

COMUNE DI SENIGALLIA

Repertorio n. 21981

Provincia di Ancona

CONTRATTO DI APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo: 01/09/2016 – 31/07/2021.

Importo contrattuale presunto € 3.109.425,00 + I.V.A.

Raggruppamento Temporaneo di Imprese fra:

- CIMAS s.r.l. – Urbania (PU) – Capogruppo-Mandataria
- COOP. SERVIZI soc. coop. a r.l. – Senigallia (AN) – Mandante.

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno *duemiladiciassette*, addì *dieci* del mese di *febbraio*, nella
Residenza Municipale di Senigallia.

Davanti a me, Dott. MORGANTI STEFANO, Segretario Comunale del
Comune di Senigallia, autorizzato a rogare, per conto del Comune, gli atti in
forma pubblica amministrativa, sono personalmente comparsi:

- 1) MIRTI PAOLO, nato a Foligno il 4/9/1961, che interviene, ai sensi dell'art.
107, comma 3, *lett. c)* del D.Lgs.vo n. 267 del 18/08/2000, giusta Decreto del
Sindaco n. 752 del 30/12/2016, in nome, per conto e nell'interesse del
COMUNE DI SENIGALLIA (c.f. n. 00332510429), che rappresenta nella sua
qualità di Dirigente dell'Area Turismo - Cultura - Comunicazione, di seguito nel
presente atto denominato semplicemente "stazione appaltante";
- 2) SANSUINI MAURIZIO, nato a Mercatello sul Metauro (PU) il 4/4/1948 che
interviene nel presente atto nella sua qualità di Presidente del Consiglio di
Amministrazione – Amministratore Delegato, in rappresentanza dell'Impresa
CIMAS s.r.l. (c.f. 00880590419), corrente in Urbania (PU) – Via Roma, 71/F che
agisce quale impresa capogruppo mandataria del Raggruppamento

Temporaneo di Imprese costituito con COOP SERVIZI soc. coop. a r.l. (c.f. 02344950429) con sede in Senigallia Via Smirne, 6 - giusta atto Dott. Dario Nardi, notaio in Pesaro, Rep. n. 45483 in data 15/09/2016, registrato a Pesaro il 16/09/2016 al n. 3942 - Serie 1T, di seguito denominato «appaltatore»;
comparenti della cui identità personale e capacità giuridica io Segretario Comunale sono certo.

Premesso:

- Che con determinazione a contrattare del Dirigente Area Persona n. 274 del 10/03/2016 è stato avviato il procedimento d'appalto per il servizio di refezione scolastica di cui al presente contratto, mediante procedura aperta con aggiudicazione ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs.vo 163/2006 e s.m.i., ossia con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per la stazione appaltante;
- Che con il medesimo atto è stato approvato il Capitolato speciale di appalto, che, limitatamente ai titoli I e III, viene allegato al presente atto sub lettera "A" per formarne parte integrante e sostanziale"
- Che, al fine di tutelare l'interesse pubblico prevalente alla continuità del servizio di refezione scolastica, pur sotto condizione risolutiva secondo quanto disposto dal comma 3 del citato art. 92 del D.Lgs.vo 159/2011, con determinazione del Dirigente Area Persona n. 977 del 12/8/2016 la procedura di appalto del servizio in oggetto è stata aggiudicata in via definitiva in favore dell'appaltatore secondo l'offerta tecnica presentata e per il prezzo annuo complessivo offerto di € 621.885,00 di cui € 1.348,00 per oneri per la sicurezza + I.V.A., determinato dalla applicazione, al numero presunto di pasti all'anno stabilito dal disciplinare di gara, dei sotto indicati prezzi offerti dall'appaltatore per singolo pasto:

- prezzo singolo pasto scuole € 2,86 (euro due/86)
- prezzo singolo pasto servizi prima infanzia € 1,65 (euro uno/65)
- Che con determinazione dirigenziale n. 1446 del 2/12/2016, è stata dichiarata l'efficacia dell'aggiudicazione definitiva dell'appalto, a seguito del completamento dell'acquisizione delle informazioni antimafia nei confronti dell'appaltatore, ottenuta attraverso l'utilizzo del collegamento alla Banca Dati Nazionale Unica della documentazione antimafia;
- Che, come dichiarato dall'appaltatore in sede di gara, la prestazione principale (fornitura di pasti cotti e crudi e gestione del centro cottura) sarà eseguita dalla Cimas s.r.l. – capogruppo e la prestazione secondaria (trasporto e consegna dei pasti cotti nei centri cottura comunali alle scuole e servizio ausiliario per la somministrazione dei pasti) dalla Coop. Servizi – mandante;
- Che l'appaltatore con note del 23/09/2016 (Cimas s.r.l.) e del 30/09/2016 (Coop. Servizi) – agli atti - ha fornito la dichiarazione relativa agli adempimenti di cui al D.Lgs.vo 81/2008 e s.m.i. ed ha comunicato il nominativo dei responsabili del Servizio di Prevenzione e Protezione Rischi delle due singole imprese, nelle persone di:
 - Dott. Severi OscarDO - CIMAS s.r.l.
 - Dott. Renna Ada - Coop. Servizi Società Cooperativa Sociale
- Che l'appaltatore in data 23/09/2016 ha comunicato altresì il nominativo del responsabile del servizio di cui trattasi nella persona del sig. Digena Michele, nato a Gravina di Puglia (BA) il 12/10/1961;
- Che l'appaltatore, come sopra rappresentato, dichiara di conoscere ed accettare integralmente le clausole contenute nel protocollo di legalità sottoscritto dalla Prefettura di Ancona e dal Comune di Senigallia in data

27/11/2015 ed in segno di accettazione sottoscrive la dichiarazione allegata al presente atto sub lettera "B";

- Che, per le parti del servizio in cui sono valutati rischi dovuti ad interferenze, è stato sottoscritto il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali – art 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008), elaborato dalla stazione appaltante ed allegato al presente contratto sub lettera "C" per formarne parte integrante e sostanziale

- Che in conseguenza é ora intenzione delle parti far ciò risultare da apposito contratto che regoli l'appalto;

- Che il presente contratto acquista efficacia con la sottoscrizione apposta dal Dirigente sopra citato, il quale lo approva;

tutto ciò premesso

le Parti come sopra costituite dichiarano di riconoscere la premessa in narrativa come parte integrante del presente atto e di comune accordo:

convengono e stipulano quanto segue

Art. 1 – Oggetto del contratto

1. La stazione appaltante, come sopra rappresentata, dà e concede all'appaltatore come sopra costituito e rappresentato, che accetta senza riserva alcuna, l'appalto del servizio di refezione scolastica, (C.I.G. 6634496F48), secondo il sopracitato capitolato speciale di appalto e secondo l'offerta tecnica presentata dall'appaltatore in sede di gara, agli atti della stazione appaltante;

2. Le prestazioni richieste all'appaltatore per l'esecuzione del presente contratto sono quelle dettagliatamente indicate nell'allegato Capitolato Speciale di Appalto, con particolare riferimento a quelle previste all'art. 2 dello stesso, che qui si intendono integralmente trascritte. Le prestazioni richieste verranno fornite

dall'appaltatore secondo le modalità di esecuzione e alle condizioni previste dagli artt. 5, 6,7, 8 del capitolato speciale d'appalto.

3. L'appaltatore mette a disposizione della stazione appaltante locali adeguati e attrezzati, siti in Via Corinaldese, 99 – Senigallia, per il funzionamento di un centro cottura comunale con capacità produttiva di almeno 500 pasti giornalieri. La stazione appaltante concorre all'allestimento del centro cottura offrendo in comodato d'uso le attrezzature indicate all'art. 10 del capitolato speciale d'appalto.

Art. 2 - Durata del contratto

1. Il presente contratto decorre dalla data del 22/09/2016 - giusta determinazione dirigenziale n. 1105 del 16/09/2016 - e terminerà il 31/07/2021.

2. A conclusione dell'appalto l'appaltatore è comunque obbligato, in caso di ritardo nell'aggiudicazione della nuova gara e su esplicita richiesta della Stazione Appaltante, a dare continuità al servizio appaltato, agli stessi patti e condizioni vigenti, fino ad avvenuta aggiudicazione, entro un termine massimo di mesi sei.

Art. 3 - Ammontare del contratto

1. L'importo complessivo presunto del presente contratto ammonta ad € 3.109.425,00 + I.V.A. determinato dall'importo annuo di aggiudicazione offerto dall'appaltatore di € 621.885,00 + I.V.A. rapportato all'intera durata dell'appalto. Tale importo è da ritenersi puramente indicativo e non costituisce importo contrattuale essendo stato determinato sulla base del numero presunto dei pasti all'anno previsto dal capitolato speciale d'appalto.

2. Il corrispettivo effettivamente riconosciuto all'appaltatore sarà determinato dalla applicazione dei prezzi per singolo pasto offerti dall'appaltatore al numero

esatto dei pasti forniti dal servizio di refezione scolastica.

3. Costituiscono importo contrattuale i seguenti prezzi singoli offerti dall'appaltatore in sede di gara:

- prezzo singolo pasto scuole € 2,86 (due virgola ottantasei)
- prezzo singolo pasto servizi prima infanzia € 1,65 (uno virgola sessantacinque)

I suddetti prezzi, comprensivi di ogni onere e spesa, s'intendono formulati dall'appaltatore medesimo in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio, e quindi sono fissi ed invariabili per l'intera durata dell'appalto.

4. L'appaltatore potrà richiedere annualmente, a partire dal mese di settembre 2017, la revisione dei prezzi offerti in sede di gara. La revisione prezzi sarà operata sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i. o, in loro mancanza, sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, con esclusione dei tabacchi (Indice F.O.I.).

Art. 4 - Pagamenti

1. L'appaltatore emetterà fatture distinte per ciascun centro cottura, sulla base del numero dei pasti rilevati dal sistema informatico comunale e comunque comunicati mensilmente dalla stazione appaltante, come meglio indicato nel Capitolato speciale di appalto.

Art. 5- - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. A pena di nullità assoluta del contratto, l'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136 del 13/8/2010.

2. I pagamenti a favore dell'appaltatore saranno effettuati dalla Tesoreria Comunale presso la Nuova Banca delle Marche S.p.A. – filiale di Senigallia sita in Piazza del Duca n. 8, tramite lo strumento del bonifico bancario o postale

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

3. L'appaltatore con le note del 23/09/2016 (CIMAS s.r.l.) e del 30/09/2016 (COOP. SERVIZI), acquisite digitalmente mediante scansione dei rispettivi esemplari analogici ed allegate al presente atto sub lettere "D" e "E", ha comunicato gli estremi dei conti correnti dedicati e le generalità delle persone delegate ad operare sui conti stessi, ai sensi del comma 7 dell'art. 3 della Legge 136 del 13/8/2010, oltre all'impegno a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi con le suddette note.

4. L'appaltatore, che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte (eventuali subcontraenti) agli obblighi di tracciabilità finanziaria, ne dà immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la Stazione appaltante.

Art. 6 - Documenti che formano parte integrante del contratto.

1. Sono parte integrante del presente atto i documenti di seguito richiamati, ai sensi dell'art. 137 del D.P.R. 207/2010

- il Capitolato Speciale di Appalto come allegato al presente contratto sub lettera "A";

- il DUVRI, acquisito digitalmente mediante scansione dell'originale analogico debitamente sottoscritto, che viene allegato al presente atto sub lettera "B"

- le Specifiche Tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti e il Dietetico per la ristorazione scolastica, nonché l'offerta economica e le polizze assicurative di cui ai successivi artt. 7 e 9, acquisite digitalmente

mediante scansione dei rispettivi esemplari analogici, che, anche se non materialmente allegati al presente atto, vengono controfirmati dai contraenti e conservati agli atti della stazione appaltante, ai sensi del comma 3 dell'art. 137 del D.P.R. 207/2010.

Le parti convengono e danno atto che l'offerta tecnica presentata dall'appaltatore, che le stesse, con la sottoscrizione del presente contratto, dichiarano di conoscere ed accettare, resta depositata agli atti della stazione appaltante, in considerazione del notevole numero e della diversa tipologia degli elementi che la compongono, il cui elenco costituisce parte integrante del presente contratto.

Art. 7- Cauzione definitiva

1. A garanzia degli impegni assunti con il presente contratto o previsti negli atti da questo richiamati, l'appaltatore ha prestato apposita garanzia fideiussoria (cauzione definitiva) mediante polizza numero 361293262, emessa in data 8/9/2016 dalla società Generali Italia S.p.A. - Agenzia di Urbino, per l'importo di € 310.942,50 pari al 10% dell'importo complessivo presunto del presente contratto, determinato ai sensi del comma 1 dell'art. 113 del D.Lgs.vo 163/2006 e s.m.i.

2. La garanzia deve essere integrata, ogni volta che la Stazione appaltante abbia proceduto alla sua eventuale escussione, anche parziale, ai sensi del presente contratto.

Art. 8 – Oneri, obblighi e responsabilità dell'appaltatore

1. Sono a carico dell'appaltatore e quindi da considerarsi compresi nell'appalto, tutti gli oneri e obblighi previsti dal Capitolato speciale di Appalto, con particolare riferimento a quanto indicato all'art. 13 del medesimo, compresi

gli obblighi assicurativi di cui al successivo articolo 9.

Art. 9- Obblighi assicurativi.

1. L'appaltatore è responsabile dei danni che dovessero derivare alla stazione appaltante o a terzi in relazione all'espletamento del servizio di cui al presente contratto o a cause ad esso connesse, sollevando la stazione appaltante medesima da ogni responsabilità e onere, come meglio indicato all'art. 13 dell'allegato Capitolato speciale di appalto.

2. A tale scopo l'appaltatore, a copertura sia di ogni responsabilità civile per i danni causati al Comune o a terzi, senza riserve o eccezioni, compresi rischi di tossinfezione alimentare o avvelenamento ha presentato, copia, corredata da dichiarazione di conformità all'originale, della polizza di assicurazione RCT/RCO n. 350505463 emessa da Generali – Agenzia di Urbino, con un massimale per sinistro superiore a quello richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto

3. L'appaltatore si impegna affinché tale polizza sia mantenute in vita per tutta la durata dell'appalto.

Art. 10 - Contestazioni e penali per inadempienze da parte dell'appaltatore

1. Per eventuali contestazioni, osservazioni, nonché per rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati e per l'applicazione delle penali, si fa rinvio a quanto previsto dal Capitolato Speciale di appalto.

Art. 11 – Risoluzione del contratto e recesso unilaterale

1. Dopo tre gravi inadempienze da parte dell'appaltatore contestate secondo le modalità specificate all'art. 34 del capitolato speciale di appalto, la stazione appaltante potrà decidere di risolvere unilateralmente il contratto e di affidare l'appalto a terzi, salva l'applicazione delle penali previste.

Art. 12 - Penali

1. Ove l'appaltatore non si attenga a tutti gli obblighi di legge, violi le disposizioni del Capitolato, ovvero non si attenga alle indicazioni operative fornite dall'ufficio comunale competente, sarà tenuto al pagamento di una penalità di € 1.000,00 per ciascuna inadempienza, che potrà raddoppiare o triplicare in caso di recidività o di particolare gravità della trasgressione. Per l'applicazione delle penali si rinvia in ogni caso all'art. 34 dell'allegato capitolato speciale di appalto.

Art. 13 - Domicilio eletto dall'appaltatore

1. Ai sensi dell'art. 38 del più volte citato Capitolato Speciale di Appalto, l'appaltatore, per tutta la durata dell'appalto, è tenuto ad eleggere il proprio domicilio nel territorio comunale, presso il cui recapito telefonico saranno effettuate le ordinazioni periodiche da parte dei centri di cottura comunali e delle scuole.

Art. 14 – Subappalto - Subcontratto

1. Trattandosi di servizio incluso nell'allegato II B del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i., ai sensi dell'art. 27 comma 3 dello stesso Decreto Legislativo non è ammesso il subappalto.

Art. 15 - Trattamento dati personali

1. Ai sensi del D.Lgs.vo n° 196/2003, i dati personali forniti dall'appaltatore per la partecipazione alla gara d'appalto e per le successive fasi, saranno trattati, sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche, esclusivamente per l'esecuzione delle formalità connesse e conseguenti al presente contratto.

2. L'appaltatore è responsabile, ai sensi del D.Lgs.vo 196/2003 e s.m.i., del trattamento e della protezione dei dati personali che si riferiscono ai fruitori

della fornitura di pasti cotti e in ogni caso di tutti i dati personali di cui può venire in possesso nell'espletamento del servizio, con particolare riguardo ai dati sensibili relativi alle diete speciali.

Art. 16 - Spese di contratto, imposte, tasse e trattamento fiscale

1. Tutte le spese del presente contratto, inerenti e conseguenti (imposte, tasse, diritti di segreteria ecc.) sono a totale carico dell'appaltatore senza possibilità di rivalsa.
2. Agli effetti della tassa di registro le parti dichiarano che il presente contratto concerne prestazioni assoggettate all'IVA e pertanto ne richiedono la registrazione a tassa fissa.
3. L'imposta di bollo è assolta mediante versamento su F23 effettuato dalla Tesoreria Comunale per l'originale informatico del presente contratto e mediante apposizione di contrassegni sostitutivi delle marche da bollo sulla copia analogica, dichiarata da me Segretario Comunale, conforme all'originale informatico, ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs.vo. n. 82/2005, da consegnare all'ufficio della Agenzia delle Entrate di Senigallia per la registrazione del presente contratto.

Art. 17 - Definizione delle controversie

1. Tutte le eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto saranno devolute all'autorità competente del Foro di Ancona, con esclusione della competenza arbitrale.

Ai sensi dell'art 1341 del Codice Civile l'appaltatore dichiara di approvare tutte le clausole del presente contratto e in particolare le seguenti:

Art. 5 -Tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 8 – Oneri, obblighi e responsabilità dell'appaltatore

Art. 9- Contestazioni e penali per inadempienze da parte dell'appaltatore

Art. 10 - Risoluzione del contratto e recesso unilaterale

Art. 12 – Penali

Art. 17 - Definizione delle controversie

Il presente contratto viene stipulato conformemente a quanto disposto dall'art. 11, comma 13 del codice dei contratti pubblici D.Lgs.vo 163/2006, così come modificato dal D.L. 179/2012, convertito con Legge 221/2012.

E richiesto io Segretario Generale - Ufficiale rogante - ho ricevuto questo atto che è stato da me letto a video alle parti contraenti, che lo riconoscono conforme alla volontà manifestatami e che rinunciano alla lettura degli allegati per averne già presa conoscenza.

Il presente contratto, redatto in modalità elettronica da persona di mia fiducia mediante l'utilizzo di strumenti informatici su undici pagine intere e sedici righe della dodicesima, oltre agli allegati, viene, alla mia presenza e vista, dalle parti meco sottoscritto, ai sensi dell'art. 1 comma 1 lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005 con firme digitali, la cui validità è stata da me accertata.

PAOLO MIRTI
REGIONE MARCHE/80008630420
Ruolo
10.02.2017 11:12:21 CET

SANSUINI MAURIZIO
10.02.2017 11:16:59 CET

STEFANO MORGANTI
REGIONE MARCHE/01168210423
Ruolo
10.02.2017 11:21:04 CET

COMUNE DI SENIGALLIA
Provincia di Ancona


DOCUMENTI ALLEGATI "A" – "B" - "C" - "D" – "E" AL CONTRATTO
DI APPALTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - Periodo:
01/09/2016 – 31/07/2021.

1. Capitolato Speciale di Appalto – limitatamente ai titoli I e III (All. "A")
2. Dichiarazione accettazione clausole Protocollo di Legalità (All. "B")
3. D.U.V.R.I. (All. "C")
4. Comunicazioni Conto Dedicato (All. "D" ed "E")

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il Segretario Comunale, ai sensi dell'art. 22, commi 1 e 3 del D.Ls.vo n. 82/2005, certifica che i documenti allegati al presente contratto sub lettere "C" – "D" ed "E", acquisiti digitalmente mediante scansione, sono conformi ai rispettivi esemplari cartacei, depositati agli atti.

STEFANO MORGANTI
Date 10.02.2017 11:22:01 CET





COMUNE DI SENIGALLIA

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
E DISCIPLINARE DI GARA SERVIZIO
REFEZIONE SCOLASTICA**

INDICE

TITOLO I – CAPITOLATO: NORME GENERALI E DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Art. 1 – Indizione della gara	pag. 4
Art. 2 – Oggetto dell'appalto	pag. 4
Art. 3 – Durata dell'appalto	pag. 4
Art. 4 – Importo a base di gara	pag. 5
Art. 5 – Modalità di esecuzione della fornitura di pasti crudi – art. 2 punto a)	pag. 5
Art. 6 – Modalità di esecuzione del trasporto dei pasti confezionati nelle cucine comunali art. 2 punto b)	pag. 10
Art. 7 – Modalità di esecuzione della fornitura di pasti cotti – art. 2 punto c)	pag. 11
Art. 8 – Modalità di esecuzione del servizio ausiliario – art. 2 punto d)	pag. 13
Art. 9 – Dimensione presumibile delle forniture e rilevazione numero dei pasti	pag. 14
Art. 10 – Locali della I.A. messi a disposizione per centro cottura comunale	pag. 14
Art. 11 – Norme igieniche, controlli e verifiche di conformità	pag. 16
Art. 12 – Norme di sicurezza e DUVRI	pag. 16
Art. 13 – Oneri, obblighi e responsabilità della I.A.	pag. 17
Art. 14 – Personale	pag. 18

TITOLO II – DISCIPLINARE DI GARA

Art. 15– Requisiti di partecipazione alla gara	pag. 19
Art. 16 – Condizioni di partecipazione e modalità di presentazione dell'offerta	pag. 20
Art. 17 – Modalità di presentazione dell'offerta da parte di R.T.I. o Consorzi	pag. 23
Art. 18 – Informazioni sull'appalto	pag. 24
Art. 19 – Accesso agli atti e trattamento dati personali	pag. 24
Art. 20 – Disciplina del subappalto	pag. 25

Art. 21 – Criteri di valutazione delle offerte	pag. 25
Art. 22 – Esecuzione della gara	pag. 29
Art. 23 - Offerte anomale	pag. 31
Art. 24- Divieto di condizioni	pag. 32
Art. 25 – Aggiudicazione in caso di parità di punteggio	pag. 32

**TITOLO III – PROCEDURE PER LA STIPULA DEL CONTRATTO E RAPPORTI
CONTRATTUALI**

Art. 26– Effetti dell’aggiudicazione e vincolo giuridico	pag. 33
Art. 27 – Garanzia contrattuale per l’esecuzione del contratto	pag. 33
Art. 28 – Documentazione necessaria per la stipula del contratto	pag. 34
Art. 29 – Stipula del contratto	pag. 34
Art. 30 – Controllo sulla esecuzione del contratto	pag. 35
Art. 31- Svolgimento del programma temporale	pag. 35
Art. 32 – Invariabilità dei prezzi	pag. 35
Art. 33 – Modalità di pagamento	pag. 35
Art. 34 – Penalità	pag. 36
Art. 35 – Esecuzione diretta	pag. 36
Art. 36 – Risoluzione del contratto e recesso unilaterale	pag. 36
Art. 37 – Risarcimento danni ed esonero da responsabilità	pag. 37
Art. 38 – Domicilio della I.A.	pag. 37
Art. 39– Foro competente	pag. 37

TITOLO I – CAPITOLATO: NORME GENERALI E DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Art. 1 – Indizione della gara

In esecuzione della determinazione del Dirigente Area Persona n° 274 del 10/03/2016, il Comune di Senigallia, di seguito indicato semplicemente “Stazione Appaltante”, bandisce una gara d'appalto per la fornitura del servizio di refezione scolastica.

Trattandosi di servizio compreso nell'allegato II B del D. Lgs. 12/04/2006 n. 163, la gara di appalto viene svolta nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, in osservanza dell'art 20 comma 1 dello stesso decreto legislativo, delle disposizioni del presente capitolato e del bando di gara e delle norme in essi espressamente richiamate.

Il presente capitolato d'appalto tiene conto altresì delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui all'Intesa del 29/04/2010 n. 2 della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Conferenza Unificata, pubblicate in G.U. n.134 del 11/06/2010.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

L'Impresa Aggiudicataria dell'appalto, nel seguito sinteticamente denominata I.A., è tenuta a fornire capacità organizzativa, forza lavoro, attrezzature, materiali e supporti logistici nel rispetto degli standard industriali riconosciuti, delle normative internazionali, delle leggi e dei regolamenti comunitari, nazionali e locali per l'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato.

Oggetto della gara è la fornitura del servizio di refezione scolastica così articolato:

Prestazione principale

- a) Fornitura annua di circa 220.000 pasti crudi composti da generi alimentari, biologici e non, destinati alla cottura nelle cucine comunali funzionanti per le scuole e per i servizi educativi della prima infanzia; per pasto a crudo si intende la quantità di alimenti pre-lavorati e pronti per la cottura, necessaria per la realizzazione di un pasto, comprensivo di colazione e merenda ove previsto. Gli alimenti occorrenti alla preparazione dei pasti crudi devono essere conformi a quanto previsto dalle “Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti” (All. “A”) e dalle normative vigenti che si intendono tutte richiamate. Dal momento dell'avvio del servizio l'I.A. mette a disposizione:
 - un magazzino per il deposito e lo smistamento delle derrate alimentari;
 - locali adeguati e attrezzati per il funzionamento di un centro cottura comunale con capacità produttiva di almeno 500 pasti giornalieri in cui opereranno dipendenti comunali
- b) Fornitura annua di circa 9.500 pasti cotti alle scuole secondarie di 1° grado e ai centri estivi comunali, utilizzando gli stessi generi alimentari previsti per la fornitura di pasti crudi. Dal momento dell'avvio del servizio l'I.A. dovrà disporre di un proprio centro cottura per il confezionamento dei pasti cotti da fornire direttamente alle scuole secondarie di 1° grado e ai centri estivi;

Prestazioni secondarie

- c) Trasporto e consegna dei pasti cotti nei centri cottura comunali alle scuole dell'infanzia, primarie ed ai servizi per la prima infanzia che non sono sede di centro di cottura;
- d) Servizio ausiliario per la somministrazione dei pasti nei refettori per circa 7.000 ore l'anno.

Art. 3 – Durata dell'appalto

L'appalto decorre dal 01/09/2016 e comunque non prima della data indicata nella comunicazione di aggiudicazione dell'appalto, al 31/07/2021. A conclusione dell'appalto la I.A. è comunque obbligata, in caso di ritardo nell'aggiudicazione della nuova gara e su esplicita richiesta della Stazione Appaltante, a dare continuità al servizio appaltato, agli stessi patti e condizioni vigenti, fino ad avvenuta aggiudicazione, entro un termine massimo di mesi sei.

L'I.A. è tenuta a garantire l'avvio del servizio dalla data indicata nella comunicazione di aggiudicazione dell'appalto inviata dalla stazione appaltante.

Il servizio richiesto sarà fornito secondo il calendario scolastico e di funzionamento degli asili nido e durante i periodi di svolgimento dei centri estivi.

Art. 4 – Importo a base di gara

L'importo complessivo presunto dell'appalto per l'intero periodo e relativo a tutte le prestazioni indicate al precedente articolo 2, comprensivo di ogni onere e spesa, è fissato in € **3.120.900,00**, al netto dell'IVA, ed è calcolato sulla base degli importi distinti per scuole e per servizi della prima infanzia riferiti a un anno scolastico.

Refezione per scuole	
Importo annuo	€ 576.870,00
Fornitura annua presunta di pasti (crudi e cotti)	201.000
Importo singolo pasto	€ 2,87
Refezione per nidi e centri infanzia	
Importo annuo	€ 47.310,00
Fornitura annua presunta di pasti crudi	28.500
Importo singolo pasto	€ 1,66
Importo complessivo annuo (scuole + nidi)	€ 624.180,00
di cui oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	€ 1.348,00
Importo da ribassare al netto degli oneri per la sicurezza	€ 622.832,00

Il prezzo riconosciuto per singolo pasto somministrato sulla base delle ordinazioni effettuate da ciascun refettorio scolastico, come meglio precisato al successivo art. 9, compenserà unitariamente tutte le prestazioni fornite dalla I.A. indicate al precedente art. 2.

L'importo complessivo d'appalto per l'intero periodo contrattuale ha valore indicativo in ragione della particolare tipologia dell'utenza scolastica e dei servizi della prima infanzia (nello specifico con riferimento all'effettiva presenza giornaliera degli alunni e dei bambini), della richiesta dei genitori di avvalersi del servizio di refezione, dell'organizzazione didattica e dell'orario curricolare adottato autonomamente dalle scuole, nonché della possibilità di chiusura o nuova istituzione dei plessi scolastici e delle strutture per la prima infanzia nel periodo di durata dell'appalto e potrà subire variazioni in aumento o diminuzione entro il 20% del suo valore.

Pertanto l'I.A., nel caso in cui la fornitura effettivamente richiesta dalla Stazione Appaltante diminuisca rispetto alla previsione indicata nel presente capitolato, non potrà avanzare alcuna pretesa né richiesta risarcitoria di alcun genere. Analogamente l'I.A., laddove richiesto dalla Stazione Appaltante, sarà tenuta a fornire un maggior servizio rispetto a quanto previsto, nei limiti della normativa vigente.

Ripercussioni economiche, da dimostrare dettagliatamente, conseguenti a straordinari cambiamenti nel servizio richiesto o nelle singole prestazioni, potranno eventualmente formare oggetto di specifico accordo tra le parti.

Art. 5 – Modalità di esecuzione della fornitura di pasti crudi – art. 2 punto a)

La I.A. è tenuta a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di circa 220.000 pasti crudi all'anno (di cui 191.500 per le scuole e 28.500 per asili nido e centri infanzia) composti dai generi alimentari previsti nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti" (All. "A") e nei menù (All. "B"), nonché al trasporto degli stessi presso i 4 centri di cottura comunali ed eventualmente presso altri che dovessero attivarsi nel periodo interessato dall'appalto. Il numero complessivo dei pasti comprende sia gli alunni che gli adulti presenti a mensa (insegnanti, ATA, assistenti personali, altri autorizzati).

I centri di cottura attualmente previsti sono:

	CENTRO COTTURA	INDIRIZZO	SCUOLE SERVITE	TOTALE pasti serviti anno 2015
1	PASCOLI	Via Oberdan, 6	Scuola infanzia e primaria Pascoli Scuola primaria Rodari Scuola infanzia Arcobaleno Scuola infanzia Collodi Scuola infanzia Vallone Scuola infanzia S.Gaudenzio Scuola infanzia San Giovanni Scuola infanzia Giardino del Sole Scuola infanzia Scapezzano Scuola infanzia Vivere Verde	114.308
2	Centro cottura comunale in locali messi a disposizione dalla I.A. (vedi Art. 10)		Scuola infanzia Aquilone Scuola primaria Puccini Scuola infanzia Girotondo Scuola infanzia Cesano Scuola primaria Cesano (solo mercoledì) Scuola infanzia De Amicis Scuola primaria Don Milani Scuola infanzia Pieroni Scuola infanzia S.Angelo Scuola primaria S.Angelo	77.002
			Totale scuole	191.310
2	Centro cottura comunale in locali messi a disposizione dalla I.A. (vedi Art. 10)		Centro Infanzia Le Favole Centro Infanzia Cavalluccio Marino (stesse sedi di scuola infanzia Pieroni e De Amicis)	5.410
3	ASILO NIDO PRATO VERDE	Via Pierelli,1	Asilo nido Prato Verde	7.102
4	ASILO NIDO CANNELLA	Via Cannella Roncitelli, 72	Asilo nido La Cannella Asilo nido Mimose Centro infanzia Le Nuvole	15.927
			Totale nidi	28.439
			TOTALE GENERALE	219.749

I refettori attualmente in funzione sono i seguenti:

	REFETTORI	INDIRIZZO
1	AQUILONE (scuola infanzia)	Via Boccherini
2	VIVERE VERDE (scuola infanzia)	Via Bramante,17
3	GIROTONDO – CESANELLA (scuola infanzia)	Piazzale Michelangelo, 17

4	CESANO (scuola infanzia)	Via VI Strada, 28
5	CESANO (scuola primaria – solo mercoledì)	Via VI Strada, 28
6	SAN GIOVANNI - RONCITELLI (scuola infanzia)	Via S.Giovanni, 4 Roncitelli
7	SCAPEZZANO (scuola infanzia)	Via A. Da Brescia
8	PASCOLI (scuola infanzia e primaria)	Via Oberdan, 6
9	SAN GAUDENZIO (scuola infanzia)	Via del Lavoro, 24 Borgo Bicchia
10	VALLONE (scuola infanzia)	Via Arceviese, 233
11	GIARDINO DEL SOLE (scuola infanzia)	Via Cupetta, 12
12	COLLODI (scuola infanzia)	Via Marche, 79
13	ARCOBALENO (scuola infanzia)	Via Delle Rose, 2
14	SANT'ANGELO (scuola infanzia)	Via Borgo Marzi, 60
15	SANT'ANGELO (scuola primaria)	Via Borgo Marzi, 83
16	PIERONI – MONTIGNANO (scuola infanzia)	Via Montessori, 5 Montignano
17	DON MILANI - MARZOCCA (scuola primaria)	Via De Amicis, 8 Marzocca
18	DE AMICIS - MARZOCCA (scuola infanzia)	Viale della Resistenza, 42 Marzocca
19	PUCCINI (scuola primaria)	Via Puccini, 22
20	RODARI (scuola primaria)	Viale dei Gerani, 16
21	NIDO PRATO VERDE	Via Pierelli, 1
22	NIDO CANNELLA	Via Cannella-Roncitelli, 72
23	NIDO MIMOSE	Viale dei Gerani, 16
24	CENTRO INFANZIA LE NUVOLE	Via Botticelli - Cesanella
25	CENTRO INFANZIA LE FAVOLE	Via Montessori, 5 Montignano
26	CENTRO INFANZIA CAVALLUCCIO MARINO	Viale della Resistenza, 42 Marzocca

Dovrà essere osservato il rigoroso rispetto delle disposizioni di legge comunitarie e nazionali vigenti al momento della fornitura, delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e dei menù settimanali che **potranno subire adeguamenti durante la decorrenza dell'appalto senza peraltro comportare modifiche del prezzo del pasto offerto in sede di gara.**

Tutti i prodotti saranno consegnati alle cucine tre volte alla settimana, per il pane la consegna sarà giornaliera mentre il latte fresco e il gelato saranno consegnati lo stesso giorno di consumo previsto dal menù.

I responsabili dei centri di cottura comunicheranno con una settimana di anticipo via fax o per via informatica o telefonicamente in caso di urgenza, gli ordinativi relativi al confezionamento dei pasti previsti dal menù nella settimana successiva.

Gli ordini dei pasti crudi potranno essere effettuati dai responsabili dei centri cottura sia direttamente in pasti crudi, sia nei singoli alimenti.

In situazioni di particolare e urgente necessità i generi alimentari dovranno essere forniti entro il giorno successivo su espressa richiesta dell'ufficio comunale competente.

In caso di impreviste sospensioni o riduzioni del servizio di refezione scolastica dovute a cause di forza maggiore (avverse condizioni meteorologiche, sospensione lezioni, sciopero, ecc.), da comunicare tempestivamente all'I.A., gli ordinativi dei prodotti non ancora consegnati potranno essere modificati o revocati senza oneri aggiuntivi per il Comune.

Nel caso di eccezionale e temporanea indisponibilità sul mercato di un determinato alimento, debitamente documentata, l'I.A. è tenuta a informare tempestivamente l'ufficio comunale competente concordando la sua sostituzione con altro alimento, biologico o convenzionale, purchè rispetti i requisiti indicati nelle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti e non comporti alcun aggravio sul prezzo del pasto.

Le consegne saranno effettuate durante il periodo di funzionamento delle scuole e dei nidi nei giorni feriali stabiliti dall'ufficio comunale competente tra le 7.30 e le 8.00 di mattina ed in ogni caso entro i termini di orario comunicati per ciascuna sede.

Gli alimenti e i prodotti richiesti dovranno soddisfare tutte le leggi e i regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti, loro produzione e confezionamento.

Nel corso dell'appalto l'I.A. è tenuta ad integrare con nuovi prodotti, sulla base delle esigenze espresse dal Comune con idoneo preavviso, le tipologie merceologiche e la varietà degli alimenti indicati in sede di gara, senza che ciò comporti alcuna modifica del prezzo del pasto.

L'aumento dei quantitativi di alimenti necessari al confezionamento del singolo pasto (crudo e cotto) e/o l'inserimento di nuovi prodotti, rispetto a quanto indicato negli allegati "A" e "B" del presente capitolato, che comportino un incremento superiore al 5% del costo a carico della I.A., potranno formare oggetto di accordo separato tra le parti, sulla base di una valutazione economica condivisa sull'intero servizio appaltato.

Gli alimenti dietetici destinati alle diete speciali sanitarie, fatta eccezione per lo yogurt alla soia, sono esclusi dalla fornitura di pasti crudi e la stazione appaltante provvederà autonomamente al rifornimento dei centri cottura comunali.

Saranno oggetto di valutazione le scelte di approvvigionamento dei prodotti alimentari che valorizzino l'impiego di alimenti locali, la cui produzione è compresa in un territorio limitato coincidente con quello della Regione Marche al fine: di contenere gli impatti inquinanti legati al trasporto, di consentire vantaggi in termine di freschezza e stagionalità degli alimenti, aspetti fondamentali per la salvaguardia dei valori nutrizionali (cfr Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement-PAANGPP predisposto dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Mare).

Per i prodotti locali la rintracciabilità di filiera e il possesso del requisito di territorialità devono essere comprovati da idonea documentazione che precisi il luogo di produzione e gli eventuali successivi passaggi prima della commercializzazione.

Nel caso in cui l'I.A. avesse indicato, in fase di gara, la tracciabilità di filiera di uno o più prodotti e l'impiego di generi alimentari di produzione locale dovrà mantenere la somministrazione dei prodotti offerti per tutta la durata dell'appalto, ovvero dovrà garantire la somministrazione, per la stessa tipologia, di prodotti con filiera ugualmente rintracciabile. L'impiego di prodotti a filiera analoga potrà avvenire solo dopo l'autorizzazione della stazione appaltante che valuterà la documentazione dell'azienda fornitrice.

I generi alimentari dovranno essere forniti etichettati nella esatta quantità richiesta e con le caratteristiche di qualità generali e per singolo alimento indicate nelle "Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche degli alimenti" (All. "A") e in ogni caso, anche se non compresi nelle schede merceologiche, dovranno essere di prima qualità, senza alterazioni manifeste e rispettare le indicazioni

contenute nel summenzionato documento. L'I.A. si impegna a fornire prodotti alimentari anche in monoporzioni, destinati alle diete speciali.

Carni e prodotti insaccati potranno essere richiesti in pezzature varie confezionate sotto vuoto e comunque i generi alimentari potranno essere richiesti confezionati in minime quantità, in particolare per le diete speciali e gli asili nido.

Non saranno ammesse etichettature incomplete, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili né saranno ammesse derrate alimentari sfuse, imballaggi non integri e confezioni non sigillate. In nessun caso potranno essere forniti prodotti provenienti e/o contenenti organismi geneticamente modificati.

La quantità e la qualità delle merci saranno accertate dal cuoco responsabile del centro di cottura, in contraddittorio con il fornitore. Se la fornitura risultasse, a giudizio del cuoco, di condizioni e qualità diverse da quelle stabilite e se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla e sostituirla a sue spese, fatta salva la facoltà per la Stazione Appaltante di ordinare a terzi, nel modo che ritiene più opportuno e a spese della I.A., le forniture necessarie per il regolare funzionamento del servizio. L'eventuale contestazione sarà annotata sulla bolla di consegna e controfirmata dall'addetto alla cucina. In caso di contestazione dovrà essere tempestivamente informato il responsabile dell'ufficio comunale competente che provvederà agli opportuni adempimenti, come specificato nel presente capitolato.

La Stazione Appaltante potrà richiedere, qualora lo reputi necessario, qualsiasi documentazione o certificazione sanitaria, anche non obbligatoria, sui prodotti forniti. Il mancato adempimento da parte della I.A. a seguito di tali richieste sarà di per sé motivo di revoca dell'affidamento.

Essendo richiesta la fornitura di prodotti biologici freschi anche in piccole confezioni etichettate, l'I.A. dovrà essere in possesso del certificato di conformità rispetto al sistema di produzione di cui al regolamento CE 834/2007 e al regolamento CE 889/2008. In particolare l'I.A. dovrà avere certificata, rispetto al metodo di produzione biologica, l'attività di commercializzazione, stoccaggio e etichettatura svolta nel magazzino impiegato per la preparazione di pasti crudi.

I prodotti dovranno avere alla consegna una vita residua del 70 %.

La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

$$Vita\ residua = \frac{data\ termine\ del\ tmc - data\ di\ consegna}{data\ termine\ del\ tmc - data\ di\ produzione} \times 100$$

Ove:

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori a quanto ordinato, l'I.A. ha l'obbligo di reintegrare le quantità mancanti.

Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

L'I.A. dovrà curare la tenuta e l'aggiornamento della lista dei fornitori da comunicare alla Stazione Appaltante e da tenere a disposizione in tutti i centri di cottura.

L'I.A., a sua cura e spese, dovrà avere a disposizione un magazzino, **sito nel territorio comunale**, per il deposito e lo smistamento delle derrate alimentari, in regola con le vigenti disposizioni di legge in materia. In particolare il magazzino dovrà essere dotato di celle frigorifere sufficienti a conservare a temperature adeguate gli alimenti deperibili.

Prima della stipula del contratto, l'I.A. dovrà presentare sul portale SUAP del Comune di Senigallia la **Notifica di Inizio Attività (NIA)** ai fini della registrazione alimentare, pena la revoca dell'aggiudicazione.

L'I.A. dovrà conservare e manipolare i prodotti alimentari, preparare le consegne, effettuare il trasporto in conformità:

- alle norme igienico - sanitarie vigenti per il settore alimentare, con particolare riguardo al Regolamento CE n.852/2004 concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari nonché eventuali normative emanate in corso di svolgimento del contratto;
- alle normative cogenti specifiche del settore tra cui la tracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi del Regolamento CE n.178/2002;
- al Manuale di corretta prassi igienica per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso e per la preparazione dei pasti;
- alle disposizioni del Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio n. 1169 del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, con particolare riguardo alle informazioni nei refettori rispetto alla presenza di eventuali allergeni nei menu proposti.

Le derrate alimentari raccolte e conservate nel magazzino saranno trasportate con mezzi di trasporto idonei a veicolare alimenti freschi, a lunga conservazione e surgelati. Gli automezzi utilizzati per la consegna dei generi alimentari dovranno rispondere a quanto previsto dall'art. 43 D.P.R. 327/1980 e s.m.i.; dovrà essere assolutamente evitata la promiscuità di carico con altre sostanze. Le temperature del mezzo di trasporto dovranno essere adeguate alla merce da consegnare, come specificato dall'art. 51 D.P.R. 327/80 e s.m.i. Gli automezzi impiegati dalla I.A. dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi dovranno essere dotati di idonee attrezzature di frigo-conservazione al fine di garantire il mantenimento della catena del freddo.

L'I.A. ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.

Per gli alimenti surgelati la ditta dovrà garantire nel modo più totale ed assoluto il rispetto della catena del freddo.

L'I.A. è tenuta a provvedere con regolarità alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il proprio piano di autocontrollo.

L'I.A. non potrà utilizzare automezzi diesel pre Euro, Euro 1 e 2 senza filtro antiparticolato.

Art. 6 – Modalità di esecuzione del trasporto dei pasti confezionati nelle cucine comunali –art.2 punto b)

La I.A. dovrà provvedere quotidianamente, durante tutto l'anno scolastico, al trasporto delle merende e dei pasti, confezionati nei centri di cottura comunali, ai refettori delle scuole e degli asili nido non dotati di cucina, prima dell'orario di inizio della refezione in ciascun plesso garantendo la massima puntualità e precisione ed evitando un eccessivo stazionamento dei pasti nei mezzi di trasporto e nei locali scolastici prima del loro consumo.

Orari refezione scolastica dei vari plessi:

- Scuola infanzia "COLLODI" ore 12,35
- Scuola infanzia "ARCOBALENO" ore 12,30
- Scuola infanzia "S.GAUDENZIO" ore 12,35
- Scuola infanzia "VALLONE" ore 12,25
- Scuola infanzia "SAN GIOVANNI" ore 12,20
- Scuola infanzia "GIARDINO DEL SOLE" ore 12,20
- Scuola infanzia "SCAPEZZANO" ore 12,30
- Scuola infanzia "VIVERE VERDE" ore 12,30
- Scuola infanzia "GIROTONDO" ore 12,30
- Scuola infanzia "CESANO" ore 12,30
- Scuola infanzia "AQUILONE" ore 12,40
- Scuola infanzia "PIERONI" ore 12,20
- Scuola infanzia "DE AMICIS" ore 12,20
- Scuola infanzia "S.ANGELO" ore 12,35
- Scuola primaria "S.ANGELO" ore 12,45
- Scuola primaria "DON MILANI" ore 12,30

- Scuola primaria "PUCCINI" ore 12,30
- Scuola primaria "CESANO" ore 13,05 (solo mercoledì)
- Scuola primaria "RODARI" ore 13,05
- Asilo nido "MIMOSE" ore 11,30
- Centro infanzia "LE NUVOLE" ore 12,00
- Centro infanzia "LE FAVOLE" ore 12,00
- Centro infanzia "CAVALLUCCIO MARINO" ore 12,00

La consegna dei pasti nei vari plessi dovrà quindi essere effettuata entro le seguenti fasce orarie:

- asili nido e centri infanzia dalle ore 11,00 alle ore 11,30
- scuola dell'infanzia dalle ore 11,45 alle ore 12,35
- scuola primaria dalle ore 12,05 alle ore 13,00

L'I.A. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare la gradevolezza dei pasti. Il piano trasporti dei pasti dovrà essere osservato scrupolosamente. Gli orari di consegna dei pasti e le altre indicazioni fornite dall'ufficio comunale competente dovranno essere rispettate in modo tassativo.

Gli orari e i luoghi di prelievo e di consegna dei pasti potranno essere modificati nel corso dell'appalto per sopravvenute esigenze del servizio e saranno comunicati alla I.A. con preavviso di almeno 24 ore.

Allo scopo l'I.A. utilizzerà **almeno 5 automezzi** idonei per il trasporto dei pasti. Valgono per il trasporto dei pasti confezionati nelle cucine comunali gli stessi requisiti e le stesse condizioni specificate per il trasporto dei generi alimentari nel precedente art. 5.

L'I.A. fornirà inoltre i contenitori termici previsti per legge per il trasporto dei pasti caldi e freddi, di dimensioni diverse a seconda del numero dei pasti da veicolare, compresi i contenitori per monoporzioni da usare per le diete speciali. I contenitori dovranno consentire il mantenimento della temperatura stabilita per la sicurezza igienica dell'alimento e per la conservazione della sua gradevolezza. I contenitori termici sono costituiti da una parte esterna in polipropilene lavabili e disinfettabili, sia all'interno che all'esterno, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox G/N, munito di coperchio a perfetta tenuta e con altezza tale da evitare fenomeni di "impaccamento" dei cibi e di versamento dei liquidi.

Particolari accorgimenti dovranno essere adottati nel trasporto di pane, farine, ecc. per evitare contaminazioni con i prodotti destinati a diete speciali.

I singoli componenti del pasto dovranno essere collocati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per il secondo, per il contorno).

Il servizio comprende il ritiro dei contenitori con le vivande dai centri di cottura, la consegna degli stessi direttamente nei locali di ciascuna scuola adibiti al porzionamento dei pasti all'orario sopra specificato, la rilevazione della temperatura dei cibi al momento della consegna e il ritiro dei contenitori sporchi da riportare ai centri di cottura entro le ore 14,00.

Prima della stipula del contratto la I.A. trasmetterà alla stazione appaltante copia dei libretti di circolazione degli automezzi da impiegare, pena la revoca dell'aggiudicazione.

Impreviste sospensioni o riduzioni del servizio di refezione scolastica dovute a cause di forza maggiore (avverse condizioni meteorologiche, sospensione lezioni, ecc.), saranno comunicate tempestivamente all'I.A.

Qualora, durante il periodo contrattuale, la stazione appaltante dovesse richiedere la veicolazione di pasti da altri centri di produzione oltre quelli già indicati o verso altre scuole e servizi, che comporti l'utilizzo di un ulteriore mezzo di trasporto senza che vi sia un incremento del numero di pasti tale da giustificare l'impiego, sulla base di una valutazione economica condivisa sull'intero servizio appaltato, la maggiore spesa potrà essere oggetto di specifico accordo tra le parti.

Art. 7 – Modalità di esecuzione della fornitura di pasti cotti – art. 2 punto c)

Il servizio consiste nella produzione e successiva consegna di pasti in ciascuna delle sedi indicate, entro gli orari specificati nella seguente tabella e in ogni caso comunicati dall'ufficio comunale competente.

SCUOLE	INDIRIZZO	ORARIO PRANZO	Pasti cotti erogati anno 2015
Scuola media Marchetti	Via dei Gerani, 1	13,10	2.880
Scuola media Fagnani	Via Maierini, 9	13,10	3.717
Centri estivi (mese di luglio)	Sedi diverse e variabili	12,30	2.754
	Totale		9.351

Le scuole medie hanno il servizio di refezione scolastica per due giorni alla settimana da ottobre a maggio, mentre i centri estivi usufruiscono del servizio cinque giorni a settimana nel solo mese di luglio. Qualsiasi variazione negli orari e nei giorni di refezione così come l'attivazione di ulteriori sedi di refezione scolastica oltre quelle già indicate sarà tempestivamente comunicata alla I.A.

Impreviste sospensioni o riduzioni del servizio dovute a cause di forza maggiore (avverse condizioni meteorologiche, sospensione lezioni, ecc.) dovranno essere comunicate alla I.A. non oltre le ore 9,00 dello stesso giorno di refezione.

L'attivazione dei centri estivi (nel mese di luglio) sarà comunicata alla I.A. entro il mese di maggio di ogni anno.

Per ciascun pasto l'I.A. fornirà:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta
- merenda/spuntino pomeridiano se previsto (per asili nido e centri estivi)
- un bicchiere, un coltello, una forchetta e un cucchiaino di plastica
- tovaglie e tovagliolini di carta.

Inoltre la I.A. fornirà agli "office" nei refettori delle scuole olio, aceto e sale.

I pasti saranno confezionati utilizzando gli stessi alimenti descritti nelle schede merceologiche (All. "A"), in base ai menù settimanali previsti per il tipo di scuola/servizio e rispettando le grammature previste per le diverse fasce di età (All. "B"). Le grammature indicate nell'allegato B sono da considerarsi al netto degli scarti di lavorazione e del calo di peso dovuto allo scongelamento.

Il passaggio dal menù invernale a quello estivo dovrà essere concordato con l'ufficio comunale competente in modo da garantire omogeneità sia che il pasto venga confezionato nei centri di cottura comunali sia che venga prodotto dall'I.A.

L'I.A. dovrà adeguarsi ad eventuali variazioni dei menù specificati nel presente capitolato, della tipologia e delle caratteristiche merceologiche degli alimenti che compongono i pasti.

Nel caso di eccezionale e temporanea indisponibilità sul mercato di un determinato alimento, debitamente documentata, valgono le stesse indicazioni specificate al precedente art. 5.

Per il servizio è prevista una produzione complessiva di circa 9.500 pasti cotti all'anno. L'eventuale incremento della produzione complessiva annua di pasti cotti superiore al 15% di quanto preventivato potrà essere oggetto di specifico accordo tra le parti sulla base di una valutazione economica condivisa sull'intero servizio appaltato.

La richiesta di pasti cotti sarà effettuata direttamente dai centri estivi e dalle scuole anche per via informatica.

I pasti dovranno essere confezionati in un apposito centro cottura della I.A. ad uso esclusivo del servizio di refezione scolastica di Senigallia e **sito nel territorio comunale.**

L'I.A. garantirà tutte le condizioni indispensabili per la sicurezza dei propri lavoratori e la tutela igienico-sanitaria della produzione. Il centro cottura dovrà rispettare tutte le norme vigenti in materia igienico-sanitaria, essere dotato delle attrezzature necessarie al servizio e avere un piano HACCP costantemente aggiornato. Il centro dovrà inoltre avere una **capacità produttiva di almeno 200 pasti giornalieri.**

La produzione di pasti cotti per le scuole medie e i centri estivi potrà essere collocata nello stesso centro cottura di cui al successivo art. 10 purchè sia garantita la separazione netta delle due linee produttive e il centro cottura abbia una capacità e attrezzature proporzionate ad ospitare adeguatamente entrambe le produzioni.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e di appetibilità. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente. E' tassativamente vietato scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua. Per la cottura e la conservazione di cibi cotti deve essere impiegato solo pentolame e utensili in acciaio inox.

Il trasporto dei pasti andrà effettuato con uno o più automezzi idonei e in regola con le norme vigenti in materia. Valgono per il trasporto dei pasti catering gli stessi requisiti e le stesse condizioni specificate per il trasporto dei generi alimentari nel precedente art. 5.

L'I.A. utilizzerà per il trasporto di pasti caldi e freddi i contenitori previsti per legge precisati al precedente art. 6 e seguirà gli accorgimenti specificati nello stesso articolo per evitare contaminazioni con i pasti confezionati in base a diete speciali e per garantire la conservazione della salubrità e gradevolezza dei cibi.

La I.A. dovrà assicurare una temperatura degli alimenti cotti, al momento della consegna nei refettori, non inferiore a + 65°.

La I.A. sarà tenuta a produrre, allo stesso prezzo, anche i pasti per gli studenti delle scuole medie e i bambini dei centri estivi che seguono, per motivi sanitari o etico-religiosi, particolari regimi dietetici, osservando scrupolosamente le indicazioni ricevute, utilizzando alimenti dietetici, anche se non compresi nei menù e nelle schede merceologiche e garantendo una linea di produzione dedicata per evitare contaminazioni accidentali. I pasti riferiti a diete speciali saranno forniti in contenitori monoporzione con etichetta riportante l'indicazione dei dati identificativi del destinatario, la classe e la scuola di appartenenza.

In occasioni di gite scolastiche o in caso di altre occasioni particolari potrà essere richiesta all'I.A. la fornitura di piatti freddi o cestini da viaggio composti indicativamente da 2 panini, farciti con prosciutto cotto e crudo, un pacchetto di cracker, biscotti o dolce in monoporzione, una banana e una bottiglia d'acqua da 500 ml.

La I.A. consegnerà i pasti in ciascuna sede secondo un calendario e orari comunicati preventivamente dall'ufficio comunale competente e si occuperà del ritiro dei contenitori utilizzati che provvederà a pulire e sanificare.

In caso di attivazione dei centri estivi il pasto fornito è comprensivo dello spuntino di metà mattina e della merenda pomeridiana.

La I.A. dovrà essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 per l'erogazione di servizi mensa in legame fresco-caldo e pasti veicolati che trasmetterà in copia conforme al Comune, prima della stipula del contratto, unitamente alla copia del libretto di circolazione dell'automezzo/i impiegato/i per il trasporto dei pasti.

Prima della stipula del contratto, l'I.A. dovrà presentare sul portale SUAP del Comune di Senigallia la **Notifica di Inizio Attività (NIA)** ai fini della registrazione alimentare, pena la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 8 – Modalità di esecuzione del servizio ausiliario – art. 2 punto d)

Il servizio ausiliario di somministrazione dei pasti nei refettori e di supporto ai cuochi consiste nel:

- apparecchiatura dei tavoli del refettorio
- ricevimento dei pasti e successivo sporzionamento
- distribuzione dei pasti agli alunni
- sparcchiatura e lavaggio stoviglie
- svolgimento di ogni altra prestazione ausiliaria connessa al servizio di refezione scolastica.

L'I.A. garantirà la presenza di personale idoneo al servizio richiesto nei giorni, negli orari e nelle sedi indicate nel piano redatto dall'ufficio comunale competente per ogni anno scolastico. Eventuali modifiche

al summenzionato piano saranno comunicate tempestivamente alla I.A. che adeguerà il proprio servizio nelle successive 24 ore.

Impreviste sospensioni o riduzioni del servizio di refezione scolastica dovute a cause di forza maggiore (avverse condizioni meteorologiche, sospensione lezioni, ecc.), da comunicare tempestivamente alla I.A., comporteranno la sospensione/riduzione del servizio ausiliario.

Per sopravvenute esigenze la stazione appaltante potrà richiedere alla I.A. ulteriori prestazioni di servizio rispetto a quanto previsto dal summenzionato piano con un preavviso di almeno 3 ore.

Il personale addetto al servizio ausiliario dovrà seguire scrupolosamente le indicazioni fornite dal responsabile del centro di cottura per la corretta somministrazione dei pasti agli alunni e il preciso svolgimento di tutte le altre prestazioni.

Sono previste circa 7.000 ore di servizio all'anno. La fornitura di ore di servizio ausiliario può essere richiesta esclusivamente dall'ufficio comunale competente.

L'eventuale incremento del monte ore annuo di servizio ausiliario superiore al 5% di quello preventivato, senza che vi sia un incremento del numero di pasti tale da coprire i maggiori costi a carico dell'impresa, potrà essere oggetto di specifico accordo tra le parti sulla base di una valutazione economica condivisa sull'intero servizio appaltato.

Art. 9 – Dimensione presumibile delle forniture e rilevazione numero dei pasti

Tutte le quantità precisate nel capitolato e nei suoi allegati – numero annuo pasti crudi e cotti, numero ore di servizio ausiliario – sono da considerarsi indicative e si basano sulle rilevazioni effettuate dall'ufficio comunale competente per l'anno 2015. Il numero dei pasti e delle ore di servizio ausiliario sono conseguenti alle presenze degli alunni e alle classi riconosciute a tempo pieno/prolungato, pertanto soggetti a variazioni.

Durante il periodo d'appalto, per sopravvenute esigenze, la stazione appaltante potrà modificare le modalità di erogazione del servizio nelle diverse sedi scolastiche. Potranno essere attivati altri centri di produzione pasti a cui consegnare i pasti crudi e/o altri refettori a cui fornire i pasti caldi, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune rispetto ai prezzi offerti in sede di gara.

L'I.A. non potrà richiedere aumenti o indennizzi per le eventuali maggiori o minori forniture, salvo quanto precisato all'ultimo capoverso dell'art. 4.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore e quindi al di fuori del controllo della stazione appaltante e dell'I.A., non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti né comportano indennizzi di qualsiasi natura.

Fatta esclusione per gli asili nido e il centro infanzia "Le Nuvole", tutti i refettori scolastici sono collegati al sistema informatico comunale attraverso il quale vengono ordinati ogni giorno, direttamente dai vari plessi, i pasti per bambini e adulti. I pasti rilevati dal sistema informatico saranno comunicati, almeno mensilmente, all'I.A. al fine della remunerazione dell'intero servizio di refezione scolastica. In alternativa potrà essere consentito l'accesso in sola consultazione al sistema informatico comunale per l'acquisizione diretta da parte della I.A. dei pasti ordinati. Per i servizi per la prima infanzia non collegati al sistema informatico sarà comunicato mensilmente il numero dei pasti rilevati manualmente dalle singole strutture.

Art. 10 – Locali della I.A. messi a disposizione per centro cottura comunale

L'I.A. metterà a disposizione, **nel territorio comunale**, locali adeguati e attrezzati per il funzionamento di un centro cottura comunale con **capacità produttiva di almeno 500 pasti giornalieri** in cui opereranno dipendenti comunali e in ogni caso ad uso esclusivo del servizio di refezione scolastica di Senigallia. Ogni spesa connessa al funzionamento del centro cottura, dai consumi delle utenze di gas, luce e acqua alla manutenzione della struttura e delle sue attrezzature, sarà a carico dell'I.A..

La produzione comunale dei pasti si svolge, secondo il calendario scolastico, dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 15.30.

I locali dovranno possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004, essere sufficientemente ampi, adeguatamente illuminati e dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore derivante dalle operazioni di cottura.

La Stazione Appaltante concorrerà all'allestimento del centro cottura offrendo in comodato d'uso le seguenti attrezzature:

CARRELLO DISBRIGO TUBO QUADRO 3 PIANI INOX 70X50 ASPORTABILI
TAVOLO SU GAMBE CON CORNICE SU 3 LATI MM 1300X700X 850H
ARMADIO STOVIGLIE (H = 1600) + PORTA SCORREVOLE
ARMADIO STOVIGLIE (H = 2000) + PORTA SCORREVOLE 1800 MM
ARMADIO STOVIGLIE (H = 1600) + PORTA SCORREVOLE
ARMADIO STOVIGLIE (H = 1600) + PORTA SCORREVOLE
LAVATOIO 2 VASCHE GOCCIOLATOIO DX 2100 MM
FORNO CON.C/V DIR.EL 10 GN 1/1 EASY PLUS
ABBATT/CONG X GN 1/1 - 19.5/15KG-ACTIVE
TAVOLO ARMADIATO 1 BATTENTE 700X700X 800H
TAGLIAVERDURA TV3000 TRIFASE
TAV+ALZ CON 3 CASS LATO SX + 2 P.SC.
AFFETT. GRAV. 330MM TRAS. CINGHIA 60 HZ
FRIGO DIG 670 LT 1 PORTA -2/+10 ° C
TAVOLO ARM. + RIPIANO + PORTESCOR. 1000 MM
LAVATOIO SU GAMBE RIPIANO INFERIORE 2 VASCHE + 1 GOCCIOLATOIO SX
CARRELLO DI SERVIZIO + MANIGLIA 2 PIANI 900
CARRELLO DISBRIGO TUBO QUADRO 3 PIANI INOX 70X50 ASPORTABILI
CARRELLO DISBRIGO TUBO QUADRO 3 PIANI INOX 70X50 ASPORTABILI
TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO INFERIORE MM 1200X700X 850H
TAVOLO SU GAMBE CON CORNICE SU 3 LATI SU RUOTE
CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT
CUCINA GAS 8 FUOCHI + 2 FORNI 1600 MM
TAVOLO SU GAMBE CON CORNICE SU 3 LATI MM 1600X700X 850H
CUCINA GAS 4 FUOCHI + FORNO 800 MM
CUCINA GAS 4 FUOCHI + FORNO 800 MM
CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 40 LT
TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1600 MM
PENS. RIP. SCOLAPIATTI 2 PORTE
TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA MM 1800X700X 850H
TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 800 MM
TAVOLO ARMADIATO CON PORTE SCORREVOLI APERTO SU 1 FRONTE CON ALZATINA
TRITACARNE GRATTUGIA BOCCA INOX 22
PENSILE CHIUSO CON 2 PORTE A BATTENTE
TRITACARNE GRATTUGIA BOCCA INOX 22
TAVOLO ARMADIATO 2 BATTENTI CON ALZATINA
CONGELATORE ORIZZONTALE - 18° -22°
CARRELLO DI SERV. + MANIGLIA 2 RIPIANI 900
CARRELLO DI SERV. + MANIGLIA 2 RIPIANI 900
FREEZER DIG. 670 LT 1 PORTA -15/-22 °C
FRIGO DIG. 1400 LT 2 PORTE -2/+10 °C
ESSICCATOIO ELETTRICO 5 KG
LAVACENTRIFUGA 5 KG ELETT.
SCAFFALE SCATOLATO A GANCIO 4 RIPIANI LISCI RINFORZATI MM 1000X500X1500H
SCAFFALE SCATOLATO A GANCIO 4 RIPIANI LISCI RINFORZATI MM 1000X500X1500H
SCAFFALE SCATOLATO A GANCIO 4 RIPIANI LISCI RINFORZATI MM 1000X500X1500H
TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO INFERIORE
TAVOLO SU GAMBE REALIZZATO IN ACCIAIO INOX

Il comodato d'uso vale per l'intero periodo di vigenza contrattuale e comunque, entro la scadenza del contratto, fino a quando la produzione dei pasti da parte del personale comunale sarà ospitata nel centro cottura della I.A..

L'I.A. risponderà per eventuali danni alle attrezzature concesse non derivanti dal naturale deperimento dei beni o da un utilizzo improprio da parte del personale comunale. Si farà carico del trasloco delle attrezzature concesse in comodato d'uso presso il proprio centro cottura e della loro installazione. Provvederà altresì alla loro manutenzione.

Prima della stipula del contratto, l'I.A. dovrà presentare sul portale SUAP del Comune di Senigallia la **Notifica di Inizio Attività (NIA)** ai fini della registrazione alimentare, pena la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 11 – Norme igieniche, controlli e verifiche di conformità

L'I.A. si impegna ad eseguire tutte le prestazioni e le forniture oggetto dell'appalto nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalle leggi vigenti ed in particolare dal Reg. CE 852/2004, dotandosi di un proprio piano di autocontrollo costantemente aggiornato.

Tutte le operazioni relative allo stoccaggio degli alimenti, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e somministrazione dei pasti crudi e cotti, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici, alla gestione del magazzino e del centro di produzione pasti dovranno rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

La stazione appaltante si riserva il diritto di effettuare controlli sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, in qualsiasi momento, procedendo sia direttamente che avvalendosi della consulenza di esperti.

La vigilanza sul loro rispetto competerà alla Stazione Appaltante 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 Stazione Appaltante potrà in qualunque momento ed a sua discrezione ispezionare il magazzino di stoccaggio delle derrate alimentari, i locali di preparazione, produzione e confezionamento dei pasti e i mezzi di trasporto allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dalle leggi in materia e dal presente capitolato.

La Stazione Appaltante, a sua discrezione, potrà richiedere alla I.A. o svolgere direttamente controlli di qualità sulle materie prime e sul prodotto finito anche attraverso campioni da sottoporre a analisi microbiologiche, merceologiche e chimico-fisiche presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge e con oneri interamente a carico della I.A.

Le verifiche sulla corrispondenza tra quanto ordinato come pasti crudi e quanto consegnato e sulla qualità delle materie prime verrà effettuato quotidianamente dai cuochi responsabili dei centri cottura comunali, come già precisato all'art. 5. Gli stessi cuochi verificheranno con cadenza almeno trimestrale la corretta esecuzione del servizio di sporzionamento secondo le indicazioni impartite e lo stato dei mezzi adibiti al trasporto dei pasti crudi e cotti. Le Istituzioni Scolastiche cureranno, per la parte di propria competenza, il controllo e la vigilanza giornaliera sulla regolarità della fornitura dei pasti cotti, del servizio di veicolazione pasti e del servizio ausiliario di sporzionamento, provvedendo a segnalare tempestivamente eventuali disservizi.

La Stazione Appaltante si riserva in ogni caso di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate dal presente capitolato. Le eventuali spese connesse a controlli e verifiche di conformità disposte dalla Stazione Appaltante saranno a carico dell'I.A.

L'I.A. dovrà offrire piena collaborazione anche ai rappresentanti della Commissione Mensa Scolastiche nella loro attività di verifica e monitoraggio del servizio di refezione scolastica, consentendo anche l'accesso al proprio magazzino e al proprio centro di produzione pasti.

Art. 12 – Norme di sicurezza e DUVRI

L'I.A. garantisce tutte le condizioni indispensabili per la sicurezza dei lavoratori e la tutela igienico-sanitaria della produzione.

Per quanto riguarda la sicurezza alimentare, l'I.A., in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA), è responsabile della manipolazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e del rispetto del Reg. CE 852/2004 in tutte le fasi della produzione.

In quanto proprietaria dei locali messi a disposizione della Stazione Appaltante (come da art. 10), l'I.A. sarà responsabile del piano di autocontrollo HACCP anche per il centro cottura in cui opereranno i dipendenti comunali. Il concreto svolgimento delle operazioni di autocontrollo, comprese le periodiche registrazioni previste dal manuale di autocontrollo, sarà affidato al responsabile di cucina indicato dal Comune per la parte di produzione comunale e a un dipendente dell'impresa per le altre eventuali produzioni.

Ciascuna parte assume, per il proprio personale, tutte le responsabilità e incombenze derivanti dall'applicazione del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i.

L'I.A. dovrà produrre, prima della stipula del contratto d'appalto, il DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) di cui all'art. 17, comma 1, lettera a) del D.Lgs. 81/2008 e comunicare il nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

Per le parti del servizio in cui sono valutati rischi dovuti ad interferenze, l'I.A. sarà tenuta a sottoscrivere il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali – art 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008) prima della stipula del contratto e in ogni caso non oltre il termine di avvio del servizio.

Il DUVRI elaborato dal Comune di Senigallia viene allegato al presente Capitolato con la lettera "C".

Art. 13 – Oneri, obblighi e responsabilità della I.A.

Sono a carico della I.A. e quindi da considerarsi compresi nell'appalto, gli oneri e obblighi di seguito specificati.

- a) spese di pubblicazione del bando di gara, di contratto, di bollo e di registro;
- b) spese necessarie alla costituzione della garanzia contrattuale;
- c) spese di acquisto e conservazione di tutti i generi alimentari;
- d) spese di attivazione, gestione e manutenzione del magazzino e del centro di produzione pasti;
- e) mezzi di trasporto idonei a veicolare generi alimentari freschi, surgelati e a lunga conservazione nonché pasti a regime caldo e freddo;
- f) spese relative a tutte le consegne degli alimenti e dei pasti presso i refettori, nonché alla produzione dei pasti stessi;
- g) danni a persone e cose e/o cose cagionati durante l'esecuzione dell'appalto;
- h) osservanza verso i propri dipendenti impegnati nell'esecuzione dell'appalto degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro, assicurazioni sociali, antinfortunistica, igiene e sanità;
- i) ogni altra spesa, nessuna esclusa, derivante dall'esecuzione dell'appalto.

L'I.A. è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 13/08/2010 n° 136 al fine di assicurare la **tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto**. Il mancato rispetto delle summenzionate norme comporta la **risoluzione del contratto** ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

L'I.A. è responsabile dei danni che dovessero derivare al Comune o a terzi in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni onere e responsabilità sia civile che penale. Pertanto l'Amministrazione Comunale sarà tenuta indenne da qualsiasi azione, pretesa e rivendicazione di terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio appaltato. Allo scopo l'I.A. si obbliga a stipulare per tutta la durata dell'appalto una **polizza di assicurazione RCT/RCO** che copra ogni responsabilità civile per i danni causati al Comune o a terzi, senza riserve o eccezioni con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 (duemilioni) per sinistro, a copertura anche di rischi di tossinfezione alimentare o avvelenamento.

Qualora in caso di sinistro la Compagnia di Assicurazione, per qualsiasi ragione, non riconoscesse in tutto o in parte il danno o fossero previste forme di franchigia, l'I.A. provvederà direttamente al risarcimento completo del danno e, in caso di inerzia da parte della I.A., l'Amministrazione Comunale si rivarrà

trattenendo l'importo corrispondente al danno non risarcito dal pagamento di quanto dovuto alla I.A. per il servizio prestato.

L'I.A. è responsabile, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i., del trattamento e della protezione dei dati personali che si riferiscono ai fruitori della fornitura di pasti cotti e in ogni caso di tutti i dati personali di cui può venire in possesso nell'espletamento del servizio, con particolare riguardo ai dati sensibili relativi alle diete speciali.

La I.A. fornirà con sollecitudine tutta la documentazione richiesta dalla Stazione Appaltante inerente il servizio appaltato e offrirà massima collaborazione al personale delle scuole, degli uffici e dei centri di cottura comunali e ai componenti della Commissione Mensa per il miglior andamento del servizio di refezione scolastica.

Art. 14 – Personale

Con la stipula del contratto l'I.A. si obbliga all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Il personale impiegato dalla I.A. per lo svolgimento del presente appalto dovrà essere numericamente adeguato e professionalmente idoneo a svolgere le prestazioni richieste e costantemente aggiornato in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza sul lavoro e prevenzione antinfortunistica.

Lo stesso personale dovrà essere dotato di camice, cuffia per i capelli e cartellino personale di riconoscimento.

L'I.A. dovrà garantire lo svolgimento dei servizi anche in caso di ferie o malattie del personale impiegato, provvedendo alla sua immediata sostituzione.

La consistenza numerica e qualitativa dell'organico dovrà rimanere costante in conformità al progetto organizzativo presentato dall'impresa in sede di gara. Allo scopo l'I.A. fornirà, prima della stipula del contratto, l'elenco nominativo degli operatori addetti, anche degli eventuali subappaltatori, con le relative qualifiche e mansioni affidate. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata formalmente alla Stazione Appaltante.

Al momento della verifica dei requisiti di partecipazione alla gara, prima dell'aggiudicazione dell'appalto e della stipula del contratto e periodicamente nel corso della sua esecuzione la Stazione Appaltante acquisirà direttamente il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

L'I.A. dovrà applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle attività previste dal presente capitolato condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro nazionali, di settore e integrativi.

Tutto il personale dell'I.A. dovrà offrire massima collaborazione e mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale e delle scuole interessate dal servizio di refezione scolastica.

L'I.A. dovrà comunicare alla Stazione Appaltante, entro la data di avvio dell'esecuzione dell'appalto, il nominativo del responsabile del servizio, con adeguato profilo ed esperienza professionale, e il suo recapito telefonico al fine di una sua pronta reperibilità dalle ore 7,30 alle ore 18,00 di ogni giorno lavorativo. Il responsabile dovrà mantenere un contatto continuo con l'ufficio comunale competente al fine del regolare andamento dell'appalto e segnalare formalmente qualsiasi criticità e/o variazione nello svolgimento della fornitura. In caso di assenza del responsabile, per qualsiasi motivo, superiore a cinque giorni lavorativi, l'I.A. è tenuta a provvedere alla sua sostituzione con altra persona con profilo professionale adeguato e a comunicarlo tempestivamente alla Stazione Appaltante.

Tutto il personale della I.A. e in particolare il responsabile del servizio sarà tenuto a partecipare a eventuali incontri di verifica o di aggiornamento sull'organizzazione e lo svolgimento del servizio organizzati dall'Amministrazione Comunale e con oneri a completo carico dell'I.A.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di richiedere alla I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

In ogni caso la Stazione Appaltante rimane completamente estranea ai rapporti intercorrenti tra l'I.A. ed il proprio personale.

.....omissis.....

TITOLO III – PROCEDURE PER LA STIPULA DEL CONTRATTO E RAPPORTI CONTRATTUALI

Art. 26 – Effetti dell'aggiudicazione e vincolo giuridico

La stazione appaltante provvederà alla comunicazione dell'esito della gara nelle forme previste dalle vigenti norme, quindi curerà il perfezionamento degli atti contrattuali.

L'aggiudicazione della gara sarà notificata alla I.A. tramite posta elettronica certificata (PEC) che costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti, dal momento in cui essa verrà ricevuta. L'offerta sarà vincolata per un periodo di almeno 180 giorni dal termine ultimo fissato per la ricezione delle offerte. Decorso tale termine, senza che la stazione appaltante abbia dato corso all'aggiudicazione, le imprese concorrenti hanno facoltà di svincolarsi dalle proprie offerte dandone comunicazione alla stazione appaltante mediante raccomandata a.r./PEC

Solo l'intervenuta adozione dell'atto di aggiudicazione efficace, **a seguito della verifica del possesso dei prescritti requisiti**, costituirà impegno dell'Amministrazione Comunale nei confronti della I.A.

La stipulazione del contratto avrà luogo entro sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva previa acquisizione delle informazioni inerenti la normativa antimafia di cui al D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i. ovvero, nelle more del rilascio delle informazioni antimafia da parte della Prefettura, sotto clausola risolutiva prevista dalla normativa.

Prima della stipula del contratto d'appalto la stazione appaltante inviterà l'I.A. a:

- a) costituire la garanzia contrattuale specificata al successivo articolo;
- b) produrre la documentazione necessaria per la stipula del contratto, di cui al successivo articolo 28;
- c) inviare la somma necessaria a coprire le spese relative alla stipulazione del contratto di appalto.

Si precisa che ai sensi dell'art. 66, comma 7-bis del D. Lgs. n. 163/2006, come introdotto dall'art. 26 del D. L. n. 66/2014, convertito con modificazioni dalla L. n. 89/2014, le spese di pubblicazione sulla G.U.R.I. sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario definitivo entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Ove, senza giustificato motivo, nel termine di 15 (quindici) giorni dalla data indicata nel suddetto invito, l'I.A. non abbia ottemperato a quanto sopra richiesto o non si sia presentata per la stipulazione del contratto nel giorno stabilito o in ogni caso risultasse dagli accertamenti di cui alla vigente normativa antimafia e/o dall'esame della documentazione richiesta non essere in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, la stazione appaltante disporrà la revoca dell'aggiudicazione e potrà aggiudicare l'appalto all'impresa classificatasi seconda, e così via, in ordine decrescente di classificazione, nel caso di successive rinunce o esclusioni.

Art. 27 – Garanzia contrattuale per l'esecuzione del contratto

L'I.A. a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, dovrà prestare, entro 15 (quindici) giorni dal summenzionato invito e comunque prima della stipulazione del contratto, una fideiussione bancaria o assicurativa pari al 10%(dieci per cento) dell'importo contrattuale riferito all'intero periodo d'appalto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria sarà aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% (venti per cento) l'aumento della garanzia sarà di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Per quanto altro attiene la garanzia contrattuale si rinvia espressamente all'art. 113 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i.

L'I.A. potrà avvalersi del beneficio della riduzione della garanzia fideiussoria secondo quanto disposto dall'art. 113 comma 1 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., in applicazione dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., come già precisato alla lettera g) dell'art. 16 del disciplinare di gara.

La mancata costituzione della fideiussione determinerà la revoca dell'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria, di cui al summenzionato art. 16, lett. g), da parte dell'A.C. la quale aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia, così come sopra prestata, resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto e sarà acquisita in tutto o in parte dalla stazione appaltante a risarcimento dei danni e a rimborso delle spese che dovesse sostenere per inadempimento contrattuale o cattiva esecuzione dell'appalto per fatto imputabile all'I.A. L'I.A. sarà obbligata a reintegrare la cauzione acquisita, in tutto o in parte, dalla stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia cesserà di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione dell'appalto.

Art. 28 – Documentazione necessaria per la stipula del contratto

L'I.A., oltre a comprovare la costituzione della garanzia contrattuale di cui al precedente articolo, dovrà produrre i seguenti documenti:

- a) Polizza assicurativa RCT/RCO, a copertura anche di rischi di tossinfezione alimentare o avvelenamento di cui all'art. 13 del presente capitolato;
- b) Documento di Valutazione dei Rischi di cui all'art. 17, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n° 81/2008 e nominativo del responsabile del servizio di prevenzione e protezione;
- c) Comunicazione del conto corrente dedicato ai sensi dell'art. 3, comma 7 della Legge n° 136/2010 utilizzando il modulo che verrà fornito dall'ufficio comunale competente;
- d) copia dei libretti di circolazione degli automezzi da impiegare per il trasporto dei pasti ai refettori scolastici;
- e) elenco nominativo degli operatori addetti, anche degli eventuali subappaltatori, con le relative qualifiche e mansioni affidate.
- f) ogni altro documento che si rendesse necessario per la stipulazione del contratto.

Per la stipula del contratto l'I.A. dovrà presentare sul portale SUAP del Comune di Senigallia la **Notifica di Inizio Attività (NIA)** ai fini della registrazione alimentare relativa sia al magazzino che al centro/i cottura.

Art. 29 – Stipula del contratto

Il contratto, stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante del Comune di Senigallia, sarà immediatamente impegnativo per le parti.

Ai sensi dell'art. 11 comma 13 del D.lgs.vo 163/2006, come modificato dall'art. 6 comma 3 del D.L. 179/2012, convertito in Legge n.221/2012, il contratto di appalto verrà stipulato con modalità elettronica; pertanto la persona che interverrà alla stipula, in qualità di legale rappresentante della società, dovrà essere munita di dispositivo per la firma digitale in corso di validità.

Costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto, secondo le modalità di cui all'art. 137 del D.P.R. 207/2010, in quanto applicabili, oltre al Capitolato Speciale d'appalto:

- la polizza assicurativa RCT/RCO di cui all'art. 13 del Capitolato;
- il DUVRI di cui all'art. 12 del Capitolato;
- l'offerta tecnica ed economica;
- la dichiarazione di accettazione delle tre clausole contenute nel Protocollo di Legalità sottoscritto dalla Prefettura di Ancona e dal Comune di Senigallia il 27/11/2015.

Art. 30 – Controllo sulla esecuzione del contratto

La stazione appaltante eserciterà il controllo e la sorveglianza sulla corretta esecuzione del contratto, in termini di buon andamento delle attività operative, della qualità delle forniture e delle prestazioni, del rispetto dei tempi, della efficienza organizzativa, fermo restando la gestione in via esclusiva da parte della I.A. del proprio personale dipendente sia in termini organizzativi che direttivi, con conseguente esclusione di qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante con riferimento ad eventuale contenzioso tra la I.A. e il personale dipendente.

Eventuali contestazioni, osservazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati saranno comunicati per iscritto all'I.A. che dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti alle eventuali prescrizioni della stazione appaltante. L'I.A. sarà inoltre tenuta a fornire giustificazioni scritte in risposta ai rilievi mossi dalla stazione appaltante.

L'I.A. non potrà eccepire, durante l'esecuzione dell'appalto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi ulteriori, a meno che tali nuovi elementi appartengano ad evidenti cause di forza maggiore.

L'I.A. dovrà fornire alla stazione appaltante i verbali delle eventuali ispezioni effettuate da parte degli enti a ciò preposti sulle strutture e sulle attività riguardanti il servizio di refezione scolastica.

Art. 31- Svolgimento del programma temporale

La Ditta è tenuta al rispetto del programma temporale di svolgimento del servizio, indicato con precisione dall'ufficio comunale competente, riguardante le fasi della consegna dei pasti crudi ai centri di cottura comunali, dei pasti cotti alle scuole e del relativo ritiro dei contenitori, dell'espletamento del servizio ausiliario di somministrazione dei pasti agli alunni. Ritardi o altri disagi imputabili alla stazione appaltante che dovessero ostacolare la regolare esecuzione del servizio, non daranno diritto ad alcun compenso o indennizzo di qualsivoglia natura per l'I.A. oltre quello stabilito per le prestazioni già rese.

Art. 32 – Invariabilità dei prezzi

I prezzi offerti dalla I.A., comprensivi di ogni onere e spesa, s'intendono formulati dalla stessa in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio, e quindi sono fissi ed invariabili per l'intera durata dell'appalto.

L'I.A. potrà richiedere annualmente, a partire dal mese di settembre 2017, la revisione dei prezzi offerti in sede di gara. La revisione prezzi sarà operata sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del D.Lgs. n° 163/2006 e s.m.i. o, in loro mancanza, sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, con esclusione dei tabacchi (Indice F.O.I.).

Art. 33 – Modalità di pagamento

L'I.A. emetterà fatture distinte per ciascun centro cottura, sulla base del numero dei pasti rilevati dal sistema informatico comunale e comunque comunicati mensilmente dalla stazione appaltante, come meglio indicato all'art. 9 del Capitolato.

Tutte le fatture emesse dall'I.A. dovranno contenere la dicitura "Servizio di refezione scolastica" e precisare di seguito il centro cottura a cui si riferiscono.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, entro i termini di legge, su presentazione di fatture mensili, previa verifica di regolarità contributiva (DURC).

Con il pagamento dei corrispettivi fissati contrattualmente s'intendono interamente compensati dalla stazione appaltante tutti i servizi, le provviste, le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal capitolato, inerente e conseguente alle forniture e ai servizi di che si tratta, fatta eccezione per l'IVA che sarà a carico della stazione appaltante.

Art. 34 – Penalità

Ove l'I.A. non si attenga a tutti gli obblighi di legge, violi le disposizioni del Capitolato, ovvero non si attenga alle indicazioni operative fornite dall'ufficio comunale competente, sarà tenuta al pagamento di una penalità di € 1.000,00 per ciascuna inadempienza, che potrà raddoppiare o triplicare in caso di recidività o di particolare gravità della trasgressione.

Le inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione possono essere, a titolo esemplificativo:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- grammature o tipologie di alimenti diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, dei locali e delle attrezzature del centro di produzione pasti e del magazzino;
- inosservanza delle disposizioni impartite per il corretto sporzionamento dei pasti nei refettori scolastici;
- mancata risoluzione di non conformità e riproporsi delle stesse nel tempo.

Le inadempienze sopra descritte non precludono alla stazione appaltante il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti ai fini del corretto espletamento dell'appalto.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, in conseguenza della quale l'I.A. avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Se entro tale termine l'I.A. non fornirà giustificazioni o spiegazioni ovvero le medesime non saranno ritenute valide si procederà al recupero della penalità da parte del Comune sulla garanzia contrattuale di cui al precedente art. 27.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le contestazioni e le penalità saranno notificate dalla stazione appaltante alla I.A. via PEC.

La stazione appaltante ha il diritto di pretendere in ogni caso il risarcimento del danno subito, non escluso il rimborso degli oneri per aver dovuto ricorrere a prestazioni di terzi ai sensi del successivo articolo.

In ogni caso, a fronte di gravi inadempienze tali da ledere la regolarità e la continuità del servizio, la stazione appaltante, fatto salvo il risarcimento dei danni morali e materiali, potrà risolvere anticipatamente il contratto mediante formale contestazione da inviare alla I.A. a mezzo PEC senza che ciò comporti, a qualsiasi titolo, indennizzo alcuno a favore della stessa.

Come previsto dall'art. 2 del Protocollo di Legalità sottoscritto dalla Prefettura e dal Comune di Senigallia il 27/11/2015, qualora il contratto fosse stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni prefettizie antimafia e successivamente dovessero essere comunicate dalla Prefettura le informazioni interdittive di cui all'art.91 del D.Lgs. n. 159/2011, oltre alla risoluzione del contratto, sarà applicata la penale del 15% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinabile, pari al valore delle prestazioni al momento eseguite.

Art. 35 – Esecuzione diretta

La stazione appaltante, verificando abusi o gravi deficienze nell'adempimento di obblighi di legge o contrattuali da parte della I.A., ha la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno ed a spese della I.A., le forniture e i servizi necessari per il regolare andamento dell'appalto nel caso in cui la stessa, allo scopo affidata, non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

Art. 36 – Risoluzione del contratto e recesso unilaterale

Dopo tre gravi inadempienze da parte della I.A. contestate secondo le modalità specificate al precedente art. 34, la stazione appaltante potrà decidere di risolvere unilateralmente il contratto e di affidare l'appalto a terzi.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile, costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti fattispecie:

- a) interruzione anche parziale del servizio per fatto della I.A.;
- b) nel caso l'I.A. ceda, anche parzialmente, il contratto;
- c) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- d) gravi violazioni di norme di legge in materia igienico-sanitaria nella conduzione di ciascuna parte del servizio di refezione scolastica;
- e) grave e reiterata non conformità dei generi alimentari utilizzati per il confezionamento dei pasti;
- f) grave inosservanza delle norme di legge a tutela del personale dipendente e della sicurezza sul posto di lavoro;
- g) subappalto non autorizzato dalla stazione appaltante;
- h) mancato adempimento degli obblighi previsti dall'art. 3 della L. 13/08/2010 n° 136 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto;
- i) nel caso si verificano le circostanze indicate nelle clausole contenute nel Protocollo di Legalità sottoscritto dalla prefettura di Ancona e dal Comune di Senigallia il 27/11/2015;
- j) ogni altra grave inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto ai sensi dell'art. 1564 del C.C.

In tali circostanze la stazione appaltante potrà dichiarare la risoluzione del contratto mediante comunicazione inviata a mezzo PEC, salve tutte le azioni di tutela da parte della stazione appaltante, che potrà rivalersi sulla I.A., a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, attraverso l'escussione della garanzia contrattuale costituita dalla I.A. ai sensi del precedente art. 27.

La risoluzione del contratto per inadempimento e l'eventuale esecuzione in danno non esimono l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa abbia potuto incorrere per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

La stazione appaltante potrà in qualsiasi momento recedere dal contratto per superiori motivi di interesse pubblico purchè ne dia formale preavviso di mesi 3 alla I.A.

Resta esclusa la facoltà della I.A. di recedere dal contratto prima della sua scadenza.

Art. 37 – Risarcimento danni ed esonero da responsabilità

La stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro, che dovessero accadere al personale della I.A. nell'esecuzione del contratto, per fatti imputabili alla stessa I.A.

La stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere alla I.A. il risarcimento di qualunque danno che dovesse derivare dall'espletamento delle prestazioni contrattuali ed imputabile alla stessa I.A.

In tali casi l'I.A. è tenuta a sollevare la stazione appaltante da qualunque pretesa che nei confronti di quest'ultima fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale contenzioso.

Art. 38 – Domicilio della I.A.

L'I.A., per tutta la durata dell'appalto, dovrà eleggere il proprio domicilio nel territorio comunale, presso il cui recapito telefonico saranno effettuate le ordinazioni periodiche da parte dei centri di cottura comunali e delle scuole.

Art. 39 – Foro competente

Tutte le eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto saranno devolute all'autorità competente del Foro di Ancona, con esclusione della competenza arbitrale.

Allegato "B"

DICHIARAZIONE DI ACCETTAZIONE DELLE CLAUSOLE CONTENUTE NEL PROTOCOLLO DI LEGALITA' SOTTOSCRITTO DAL COMUNE DI SENIGALLIA E DALLA PREFETTURA DI ANCONA PER LA PREVENZIONE DEI TENTATIVI DI INFILTRAZIONE DELLA CRIMINALITA' ORGANIZZATA NEGLI APPALTI PUBBLICI.

L'appaltatore, come sopra rappresentato, contestualmente alla sottoscrizione del contratto di cui in epigrafe, dichiara di accettare espressamente le seguenti clausole contenute nell'art. 2, lett. c) del Protocollo di legalità sottoscritto dal Comune di Senigallia e dalla Prefettura di Ancona in data 27/11/2015;

Clausola n. 1

L'appaltatore, come sopra rappresentato, dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto il 27/11/2015 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Ancona e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

L'appaltatore, come sopra rappresentato, dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede, fatta salva la facoltà prevista dall'art. 32 del D.L. 26/6/2014 n. 90 convertito nella legge 11/8/2014 nr. 114, risoluzione immediata del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di Ancona le informazioni interdittive di cui all'art. 91 decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata, a carico dell'impresa oggetto dell'informativa interdittiva successiva,

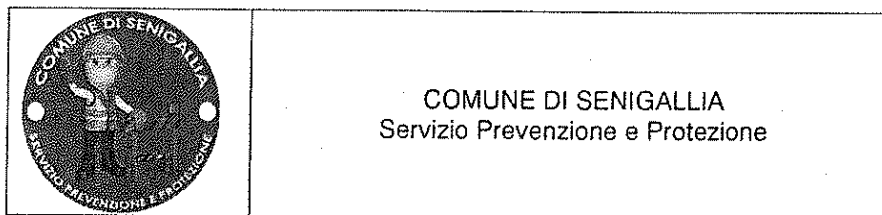
anche una penale nella misura del 15% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 94, comma 2, del D.lgs n. 159/2011, in occasione della prima erogazione utile.

Clausola n. 3

L'appaltatore, come sopra rappresentato, dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede, fatta salva la facoltà prevista dall'art. 32 del D.L. 26/6/2014 nr. 90 convertito nella legge 11/8/2014 n. 114, la risoluzione immediata del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale.

A tal fine si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

- 1). la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- 2). l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- 3). l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio.



SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

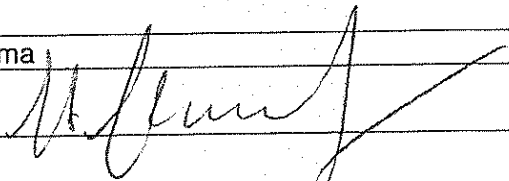
DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Documento elaborato ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008

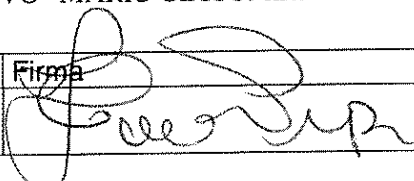
1	23/02/2016	Modifica	S.P.P.	R.S.P.P.	001
0	16/02/2016	Emissione	S.P.P.	R.S.P.P.	000
REV.	DATA	MOTIVO DELLA REVISIONE	UFFSERV	DIRSERV	File

Il presente documento è stato redatto dal Datore di Lavoro e sottoscritto da:

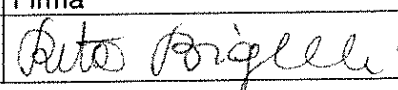
IL DATORE DI LAVORO COMMITTENTE

NOMINATIVO	Firma
Dott. Stefano Morganti	

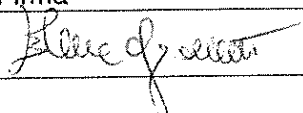
IL DATORE DI LAVORO ISTITUTO COMPRENSIVO "MARIO GIACOMELLI"

NOMINATIVO	Firma
Prof.ssa Fulvia Principi	

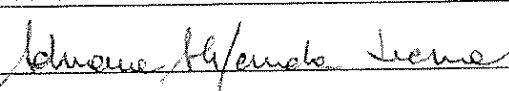
IL DATORE DI LAVORO ISTITUTO COMPRENSIVO "SENIGALLIA CENTRO-FAGNANI"

NOMINATIVO	Firma
Dott.ssa Rita Bigelli	

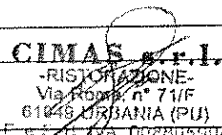
IL DATORE DI LAVORO ISTITUTO COMPRENSIVO "SENIGALLIA MARCHETTI"

NOMINATIVO	Firma
Prof.ssa Elena Giometti	

IL DATORE DI LAVORO ISTITUTO COMPRENSIVO "SENIGALLIA SUD-BELARDI"

NOMINATIVO	Firma
Prof.ssa Adriana Alejandra Siena	

IL DATORE DI LAVORO IMPRESA CIMAS s.r.l.

NOMINATIVO	Firma
Sig. Maurizio Sansuini	 CIMAS s.r.l. -RISERVAZIONE- Via Roma n° 71/F 61046 ORBANIA (PU) P. IVA 0280550419

SOMMARIO

1. PREMESSA	4
2. OGGETTO DELL'APPALTO	4
3. VALUTAZIONE PRELIMINARE DEI RISCHI DA INTERFERENZA	4
3.1. IDENTIFICAZIONE AMBIENTI DOVE DEVE ESSERE SVOLTO IL SERVIZIO	4
3.2. TIPOLOGIA DI LAVORO SVOLTA NELLE AREE OGGETTO DEL SERVIZIO APPALTATO	5
3.3. COMPRESENZA	5
3.4. PRESENZA DI ALTRE DITTE APPALTATRICI O LAVORATORI AUTONOMI.....	5
3.5. CONCLUSIONI	6
4. MISURE DI COORDINAMENTO GENERALI.....	6
5. LAVORAZIONI INTERFERENTI PERICOLOSE E MISURE DI SICUREZZA INTEGRATIVE.....	6
6. MISURE PER LA PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZE	8
7. SPOGLIATOI, SERVIZI IGIENICI, LOCALI DI RIPOSO PER I LAVORATORI.....	8
8. STIMA DEI COSTI	8

1. PREMESSA

Il presente documento (di seguito DUVRI "documento unico di valutazione dei rischi interferenziali") è redatto ai sensi degli artt. 3 della L. 123/07 e dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08. Lo scopo del DUVRI è quello di indicare le misure adottate per eliminare i rischi dovuti alle interferenze delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera prevista nel contratto d'appalto.

Il servizio di refezione si svolge all'interno di edifici di proprietà Comunale dove è presente anche un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il Dirigente Scolastico. Si verificano dunque le condizioni previste al comma 3.ter del suddetto art. 26 comma 3-ter:

"Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali".

Il documento riporta, pertanto, una valutazione ricognitiva dei rischi standard, relativi alla tipologia della prestazione, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto; tale documento, elaborato dal datore di lavoro committente, avvalendosi della collaborazione del R.S.P.P. dell'Ente, verrà integrato dai datori di lavoro rispettivamente degli istituti comprensivi di Senigallia e dell'impresa appaltatrice, prima dell'inizio dell'esecuzione, con i rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi di lavoro dove verrà espletato l'appalto. Tale piano operativo dovrà essere confrontato e coordinato con il presente DUVRI a formare un documento definitivo.

2. OGGETTO DELL'APPALTO

L'oggetto dell'appalto è la fornitura del servizio di refezione scolastica così articolato:

- a) fornitura annua di circa 220.000 pasti crudi e loro trasporto presso i 4 centri di cottura comunali;
- b) trasporto e consegna dei pasti cotti nei centri cottura ai refettori delle scuole ed asili nido non dotati di cucina;
- c) fornitura annua di circa 9.500 pasti cotti (fornitura e consegna) per le scuole secondarie di 1° grado e per i centri estivi comunali;
- d) servizio ausiliario di somministrazione dei pasti nei refettori e di supporto ai cuochi.

L'impresa aggiudicataria, inoltre dovrà mettere a disposizione del Comune di Senigallia dei locali adeguati e attrezzati per il funzionamento di un centro cottura comunale in cui opereranno dipendenti comunali.

L'aggiudicatario dovrà provvedere, con oneri a proprio carico, ad adeguare i locali del proprio centro cottura in modo da ospitare la nuova produzione di pasti nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro e tutela igienico sanitaria.

Ogni spesa connessa al funzionamento del centro cottura rimarrà a carico dell'impresa aggiudicataria.

3. VALUTAZIONE PRELIMINARE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

3.1. Identificazione ambienti dove deve essere svolto il servizio

ASILI NIDO:

Nido Mimose – Via dei Gerani n. 16

Nido Prato Verde – Via Pierelli n. 1

Nido Cannella – Via Cannella – Roncitelli n. 72

CENTRI PER L'INFANZIA:

Centro per l'infanzia Le Nuvole – Via Botticelli n. 1, Cesanella

Centro per l'infanzia Le Favole – Via Montessori n. 5, Montignano

Centro per l'infanzia Cavalluccio Marino – Viale della Resistenza n. 42, Marzocca

ISTITUTO COMPRENSIVO SENIGALLIA SUD:

Scuola dell'infanzia Collodi – Via Marche n. 79

Scuola dell'infanzia Pieroni – Via Montessori n. 5, Montignano

Scuola dell'infanzia De Amicis – Viale della Resistenza n. 42, Marzocca

Scuola primaria Don Milani – Via De Amicis n. 8, Marzocca

ISTITUTO COMPRENSIVO SENIGALLIA MARCHETTI:

Scuola dell'infanzia Arcobaleno – Via delle Rose n. 2

Scuola dell'infanzia S. Angelo Via Borgo Marzi n. 70

Scuola primaria S. Angelo – Via Borgo Marzi n. 83

Scuola primaria Rodari – Via dei Gerani n. 16

Scuola secondaria di 1° grado Marchetti – Via dei Gerani n. 1

ISTITUTO COMPRENSIVO SENIGALLIA CENTRO:

Scuola dell'infanzia Giardino del sole – Via Cupetta n. 12

Scuola dell'infanzia Piazza Saffi – Via Oberdan n. 6

Scuola dell'infanzia San Giovanni – Via S. Giovanni n. 4, Roncitelli

Scuola dell'infanzia San Gaudenzio Via del Lavoro n. 24, Borgo Bicchia

Scuola dell'infanzia Vallone – Via Arcevese n. 233

Scuola primaria Pascoli – Via Oberdan n. 6

Scuola secondaria di 1° grado Fagnani – Via Maierini n. 9

ISTITUTO COMPRENSIVO SENIGALLIA NORD:

Scuola dell'infanzia Aquilone – Via Boccherini n. 2

Scuola dell'infanzia Cesano – Via VI Strada n. 28

Scuola dell'infanzia Scapezzano – Via A. Da Brescia

Scuola dell'infanzia Girotondo – Piazzale Michelangelo n. 7, Cesanella

Scuola dell'infanzia Vivere Verde – Via Bramante n. 17

Scuola primaria Puccini – Via Puccini n. 22

Scuola primaria Cesano – Via VI Strada n. 28

LOCALI PER IL FUNZIONAMENTO DI UN CENTRO COTTURA COMUNALE**3.2. Tipologia di lavoro svolta nelle aree oggetto del servizio appaltato**

Nei centri cottura sono svolte attività di preparazione di pasti (freddi e caldi), mentre negli altri ambienti delle strutture scolastiche sono svolte attività di tipo scolastico ed educativo e di refezione.

3.3. Compresenza

Nei centri cottura Pascoli, Asilo Nido Prato Verde e Asilo Nido Cannella opereranno i dipendenti del Comune di Senigallia addetti esclusivamente alla produzione dei pasti, mentre nel centro cottura messo a disposizione dall'impresa aggiudicatrice opereranno, nello stesso momento, sia i dipendenti del Comune che i dipendenti dell'appaltatore.

Negli altri ambienti delle strutture scolastiche, negli orari in cui devono essere prestati i vari servizi oggetto dell'appalto, sono presenti altre figure come insegnanti, personale ATA, bambini, ragazzi e genitori.

3.4. Presenza di altre ditte appaltatrici o lavoratori autonomi

Nei luoghi e negli archi temporali in cui è prevista l'esecuzione del servizio da parte dell'impresa aggiudicataria possono essere presenti altre ditte o lavoratori autonomi incaricati dal Comune per svolgere piccole attività di manutenzione degli immobili.

3.5. Conclusioni

Alla luce di quanto sopra, per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica, così come descritto nel capitolato speciale d'appalto, si rilevano interferenze e pertanto si procede alla predisposizione e redazione del DUVRI.

4. MISURE DI COORDINAMENTO GENERALI

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione, da parte dell'impresa appaltatrice, se non a seguito di avvenuta presa visione e firma dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (art. 26, comma 8, D. Lgs. 9 aprile 2008, n.81). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

5. LAVORAZIONI INTERFERENTI PERICOLOSE E MISURE DI SICUREZZA INTEGRATIVE

Al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione necessarie a ridurre i rischi interferenziali, di seguito le varie attività oggetto dell'appalto sono suddivise in fasi lavorative.

- FASE DI LAVORO N. 1: TRASPORTO, inteso come transito in ingresso e in uscita del mezzo di trasporto dell'appaltatore all'interno dell'area di pertinenza degli istituti.
- FASE DI LAVORO N. 2: SCARICO/CARICO, trasporto dei pasti (crudi o cotti) dal mezzo di trasporto all'interno degli istituti e viceversa.
- FASE DI LAVORO N. 3: DISTRIBUZIONE DEI PASTI, la fase di lavoro include lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti.
- FASE DI LAVORO N. 4: PREPARAZIONE E PULIZIA DEI LOCALI, intesa come apparecchiatura e sparcchiatura

id	Fase di lavoro	Tipologia di rischio	Misure di prevenzione e protezione
1	Trasporto	Investimento	Il transito del mezzo di trasporto all'interno del cortile può interferire sia con il transito di docenti, personale non docente, alunni, bambini, ecc., che con le eventuali attività didattiche all'aperto. L'ingresso e l'uscita dei mezzi dovrà avvenire preferibilmente in orari diversi rispetto all'ingresso e all'uscita dei ragazzi; l'automezzo, all'interno del cortile, deve procedere a passo d'uomo e rispettare le regole del codice della strada. Il dirigente della stazione appaltante a cui è demandata la gestione del servizio di refezione scolastica, coordinandosi con il dirigente scolastico delle sedi dove verrà espletato il servizio, ove presente, dovrà dare indicazioni sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza. Tutti gli edifici scolastici hanno comunque degli ingressi ed uscite dedicati al trasporto dei pasti e non coincidenti con gli ingressi principali delle varie scuole
2	Scarico	Urti/colpi	Il transito e la sosta dei carrelli con le derrate alimentari all'interno degli istituti può rappresentare un pericolo, specie per i ragazzi. Se possibile è necessario effettuare il servizio in orari diversi da quelli di ingresso e uscita; prevedere uno spazio di sosta per i carrelli,

		Ustioni	<p>che dovranno essere sempre presieduti, in modo da evitare l'avvicinamento dei ragazzi e scongiurare incidenti dovuti ad esempio al ribaltamento dei carrelli o al rovesciamento dei contenitori. Il dirigente della stazione appaltante a cui è demandata la gestione del servizio di refezione scolastica, coordinandosi con il dirigente scolastico delle sedi dove verrà espletato il servizio, ove presente, dovrà dare indicazioni sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p> <p>All'interno delle scuole, in caso di pavimento bagnato bisognerà provvedere con cartello a cavalletto posizionato sul pavimento a valle e a monte del punto in modo da indicare il pericolo. Il cartello non dovrà essere rimosso fino al ripristino della situazione normale.</p> <p>Nei centri cottura, al momento di depositare i pasti tutti i lavoratori dovranno operare con estrema cautela in modo da evitare reciproci rischi. Nel caso in cui i pavimenti del centro cottura siano bagnati per spandimenti di cibarie (liquide o solide) o condensa dovuta ai vapori della cucina, il personale del committente dovrà provvedere rapidamente alla loro pulizia onde evitare scivolamenti.</p> <p>All'interno delle cucine si dovrà fare particolare attenzione nello stoccare i viveri nelle apposite scaffalature, riporre correttamente sui banchi di lavoro i macchinari e le attrezzature in modo da evitare sporgenze pericolose, mantenere i luoghi di lavoro e gli impianti in buone condizioni, evitare cavi volanti, utilizzare le attrezzature secondo il manuale d'uso e manutenzione.</p>
		Inciampo/scivolamento	
		Caduta/ribaltamento oggetti o materiali dall'alto	
		Tagli	
		Incendio	
		Elettrocuzione	
3	Distribuzione dei pasti	Ustioni	<p>Durante la fase di scodellamento evitare l'avvicinamento dei ragazzi/bambini al carrello di distribuzione, al fine di evitare il contatto accidentale con prodotti ad alta temperatura (es. liquidi caldi). Il dirigente della stazione appaltante a cui è demandata la gestione del servizio di refezione scolastica, coordinandosi con il dirigente scolastico delle sedi dove verrà espletato il servizio, ove presente, dovrà dare indicazioni sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p>
		Scivolamenti e cadute	<p>E' possibile in questa fase la caduta di alimenti per terra; sarà necessario allora lavare e asciugare prontamente la zona interessata. Il dirigente della stazione appaltante a cui è demandata la gestione del servizio di refezione scolastica, coordinandosi con il dirigente scolastico delle sedi dove verrà espletato il servizio, ove presente, dovrà dare indicazioni sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.</p>
4	Preparazione e pulizia dei locali	Urti/colpi	<p>Il transito e la sosta dei carrelli con le stoviglie necessarie per il pranzo all'interno degli istituti può rappresentare un pericolo, specie per i ragazzi. E'</p>

			necessario prevedere uno spazio di sosta per i carrelli, che dovranno essere sempre presieduti, in modo da evitare l'avvicinamento dei ragazzi e scongiurare incidenti dovuti ad esempio al ribaltamento dei carrelli o al rovesciamento dei contenitori. Il dirigente della stazione appaltante a cui è demandata la gestione del servizio di refezione scolastica, coordinandosi con il dirigente scolastico delle sedi dove verrà espletato il servizio, ove presente, dovrà dare indicazioni sugli accessi da utilizzare, sugli orari da osservare, sulle modalità di transito e di sosta e su ogni altro elemento utile a ridurre al minimo il rischio derivante da tale interferenza.
--	--	--	---

L'appalto comprende anche la produzione da parte dell'impresa aggiudicataria di pasti caldi per le scuole medie ed i centri estivi. Nel caso in cui il centro cottura dedicato a questa specifica produzione sia collocato nello stesso edificio del centro cottura fornito al Comune dall'appaltatore, dovrà essere garantita la separazione netta delle due linee produttive in modo da ridurre le interferenze tra le due cucine.

6. MISURE PER LA PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZE

Ogni istituto è preparato e attrezzato per far fronte alle situazioni di emergenza che si possono ragionevolmente verificare. Adeguarsi alle istruzioni che verranno fornite dai singoli istituti.

I locali di lavoro dispongono delle necessarie attrezzature di prima lotta antincendio quali estintori portatili ed idranti; sono presenti planimetrie che segnalano il posizionamento delle attrezzature antincendio e le uscite d'emergenza sono opportunamente segnalate. Sono presenti Cassette di Primo Soccorso il cui contenuto è conforme a quanto richiesto dal D.M. 388/03.

In caso di evacuazione in emergenza abbandonare immediatamente i locali avvalendosi delle indicazioni fornite dalla squadra antincendio e radunarsi all'esterno in zona sicura.

7. SPOGLIATOI, SERVIZI IGIENICI, LOCALI DI RIPOSO PER I LAVORATORI

I lavoratori del Comune di Senigallia che andranno a operare all'interno dei locali forniti dall'impresa appaltatrice dovranno avere la possibilità di avvalersi di servizi igienici e spogliatoi presenti all'interno dei locali stessi.

8. STIMA DEI COSTI

Apprestamento/misura	Unità di misura	Quantità	Importo unitario €	Importo totale €
Riunioni di coordinamento	h	20	50,00	1.000,00
Visione luoghi di lavoro	h	60	50,00	3.000,00
Formazione specifica del personale	h	6	40,00	240,00
Formazione addetti lotta antincendio rischio medio	Cad.	5	500,00	2.500,00
Totale				6.740,00

I costi per la sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati in € 6.740,00 per l'intera durata dell'appalto (1.348,00 € / anno per una durata dell'appalto di 5 anni).

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

In data 15/09/2016, antecedente l'inizio del servizio appaltato, è stata effettuata presso la sede dell'Ente Committente una riunione a cui hanno partecipato:

- A) per il Comune di Senigallia:
Dott. Stefano Morganti
- B) per l'Istituto Comprensivo "Mario Giacomelli"
Prof.ssa Fulvia Principi
- C) per l'Istituto Comprensivo "Senigallia Centro-Fagnani"
Dott.ssa Rita Bigelli
- D) per l'Istituto Comprensivo "Senigallia Marchetti"
Prof.ssa Elena Giometti
- E) per l'Istituto Comprensivo "Senigallia Sud-Belardi"
Prof.ssa Adriana Alejandra Siena
- F) per l'Impresa CIMAS s.r.l.
Sig. Maurizio Sansuini

al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto.

Nell'odierna riunione il COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:

- 1) la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- 2) il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- 3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori del Comune di Senigallia, degli Istituti comprensivi e dell'Impresa CIMAS s.r.l. nell'espletamento del servizio.

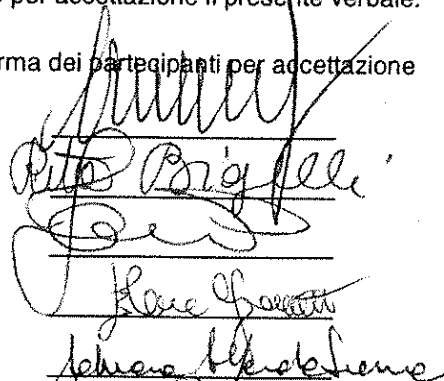
Discussi gli argomenti all'ordine del giorno, le Dirigenti dei quattro Istituti Comprensivi summenzionati e il datore di lavoro dell'impresa CIMAS s.r.l.

DICHIARANO

Di essere a conoscenza dei contenuti del documento redatto dal Committente (Comune di Senigallia), recante la valutazione ricognitiva dei rischi standard, relativi alla tipologia della prestazione, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Dichiarano inoltre, ai fini della cooperazione e del coordinamento previsti all'art.26, comma 2 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., di avere scambiato le informazioni utili per eliminare o ridurre per quanto possibile i rischi da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto. In ogni caso sono state fornite le informazioni relative alle procedure di emergenza, di primo soccorso e di evacuazione in caso di pericolo grave ed immediato.

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.
Senigallia, il 15/09/2016

Firma dei partecipanti per accettazione


Rita Bigelli
Elena Giometti
Adriana Alejandra Siena
CIMAS s.r.l.
Via Roma, n° 71/F
81049 URBANIA (PU)
Cod. Fisc. 00880590419

OGGETTO: APPALTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA 2016-2021.

Il sottoscritto SANSUINI MAURIZIO, nato a Moreassano San Maurizio il 04-06-1948 e residente in URBANIA Via BOMBON. LO, in qualità di LEGALE RAPPRESENTANTE della società/impresa CIMAS SRL (c.f. 008850418), con sede in URBANIA Via Rota N/F

COMUNICA

a) che, in ottemperanza alle disposizioni della legge 13 agosto 2010 n. 136 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i sono i seguenti:

conto corrente bancario codice IBAN IT 73 F 05303 68690 000000000270 presso la Banca POPOLARE DI ANCONA AGENZIA DI URBANIA

oppure

conto corrente postale codice IBAN _____ presso le Poste Italiane SpA

ecc.

b) che le generalità della/e persona/e delegata/e ad operare sul suddetto conto corrente, è/sono la/e seguente/i:

Cognome e nome SANSUINI MAURIZIO
nato/a MOREASSANO SAN MAURIZIO il 04-06-1948
codice fiscale SNSMRZ 48D04F135G

ecc.

c) che si impegna inoltre a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi con la presente.

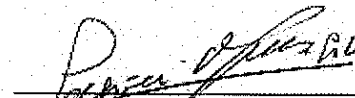
d) comunica inoltre che il domicilio eletto nel territorio del Comune di Senigallia, presso il cui recapito telefonico saranno effettuate le ordinazioni periodiche da parte dei centri cottura comunali e delle scuola e è il seguente: CENTRO COTTURA STRADA PROVINCIALE GRANAROLI

VIA BORGO CASINA N. 98 60019 SENIGALLIA (AN)

In fede

URBANIA, 23 SET. 2016

Luogo e data


(firma)

Alla presente dichiarazione si allega copia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità del dichiarante, in corso di validità. (art. 38, comma 3 del D.P.R. 445/2000)

COOP SERVIZI**società cooperativa a.r.l. Onlus****via smirne n. 6 - 6019 Senigallia (AN)****P.I. 02344950429****Indirizzo e. mail coop.servizi@alice.it**

La sottoscritta Boccoli Morena, nata a Ancona il 12/01/1967, residente a Senigallia in via De Amicis n. 5, codice fiscale BCC MRN 67A52A271H, nella qualità di legale rappresentante della COOP SERVIZI soc. coop a.r.l. Onlus tel. 071-659639 fax 071-659639 e mail: coopservizi@alice.it - P.I. 02344950429

DICHIARA

che in ottemperanza alle disposizioni della legge 13 agosto 2010 n. 136 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato sono i seguenti:

conto corrente bancario codice IBAN: IT49Q883921301000050150706 CREDITO COOPERATIVO DI SUASA sede di Marzocca di Senigallia

conto corrente bancario codice IBAN: IT7106055213720 00 000021388 BIC BAMA IT 3A XXX BANCA MARCHE sede di Senigallia PIAZZA DEL DUCA.

Che le generalità delle persone delegate ad operare sul suddetto conto corrente sono le seguenti:

BOCCOLI MORENA

nata a Ancona il 12/01/1967 - cod. fisc. BCC MRN 67A52A271H

DANIELA CHIAPPA

nata a Falconara m.ma (AN) il 09.02-1958 - cod. fisc. CHPDNL68B49D472P

che si impegna inoltre a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi con la presente.

In fede

Senigallia, 30-09-16

COOP SERVIZI**IL LEGALE RAPPRESENTANTE***Morena Boccoli***COMUNE DI SENIGALLIA**

Ente: E.14000

ACT: 00000001

Prot: (A) 2016/0069720 del 06/10/16

Form: VII-1 2016/0000002

**COOP SERVIZI SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE**

SOGGETTO D.N.I.L.I.S. SENIGALLIA MICRO
Via Smirne, 6/A - 60019 SENIGALLIA (AN)
P.IVA 02344950429 - R.E.A. AN 180327
Tel./ Fax 071.659639 - 071.659639