D.Lgs. 267/2000 e 32, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 prescrivono la necessità di adottare apposita determinazione a contrarre indicante il fine da perseguire tramite il contratto che si intende concludere, l'oggetto, la forma, le clausole ritenute essenziali, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne motivano la scelta;

che l'importo complessivo stimato per la fornitura è di € 39.900,00 oltre a Iva nella misura di legge;

che si procederà all'affidamento ai sensi dell'articolo 36 del Codice dei contratti pubblici approvato con D. Lgs. 50/2016 con riferimento al comma 2 lettera a);

Visto l'art. 1, comma 450, secondo periodo, e comma 449, della L. 27-12-2006 n. 296 (legge finanziaria 2007), come modificato dal comma 2 dell'art. 7, D.L. 7 maggio 2012, n. 52, come sostituito dalla legge di

conversione 6 luglio 2012, n. 94, il quale prevede che:

*1.450..... Fermi restando gli obblighi e le facoltà previsti al comma 449 del presente articolo, le altre amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo articolo 328 ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure.....*

Considerato che attraverso il MEPA- il mercato elettronico della pubblica amministrazione – vi è la possibilità di scegliere tra l'invio di un ordine diretto d'acquisto (OdA), di una richiesta d'offerta (RdO) o di un trattativa diretta;

che la trattativa diretta si configura come una modalità di negoziazione semplificata rispetto alla tradizionale RDO, rivolta ad un unico operatore economico, che può essere avviata da un'offerta a catalogo o da un oggetto generico di fornitura presente nella vetrina della specifica iniziativa merceologica; la trattativa diretta viene indirizzata ad un unico fornitore;

Ritenuto, pertanto, di procedere mediante ricorso al mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) attraverso una trattativa diretta così come indicato nel capitolato d'oneri che si allega alla presente determinazione quale parte integrante e sostanziale;

Richiamato l'articolo 93 del codice, comma 1, il quale prevede che nei casi di cui all'art. 36. comma 2 lettera a) è facoltà della stazione appaltante non richiedere la garanzia provvisoria e dato atto che il medesimo articolo prevede che la garanzia sia proporzionata e adeguata alla natura della prestazione oggetto del contratto e al grado di rischio ad esso connesso;

Valutato non necessario, per la tipologia dell'appalto, richiedere garanzia provvisoria;

Dato atto che il codice identificativo di gara è il ZD4297C164;

Visti:

- il D. Lgs. n. 50/2016 “Codice dei contratti pubblici”;
- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 9 del 12/03/2019 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione per il triennio 2019/2021 e il Documento Unico di programmazione (DUP);
- il combinato disposto di cui agli artt. 107 e 109 del T.U. degli Enti Locali, approvato con D.Lgs. 18.08.2000, n. 267;
- il T.U. degli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18.08.2000, n. 267;
- il decreto del Sindaco prot. 4/2019 del 24/04/2019 relativo all'individuazione e alla nomina del funzionario responsabile dell'area amministrativa;
- il vigente regolamento comunale in materia di funzionamento degli uffici e dei servizi;

#### **DETERMINA**

1. di procedere, in esecuzione dell'art. 36, comma 2 lett. a), del D.Lgs 50/2016, alla fornitura dei pasti alle scuole del territorio per gli aa.ss. 2019/2020 e 2020/2021 mediante trattativa diretta sul mercato elettronico della pubblica amministrazione;
2. di approvare i documenti di gara che definisce le caratteristiche tecniche e funzionali del servizio e che vengono allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
3. di dare atto che il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata consistente in scambio di lettere ex art. 32, comma 14, del D.Lgs 50/;
4. di non richiedere garanzie provvisorie ai sensi dell'art. 93, comma 1, del D.Lgs. 50/2016;
5. di dare atto che la spesa complessivamente stimata nel biennio d'appalto è di € 39.900,00, IVA inclusa, che la stessa trova copertura ai Capp. 1395 e 1450 del bilancio 2019 – CIG ZD4297C164 – e che verrà impegnata con successivo provvedimento.

La Responsabile AREA AMMINISTRATIVA

F.to Dott.ssa Monica Elena Mingardi

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE



**COMUNE DI ALTISSIMO**  
*(Provincia di Vicenza)*

<b>N.RO DETERMINA</b>	<b>DATA</b>	<b>PROPOSTA DA</b>	<b>DATA ESECUTIVITA'</b>
<b>141</b>	<b>13/08/2019</b>	<b>AREA AMMINISTRATIVA</b>	<b>13/08/2019</b>

<b>OGGETTO:</b>	<b>INDIZIONE TRATTATIVA DIRETTA TRAMITE IL MEPA PER LA FORNITURA DEI PASTI ALLE SCUOLE DEL TERRITORIO AA.SS. 2019/2020 E 2020/2021 - ZD4297C164.</b>
-----------------	--

**CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE**

Si certifica il presente atto viene pubblicato all'Albo Pretorio del Comune in data 13/08/2019 e vi rimarrà affisso per 15 giorni consecutivi.

Li, 13/08/2019

IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to Livio Bertoia  
ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE

E' copia conforme all'originale firmato digitalmente.



**COMUNE DI ALTISSIMO**

(Provincia di Vicenza)

C.F e Partita IVA 00519170245

**DISCIPLINARE D'ONERI  
PER LA FORNITURA DEI PASTI  
ALLE SCUOLE DEL TERRITORIO  
AA.SS. 2019/20 E 2020/21  
CIG ZD4297C164**

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

## **ART. 1 – OGGETTO DEL CAPITOLATO**

Oggetto del presente capitolato è il servizio di ristorazione scolastica mediante fornitura di pasti ai plessi scolastici G. Marconi di Altissimo (il lunedì), T. Dal Molin di Molino (il martedì) e alla mensa della scuola secondaria di 1<sup>a</sup> grado G. Ungaretti (nei giorni di lunedì e mercoledì).

Potranno usufruire del pasto, con le stesse modalità previste per gli alunni, anche gli insegnanti e gli operatori scolastici addetti al vigilanza, in base alle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti.

La fornitura deve intendersi comprensiva delle seguenti attività:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione giornaliera dei pasti preparati in “legame differito caldo” con la modalità della monoporzione e negli appositi contenitori termici;
- approntamento dei tavoli allestiti con tovaglietta (singola o per l'intero tavolo) o vassoi individuale, tovagliolo a perdere in carta, bicchieri, posate e piatti a perdere (le posate dovranno essere del tipo non soggetto a spezzatura ed idoneo al taglio della carne);
- fornitura di bottiglie d'acqua;
- distribuzione pasti, sbarazzo, ritiro contenitori e sanificazione mediante personale idoneo;
- fornitura dei prodotti di consumo per la pulizia, la disinfezione e la sanificazione (es. detersivi e detergenti vari, sacchi, ecc.);
- raccolta e gestione dei rifiuti.

Ai soli fini della formulazione dell'offerta, si comunica che i pasti riguarderanno indicativamente 140 bambini di età compresa tra i 6 e gli 11 anni, 65 ragazzi di età tra gli 11 e i 14 anni e circa 8 adulti.

## **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

Stante l'attuale quadro normativo incerto e frammentato che non consente una programmazione a lungo termine, la fornitura riguarderà gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/21).

Si fa espresso avvertimento che ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs 50/2016, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure atte ad individuare un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore ad un quadrimestre scolastico. In tale ipotesi l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste dal presente capitolato agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Il Comune di Altissimo si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta concessionaria, in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, la variazione dell'entità dei servizi richiesti. Con la definizione “variazione dell'entità dei servizi” si intende la riduzione o l'estensione delle prestazioni, ovvero la riduzione o l'estensione del servizio richiesto per la medesima tipologia di utenza, oppure l'estensione dei servizi ad altre utenze ritenute similari

In caso di estensione dei servizi il costo del pasto resterà invariato.

L'importo complessivo presunto dell'appalto ammonta a complessivi € 39.900,00 (IVA esclusa) per un totale stimato di 12.000 pasti. Detto importo è meramente indicativo e non vincola l'ente perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente consumati; l'ente, pertanto, si riterrà vincolato solo al prezzo unitario fissato dalla ditta aggiudicataria e non all'importo complessivo.

## **ART. 3 – RECESSO**

Il Comune di Altissimo si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta a mezzo raccomandata, che dovrà essere formulata e trasmessa almeno 1 (un) mese prima della decorrenza della recessione, nei seguenti casi:

- per sopravvenuti motivi di interesse pubblico;
- per cessazione del servizio a causa di giustificati motivi.

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

#### **ART. 4 – CARATTERISTICHE DEI PASTI**

I pasti dovranno essere diversificati per ordine scolastico.

**Scuola primaria:** ogni pasto fornito dovrà comprendere un **piatto unico bilanciato**. Per piatto unico si intende o primo piatto oppure un secondo con contorno, che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale piatto unico dovrà comunque essere accompagnato da verdure, pane, dessert (preferibilmente frutta fresca e in subordine yogurt da bere, budino, torta).

La scelta del primo o del secondo piatto sarà effettuata dagli alunni ai quali verrà anche somministrata acqua in bottiglie piccole.

**Scuola secondaria di primo grado:** ogni pasto fornito dovrà comprendere un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, dessert (preferibilmente frutta fresca e in subordine yogurt da bere, budino, torta). A ciascun plesso scolastico dovrà essere fornito quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extravergine di oliva, sale fino, limone, aceto di vino). Queste ultime andranno infatti condite al momento del consumo.

Il menù dovrà essere elaborato da uno specialista o dietologo, diversificato e variato, elaborato in modo da rispettare criteri di gradibilità e strutturato su almeno quattro settimane (così da garantire sia il riferimento ad un percorso nutrizionale, che il rispetto della stagionalità dei prodotti).

Dovrà comunque essere garantito un adeguato apporto calorico e nutrizionale in rapporto all'età degli alunni, prediligendo la dieta mediterranea e nel rispetto delle linee guida emanate dall'Istituto Nazionale della Nutrizione, nonché l'osservanza delle *Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella Ristorazione Scolastica* (quarta edizione) aggiornate con DGR Regione del Veneto n. 1189 del 01/08/2017, alla L.R. 6/2002 "*Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali, nei luoghi di cura e assistenza*" e al Ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto edizione 2012 – Piano Regionale Veneto 2008-2010 ai quali si rinvia integralmente e che si intendono richiamate per intero nel presente capitolato.

La ditta dopo l'acquisizione dell'appalto deve ottenere la validazione del menu da parte del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AULSS 8 Berica, attenendosi alle varie prescrizioni eventualmente indicate.

La ditta appaltatrice, contestualmente alla presentazione dei menù settimanali, dovrà depositare presso il comune il ricettario dei vari piatti, contenente le informazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati con relative grammature, modalità di preparazione, tipologia di frutta e verdura).

Tutti gli alimenti utilizzati dovranno possedere sotto il profilo della qualità, merceologico e organolettico quanto allegato alle schede prodotto delle citate linee guida regionali.

#### **ART. 5 – TEMPI DELLA FORNITURA**

La fornitura dovrà avvenire nei giorni di apertura delle scuole indicati dall'Autorità Scolastica ossia il lunedì per la scuola primaria di Altissimo, il martedì per la scuola primaria di Molino e il lunedì e mercoledì per la scuola secondaria di primo grado.

#### **ART. 6 – VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE**

I menù dovranno essere strutturati in relazione all'andamento stagionale (autunno-inverno e primavera-estate). Essi potranno subire variazioni o essere modificati in base alle esigenze della scuola o per costante non gradimento di alcuni piatti.

Per i casi di allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche, clinicamente accertati dall'Ufficio Scuola del Comune, la ditta provvederà ad elaborare e fornire menù individualizzati, senza aggravio economico né per il Comune, né per la famiglia. Analogo trattamento specifico dovrà essere riservato, qualora richiesto, a soggetti appartenenti a particolari etnie e/o religioni.

Infine, in caso di indisposizione temporanea di qualche utente che ne faccia richiesta, dovrà essere fornito, un menù speciale.

Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata, contrassegnata dalle iniziali dei bambini cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli insegnanti.

Firma per accettazione del Legale Rappresentante \_\_\_\_\_

## ART. 7 – CARATTERISTICHE DI MASSIMA DEGLI ALIMENTI DA FORNIRE

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle Linee Guida di indirizzo della Regione del Veneto ed approvate con la richiamata DGR 1189/2017.

Nella preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria dovrà preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative, i prodotti di provenienza nazionale, prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (Legge Regione Veneto n. 6 del 1/3/2002).

In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

**Fonti proteiche:** è consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga adeguatamente rappresentata;

**Carni:** vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino, suino ed equino. Nelle cucine convenzionali, a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta etc.);

**Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati. (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti);

**Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);

**Formaggio:** utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i formaggi D.O.P.;

**Uova:** per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, optare per quelle di categoria A extra di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude;

**Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);

**Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, etc.), garantiscono un rapporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi;

**Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana;

**Riso:** il ricorso al riso parboiled deve essere limitato preferibilmente a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali: Arboreo, Vialone etc.;

**Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati;

**Verdure e ortaggi:** hanno un elevato contenuto di vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera, vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorire il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di detta preparazione sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura del taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista).

Si sconsiglia l'uso di primizie di produzioni tardive;

La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale;

**Purè di patate:** preferibilmente preparato con patate fresche;

**Frutta:** ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno, va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione;

Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive.

La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale;

**Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato;

**Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato;

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_



**Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta, ai cereali;

**Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi;

Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelle preconfezionati;

**Gelato:** deve essere preconfezionato in vaschette “multiporzione” o in confezioni singole “monoporzione”. E’ auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici;

**Budino:** confezionato in giornata e correttamente conservato;

**Aromi:** utilizzare aromi freschi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, etc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti;

**Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio;

Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monopedico;

**ConsERVE e semiconsERVE alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

**Condimenti:** sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva;

- burro, solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature;

- olio monosemi di arachide, di mais o di girasole.

L’Appaltatore è comunque obbligato ad accettare le eventuali variazioni del menù che venissero richieste dall’Amministrazione e/o imposte nel corso del contratto da parte dell’AUISS n. 8 Berica.

## **ART. 8 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI. GARANZIE DI QUALITÀ.**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La ditta aggiudicataria deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

Nell’espletamento delle attività di preparazione e trasporto dei pasti forniti la ditta è tenuta alla più rigorosa osservanza delle vigenti disposizioni legislative concernenti l’acquisto, la conservazione la lavorazione, il trasporto delle vivande, la distribuzione, l’igiene e la sanità delle materie prime da impiegare, degli ambienti, delle attrezzature, delle strutture, del personale, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità (es. raccomandazioni o disposizioni della competente AUISS). In particolare la ditta dovrà aver adempiuto agli obblighi previsti dal D.Lgs 193 del 2007 concernente l’igiene e i controlli dei prodotti alimentari.

La ditta appaltatrice è responsabile di qualsiasi danno causato per propria colpa, sollevando il Comune da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall’esercizio dell’appalto sotto il profilo civile e penale.

## **ART. 9 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE**

E’ onere della Ditta curare la gestione dei menù e del sistema HACCP fino alla consegna, inclusi i rapporti con le istituzioni scolastiche. La Ditta dovrà altresì gestire la fase della prenotazione dei pasti intrattenendo i necessari rapporti direttamente con le scuole.

Il numero di pasti sarà comunicato alla ditta appaltatrice nella mattinata evidenziando eventuali menù speciali. I quantitativi giornalieri dei pasti, comunicati dalla ditta, dovranno essere forniti comprendendo una maggiorazione del 10% sui pasti ordinati per rispondere ad eventuali richieste di bis o esigenze impreviste, oltre a quanto disposto dall’art. 6 per i menù speciali. Tali incrementi non potranno essere fatturati, ma dovranno essere considerati compresi nel costo unitario del pasto formulato all’atto dell’offerta.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze in riduzione tra il numero di bambini e il numero dei pasti distribuiti, la ditta dovrà provvedere immediatamente al recapito dei pasti mancanti.

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei e/o sigillati. I pasti monoporzione saranno consegnati in vaschette sigillate all'interno di contenitori in grado di mantenere la temperatura sotto indicata.

Per la consegna la ditta appaltatrice dovrà attrezzarsi con appositi furgoni muniti delle autorizzazioni prescritte dal D.P.R. 327/80, adeguatamente predisposti e riservati per il trasporto di alimenti.

Ciascun automezzo dovrà essere igienicamente idoneo, regolarmente pulito nel vano di carico e tale da assicurare ai cibi adeguata protezione. I prodotti non confezionati e non rinchiusi in contenitori termici dovranno essere protetti in modo efficace da possibili insudiciamenti o da altri danni causati da eventi atmosferici o da altri fattori ambientali.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto; tale documento sarà sottoscritto dal personale incaricato al ricevimento dei pasti, che ne conserverà copia. Quest'ultima verrà consegnata al termine di ciascun mese all'Ufficio Scuola del Comune per i controlli necessari.

La distribuzione dei pasti potrà avvenire solo in presenza degli alunni nel locale adibito a mensa. Il tempo massimo di distribuzione non potrà essere superiore a 30 minuti. Dovrà essere comunque garantito un adeguato rapporto tra personale addetto alla somministrazione dei pasti e numero di utenti serviti. In caso di consegne non accettabili per problemi di qualità o quantità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti.

In caso di ritardo o di mancato rispetto di quanto sopra evidenziato, il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta stessa. Sarà inoltre applicata la penale prevista al successivo art. 24 con le procedure in esso indicate.

#### **ART. 10 – PULIZIA E SANIFICAZIONE**

La pulizia dei pavimenti della sala sarà effettuata dagli operatori scolastici.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro al termine del consumo, alla pulizia ed alla disinfezione (sanificazione) degli arredi.

Alla pulizia dei tavoli e delle sedie del refettorio e dei frigoriferi la ditta provvederà con detersivi propri. I detersivi e gli altri prodotti dovranno essere conservati in locali appositi o armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia verranno eseguite dal personale solamente al termine della consumazione dei pasti da parte di tutti gli alunni ed insegnanti.

Il deposito e lo smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire secondo i criteri di raccolta differenziata.

#### **ART. 11 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

La ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e dell'eventuale pasto sostitutivo, qualora siano intervenute delle variazioni.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori sigillati e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4° C per 72 (settantadue) ore con un'etichetta riportante la data di produzione, il nome del cuoco responsabile della preparazione e la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva. Detti campioni dovranno essere messi a disposizione per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

#### **ART. 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purché comunicata tempestivamente alla controparte. In tale caso il Comune provvederà a garantire in altro modo il servizio di refezione con spesa a carico della ditta.

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole la ditta aggiudicataria verrà avvertita possibilmente almeno ventiquattro ore prima. L'attivazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno, sarà comunque comunicato entro le ore 10,00 del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale dipendente della ditta, quest'ultima dovrà darne comunicazione all'ente appaltante con un preavviso di almeno ventiquattro ore, impegnandosi, comunque a ricercare soluzioni alternative. In tutti i casi di sciopero in cui siano rispettati i suddetti impegni non sarà imputata alla controparte alcuna penalità.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o guasti agli impianti) tali da impedire la produzione dei pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni al massimo.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto.

### **ART. 13 – OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI**

Oltre all'osservanza di tutte le norme del presente disciplinare, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi, regolamenti od ordinanze in vigore, siano esse statali, regionali o comunali, in materia di igiene, o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. La ditta dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, come previsto dalla Legge 30.4.1962 n. 283, dal D.P.R. 26.3.1980 n. 327, nonché di quanto previsto dal D.Lgs. 26.05.1997 n. 155 e relativi allegati. La ditta dovrà inoltre uniformarsi a quanto disposto dal D.Lgs. 26.05.1997 n. 155 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare, nell'attività di produzione e somministrazione, fasi ed operazioni che potrebbero essere rischiose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle apposite procedure di sicurezza igienica ed avvalendosi dei principi H.A.C.C.P. (analisi dei punti critici di controllo).

### **ART. 14 – NORME-IGIENICO SANITARIE PER IL PERSONALE ADDETTO**

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il trasporto, la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale idoneo alle dipendenze della ditta aggiudicataria, professionalmente qualificato e fornito di tutto il materiale necessario al rispetto delle condizioni di igiene e sicurezza.

La ditta dovrà inoltre individuare e comunicare al Comune un referente cui il personale dell'Ufficio Scuola potrà rivolgersi per ogni comunicazione inerente il servizio di refezione.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà curare scrupolosamente l'igiene personale, soprattutto delle mani e delle unghie. Tutto il personale dovrà inoltre:

1. essere in regola con quanto disposto dall'art. 1 della L.R. Veneto 19.12.2003 n. 41 e dalla D.G.R. attuativa n. 2485 del 3.8.2004;
2. non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione pasti;
3. in tutte le fasi della lavorazione e confezionamento dei pasti, indossare copricapo e guanti monouso e divise pulite e ordinate.

### **ART. 15 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Il servizio regolato dal presente Disciplinare verrà aggiudicato mediante trattativa diretta.

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

## **Art. 16 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Per partecipare alla trattativa, si dovrà far pervenire a questo Comune, la documentazione indicata nella lettera d'invito, entro e non oltre i termini in essa indicati, in modalità telematica attraverso la piattaforma ME.PA.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non assumerà responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, l'offerta non venisse recapitata in tempo utile.

## **Art. 17 - IMPORTO A BASE DI GARA**

Il prezzo unitario del pasto posto a base di gara su cui applicare il ribasso, da intendersi quale costo/pasto comprensivo di ogni voce oggetto dell'appalto, a carico della ditta offerente è di **€ 3,95 (Euro trevirgolanovantacinque/00)** iva esclusa per la scuola secondaria e di **€ 3,13 (Euro trevirgolatredici/00)** iva esclusa per la scuola primaria.

## **Art. 18 – ONERI DA INTERFERENZA**

Durante lo svolgimento del servizio, non sono previste interferenze con altre ditte inviate dalla Stazione appaltante, da cui non si ravvisa la necessità di compilazione del documento unico di valutazione rischi interferenziali (DUVRI), così come non sono necessari i relativi oneri di sicurezza per rischi da interferenza. Pertanto gli oneri di sicurezza necessari per l'eliminazione o mitigazione dei suddetti rischi sono stati in fase preliminare stimati pari a 0 (zero). Tuttavia essi potranno essere rivisti qualora specifiche circostanze, attualmente non prevedibili, dovessero evidenziare tale esigenza.

## **ART. 19 – CORRISPETTIVO**

Il compenso spettante alla ditta appaltatrice sarà calcolato sulla base del prezzo unitario contrattuale di ogni pasto moltiplicato per il numero dei pasti forniti ogni mese.

Il pagamento avverrà entro 60 giorni dalla data di arrivo della fattura elettronica salvo il termine più ampio di 90 giorni nei casi di comprovata impossibilità, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono. Le fatture saranno presentate a cadenza mensile e dovranno:

- a) essere intestate al Comune di Altissimo – Via Roma 1 – 36070 Altissimo – P.IVA e codice fiscale 00519170245;
- b) indicare il periodo di riferimento del servizio, nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN, numero conto corrente postale);
- c) riportare gli estremi della determinazione di affidamento dei servizi (data e numero cronologico) e CIG.

In mancanza degli elementi di cui sopra le fatture saranno restituite al mittente.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello di eventuali pene pecuniarie applicate per inadempimento a carico della ditta appaltatrice e di quant'altro dalla stessa dovuto.

Con il corrispettivo calcolato come sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, tutte le prestazioni, tutti i materiali ed i servizi accessori e quant'altro necessario per la corretta esecuzione della fornitura, oneri espressi e non dal presente disciplinare, inerenti e conseguenti il servizio in argomento.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune dovuti a causa di forza maggiore non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto.

## **Art. 20 - TRACCIABILITÀ**

La ditta appaltatrice si impegna:

- a) a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136, come previsto dall'articolo 3 della medesima legge;

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

b) a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto oggetto del presente contratto sul conto corrente dedicato comunicato al Comune che, salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3, della legge 136/2010, devono essere effettuati con bonifico bancario, postale, o strumenti, di pagamento idonei ad assicurare la piena tracciabilità delle operazioni e devono riportare il n. di CIG ZD4297C164;

c) a comunicare entro sette giorni ogni eventuale modifica ai dati relativi al conto corrente bancario utilizzato per le transazioni finanziarie inerenti il presente contratto e le generalità relative alle persone autorizzate ad operare sul medesimo conto corrente.

La Stazione appaltante non può accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica per il tramite del Sistema di interscambio e non può procedere ad alcun pagamento, nemmeno parziale, sino all'invio delle fatture in formato elettronico.

Al fine della trasmissione delle fatture elettroniche a mezzo del Sistema di interscambio il Codice Univoco dell'ufficio destinatario della fattura è: **UFV47Z**.

## **ART. 21 – POLIZZA ASSICURATIVA**

Ogni responsabilità - sia civile che penale - per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune od a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria. Nulla può essere fatto valere dalla ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti dei suoi dipendenti o amministratori.

A tale scopo l'impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga espressamente indicato che il Comune debba essere considerato terzo a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dagli alunni.

## **ART. 22 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

È fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni, Legge 123 del 3 Agosto 2007).

Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D. Lgs. N. 81/2008. La stessa ha l'obbligo di redigere e far pervenire al Comune entro 30 giorni dall'inizio del servizio il proprio Documento di Valutazione dei Rischi e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi. Qualsiasi revisione del suddetto documento dovrà essere trasmessa al Comune entro 30 giorni.

La ditta appaltatrice entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione, il nominativo del medico competente ed il nominativo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e cooperazione.

## **ART. 23 – VIGILANZA SUL SERVIZIO**

Fatto salvo che i controlli igienico-sanitari sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Ulss 8 Berica e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, la vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

La ditta è tenuta a fornire al personale del Comune ed agli esperti eventualmente incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

## **ART. 24 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI E NORMATIVE**

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare tutte le disposizioni in vigore in materia di assunzione del personale e di regolamenti contrattuali. Essa impiegherà, per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, proprio personale in possesso dei requisiti igienico-sanitari prescritti ed applicherà nei confronti di quest'ultimo le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali e negli accordi integrativi degli stessi.

Il personale sarà pertanto assunto, inquadrato e retribuito in conformità a quanto disposto dalla normativa, dai contratti collettivi del settore e dagli accordi locali integrativi degli stessi in vigore per il tempo e nelle località in cui viene prestato il servizio.

La Ditta si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti per legge e regolamento a favore dei propri dipendenti, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. La Ditta è altresì tenuta all'osservanza delle norme legislative e regolamentari vigenti in materia di prevenzione contro gli infortuni sul lavoro e di quanto disposto in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo del lavoro, attuando le più idonee misure di prevenzione dai rischi della salute e di sicurezza dei propri dipendenti presenti nel proprio Centro Cottura.

Tali adempimenti dovranno essere garantiti anche per eventuali imprese sub appaltatrici. Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale sono a carico della Ditta Appaltatrice.

Il personale, il cui numero deve essere sempre adeguato sia per qualifica che per numero a garantire il corretto e regolare svolgimento del servizio, dovrà sempre mantenere una condotta corretta, in particolare nei confronti dell'utenza. La ditta appaltatrice si impegna a richiamare, censurare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero un comportamento corretto.

## **ART. 25 – AUTOCONTROLLO**

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo, documentato ai sensi del D.Lgs. 26.5.1997 n. 155, con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP. Tale piano potrà sempre essere richiesto dal Comune, così come la documentazione attestante le misurazioni, le verifiche ed i rilievi effettuati dalla ditta in sede di autocontrollo.

## **ART. 26 – RESPONSABILITÀ**

La ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o danni arrecati all'Amministrazione Comunale ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del servizio. La ditta appaltatrice si assume inoltre tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento dei cibi preparati.

La ditta si obbliga altresì a prestare garanzia che i pasti forniti siano confezionati con materie prime "di qualità superiore" intendendosi per tale: la qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso il Comune che verso terzi, della qualità e della bontà del servizio assunto.

## **ART. 27 – PENALITÀ**

Nell'esecuzione del servizio la ditta appaltatrice ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente disciplinare. Ove non attenda agli obblighi assunti con l'appalto in argomento, ovvero violi le disposizioni del presente disciplinare, sarà decurtata in sede di liquidazione, da parte del Responsabile del Servizio, previa contestazione scritta alla ditta, una somma a titolo di penale di importo pari a quanto di seguito indicato. In particolare verrà applicata una sanzione in caso di:

- mancato rispetto delle temperature di sicurezza: da Euro 200,00 (duecento) ad Euro 500,00 (cinquecento);
- qualità dei cibi non rispondenti a quanto stabilito nel presente capitolato: Euro 300,00 (trecento);
- numero di pasti o di razioni inferiori a quelli comunicati alla ditta: Euro 300,00 (trecento);

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

- mancata consegna dei pasti: Euro 1.000,00 (mille);
- utilizzo di contenitori o di mezzi di trasporto non conformi a quanto indicato nel presente capitolato od in sede di offerta: Euro 300,00 (trecento);
- mancato rispetto del piano di autocontrollo od omissione nella trasmissione della documentazione): Euro 300,00 (trecento);
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi: Euro 300,00 (trecento).

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

In ragione della delicatezza della fornitura il Comune ritiene equo stabilire un livello massimo annuale di tolleranza di cinque inadempimenti complessivi.

Dopo il quinto inadempimento il Comune potrà richiedere la risoluzione del contratto in ogni momento, ovvero, in alternativa, applicare la penale di importo pari al 100% del valore della prestazione giornaliera.

Il Comune contesterà deficienze o carenze alla ditta appaltatrice per iscritto. Unica formalità preliminare per l'applicazione delle sanzioni è la contestazione degli addebiti. Il Comune comunicherà con raccomandata A.R. le penalità ed ogni altro provvedimento di contestazione. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per altre violazioni contrattuali.

Per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso delle spese ed il pagamento di penalità, il Comune potrà rivalersi a mezzo di ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi.

Alla contestazione di inadempienza la Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'ente appaltante, in caso di grave violazione, di sospendere immediatamente il servizio. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti il Responsabile del Servizio provvederà ad applicare la sanzione sopra indicata.

Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che il Comune proceda, con ogni mezzo possibile, alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate, qualora i danni provocati dalla ditta risultassero superiori.

## **ART. 28 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il Comune ha diritto – indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli – di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:

- 1) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- 2) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
- 3) gravi violazioni od inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche dei cibi e della normativa in materia sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- 4) casi di grave tossinfezione alimentare;
- 5) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato;
- 6) per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
- 7) per inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- 8) quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento;
- 9) quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato o subappalti in toto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti;
- 10) qualora la ditta non mantenesse per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente capitolato;
- 11) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;

L'impresa può richiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto, in conseguenza di cause non imputabili alla Ditta stessa, secondo il disposto dell'art. 1672 del Codice Civile.

## **ART. 29 – DIVIETO DI CESSIONE E DI SUBAPPALTO**

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_

E' fatto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto..

### **ART. 30 – NORME APPLICABILI E CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa espresso rinvio alle disposizioni vigenti in materia ed alle norme del Codice Civile.

Per qualsiasi questione dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta aggiudicataria in ordine all'esecuzione delle norme contrattuali, non risolvibile in via bonaria, il foro competente è quello di Vicenza.

### **ART. 31 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 in materia di privacy, i dati personali che le imprese comunicheranno saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Le informazioni rese potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti pubblici e privati, nei limiti previsti da norme di legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali. Saranno, in particolare, utilizzati per garantire il diritto di accesso ai sensi della Legge 241/90.

*Firma per accettazione del Legale Rappresentante* \_\_\_\_\_





# COMUNE DI ALTISSIMO

(Provincia di Vicenza)

C.F e Partita IVA 00519170245

**OGGETTO:** Trattativa diretta per l'affidamento della fornitura dei pasti alle scuole del territorio per gli aa.ss. 2019/2020 e 2020/2021. CIG ZD4297C164.

In esecuzione della determinazione n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ con la presente si invita la spettabile Ditta in indirizzo a voler presentare la sua migliore offerta l'affidamento del servizio di cui in oggetto.

## A) Oggetto della prestazione

La presente gara ha per oggetto la fornitura di pasti alle scuole del territorio, nello specifico ai plessi di scuola primaria di Altissimo e Molino e alla scuola secondaria di 1° grado.

La prestazione si divide in :

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione giornaliera dei pasti preparati in "legame differito caldo" con la modalità della monoporzione e negli appositi contenitori termici;
- approntamento dei tavoli allestiti con tovaglietta (singola o per l'intero tavolo) o vassoi individuale, tovagliolo a perdere in carta, bicchieri, posate e piatti a perdere (le posate dovranno essere del tipo non soggetto a spezzatura ed idoneo al taglio della carne);
- fornitura di bottiglie d'acqua;
- distribuzione pasti, sbarazzo, ritiro contenitori e sanificazione mediante personale idoneo;
- fornitura dei prodotti di consumo per la pulizia, la disinfezione e la sanificazione (es. detersivi e detergenti vari, sacchi, ecc.);
- raccolta e gestione dei rifiuti.

## B) Caratteristiche tecniche:

Le caratteristiche del servizio sono riportate nell'allegato disciplinare d'oneri.

## C) Durata del servizio:

Il servizio prenderà avvio con l'anno scolastico 2019/2020 e si concluderà al termine dell'anno scolastico 2020/2021 e seguirà il calendario predisposto dalle autorità scolastiche.

## D) Importo a base di gara:

Il prezzo unitario del pasto posto a base di gara su cui applicare il ribasso, da intendersi quale costo/pasto comprensivo di ogni voce oggetto dell'appalto, a carico della ditta offerente è di € **3,95 (Euro trevirgolanovantacinque/00)** iva esclusa per la scuola secondaria e di € **3,13 (Euro trevirgolatredici/00)** iva esclusa per la scuola primaria

#### E) Requisiti di partecipazione:

I soggetti di cui all'art. 45, del D.Lgs 50/2016 a pena di esclusione devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016.

#### F) Cause di esclusione:

Sono esclusi dalla partecipazione alla gara, i soggetti che si trovano in una delle situazioni previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

#### G) Criteri e modalità di aggiudicazione:

Data l'operatività del portale Mepa, l'operatore economico sarà chiamato ad esprimere esclusivamente gli importi ribassati relativamente alle voci richieste.

Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016:

- l'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta;
- l'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

Ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se l'offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Nulla sarà dovuto alle ditte per le spese di partecipazione alla gara.

**NON sono ammesse offerte in aumento od alla pari, parziali o condizionate.**

#### H) Presentazione dell'offerta – termini

L'offerta dovrà contenere:

1. Istanza / dichiarazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, compilata sull'apposito modulo allegato alla presente lettera d'invito, firmata dal legale rappresentante della Ditta, non autenticata, con allegata copia fotostatica di documento di identità in corso di validità del sottoscrittore;
2. copia del capitolato d'oneri firmato in ogni pagina;

#### I) Obblighi:

Con la partecipazione alla gara l'offerente si obbliga ad assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, ad osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché ad accettare condizioni contrattuali e penali.

L'assunzione di tali obblighi deve essere espressamente dichiarata in sede di offerta.

#### J) Pagamenti:

Il pagamento avverrà entro 60 giorni dalla data di arrivo della fattura elettronica salvo il termine più ampio di 90 giorni nei casi di comprovata impossibilità, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono. Le fatture saranno presentate a cadenza mensile.

#### K) Penali, risoluzione e recesso:

Si rinvia agli artt. 27 e seguenti del disciplinare d'oneri.

#### L) Contratto:

Il contratto è stipulato mediante scrittura privata sottoscritta sul portale Mepa.

M) Tracciabilità dei flussi finanziari:

L'aggiudicatario, con la stipula del contratto relativo al presente affidamento, si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

N) Divieto di cessione del contratto:

E' vietato cedere, anche parzialmente, il contratto assunto, sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto, salvo i maggiori danni accertati.

O) Comunicazioni:

Fatto salvo la presentazione dell'offerta, tutte le comunicazioni e tutti gli scambi d'informazione tra la stazione appaltante e l'operatore economico partecipante alla gara avverranno mediante posta elettronica certificata che dovrà essere indicata dal concorrente nella domanda di partecipazione.

P) Foro competente:

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto, il Foro competente è quello di Vicenza.

Q) Trattamento dei dati:

Ai sensi dell'art.13 del Regolamento Europeo n. 679/2016 in relazione ai dati personali raccolti per l'esercizio della presente procedura, si informa che i dati saranno conservati per il periodo necessario e saranno trattati nel rispetto della normativa in materia di trattamento dei dati personali, ai fini della tutela delle persone fisiche e altri soggetti (regolamento europeo n.679/2016 e D.lgs. n.196/2003 dove applicabile).

R) Informazioni:

Per eventuali informazioni rivolgersi all'Ufficio Segreteria – Pubblica Istruzione del Comune di Altissimo. Tel. 04441573826, centralino 0444687613, mail [segreteria@comune.altissimo.vi.it](mailto:segreteria@comune.altissimo.vi.it), pec [protocollo.comune.altissimo.vi@pecveneto.it](mailto:protocollo.comune.altissimo.vi@pecveneto.it), Responsabile del procedimento dott.ssa Monica Elena Mingardi.

ALL'UFFICIO SEGRETERIA  
del Comune di  
36070 ALTISSIMO VI

OGGETTO: Offerta economica per fornitura pasti alle scuole del territorio per gli aa.ss. 2019/2020 e 2020/2021. CIG ZD4297C164.

Il sottoscritt \_\_\_\_\_

nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della ditta \_\_\_\_\_

con sede a \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

tel. n. \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

partita IVA \_\_\_\_\_

### OFFRE

per l'esecuzione della fornitura pasti alla scuola primaria di Altissimo e Molino nel biennio scolastico 2019/21 il prezzo unitario di *(prezzo a base di gara € 3,13)*

\_\_\_\_\_ (in cifre)

\_\_\_\_\_ (in lettere)

nonché per la fornitura dei pasti alla scuola secondaria di primo grado G. Ungaretti nel biennio scolastico 2019/21 il prezzo unitario *(prezzo a base di gara € 3,95)*

\_\_\_\_\_ (in cifre)

\_\_\_\_\_ (in lettere)

oltre ad IVA del \_\_\_\_\_ se dovuta ai sensi di legge.

Dichiara inoltre che i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle misure in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ammontano a € \_\_\_\_\_ diconsi euro \_\_\_\_\_ *(in lettere)*.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

IL RAPPRESENTANTE LEGALE

\_\_\_\_\_

## DICHIARAZIONE UNICA PER GARA D'APPALTO

\_\_l\_\_ sottoscritt\_ \_\_\_\_\_

nat\_ a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_

della Ditta \_\_\_\_\_

con sede a \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_

PEC \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_,

dovendo partecipare alla trattativa diretta per la fornitura dei pasti alle scuole del territorio aa.ss. 2019/2020 e 2020/2021, CIG ZD4297C164, e consapevole della responsabilità penale nella quale incorre chi rende dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000

### DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti tecnico-professionali per aver prestato, senza demerito, servizi di mensa scolastica nel triennio precedente alla data di scadenza dell'offerta a favore di soggetti pubblici o provati di durata e volume uguali a quelli posti in gara;
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi alla raccolta, trasporto e smaltimento dei rifiuti e/o residui di lavorazione nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere eseguiti i lavori;
- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazioni dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dei lavori, rinunciando fin d'ora qualsiasi azione o eccezione in merito;
- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- di aver adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- di \_\_\_\_\_ (*utilizzare o non utilizzare*), per lo svolgimento della propria attività, i macchinari, le attrezzature ed i D.P.I. di proprietà del Comune di Altissimo, se non tramite preventiva autorizzazione della stessa e di essere formato nell'utilizzo delle stesse. In questo caso dichiara che il personale addetto all'uso delle attrezzature è specificamente formato ed addestrato all'uso delle stesse;
- la sussistenza di un conto corrente dedicato utilizzato per la gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto a far data dal \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_ con i seguenti dati identificativi del conto corrente: Banca (Denominazione completa) \_\_\_\_\_

Agenzia / Filiale (denominazione e indirizzo) \_\_\_\_\_

Codice IBAN: \_\_\_\_\_ Codici di riscontro: ABI \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ CAB \_\_\_\_\_ CIN \_\_\_\_\_ Intestatario del conto (ragione sociale completa dell'azienda, sede legale e dell'unità produttiva che gestisce l'appalto, il codice fiscale) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ e i seguenti dati identificativi dei soggetti  
(persone fisiche) che per l'impresa sono delegati ad operare sul conto corrente dedicato: Sig.  
\_\_\_\_\_, nato \_\_\_\_\_ a/il  
\_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_ cod.  
fisc. \_\_\_\_\_ operante in qualità di \_\_\_\_\_  
(specificare ruolo e poteri);

- di aver preso visione e di accettare senza condizione o riserva alcuna tutto quanto previsto nella lettera d'invito e nel capitolato d'onori.

Lì, \_\_\_\_\_

IL RAPPRESENTANTE LEGALE

\_\_\_\_\_