

CONDIZIONI PER IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A DOMICILIO

Il servizio riguarda la fornitura di pasti veicolati in monoporzione per gli anziani autosufficienti seguiti dal settore Servizi Sociali del Comune di Sandrigo per il periodo LUGLIO – OTTOBRE 2023.

La struttura del menù è la seguente: un primo - un secondo (carne o pesce o formaggio) - un contorno - pane - frutta di stagione.

Il servizio deve essere svolto dall'impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto di seguito definito e dalle eventuali varianti migliorative proposte dall'impresa stessa.

Il servizio prevede la preparazione dei pasti, il loro confezionamento presso il centro di cottura ed il trasporto degli stessi nel luogo di consegna individuato successivamente dall'Ente all'interno del territorio comunale. La distribuzione dei pasti agli utenti è a carico del Comune. Alla Ditta fornitrice verranno consegnati i contenitori isotermitici, di proprietà del Comune, dove verranno riposti i pasti per ogni singolo utente immediatamente dopo il confezionamento in monoporzione.

Sarà onere della Ditta curare la gestione dei menù e del sistema HACCP fino alla consegna.

Oltre a quanto previsto, la Ditta e l'Amministrazione Comunale possono concordare e valutare l'inserimento di progettualità nuove e modifiche al sistema di servizio al fine di migliorare lo stesso servizio sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo senza maggiori oneri a carico dell'Ente **salva** specifica progettualità che sarà definita dagli Uffici deputati alla gestione del servizio.

IL PREZZO DEL SINGOLO PASTO DEVE ESSERE CONFERMATO IN € 6,50 OLTRE IVA DI LEGGE.

Nel prezzo appena indicato devono essere **compresi tutti i servizi, le spese ed ogni altro onere inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.** Sul periodo di affidamento si stima un totale **€ 13.520,00 oltre IVA di legge.**

La fornitura potrà subire degli incrementi nei limiti del 20% del numero di pasti sul periodo appena indicato e quindi non oltre il quinto d'obbligo. Per eventuali decrementi inferiori al 20%, la Ditta offerente non potrà vantare rivalse nei confronti del Comune.

La Ditta fatturerà mensilmente al Comune i pasti effettivamente forniti, risultanti dalle bolle di accompagnamento giornaliere. Il Comune effettuerà il pagamento previa verifica della documentazione di legge (Tracciabilità dei pagamenti e DURC).

La consegna dei pasti deve essere immediatamente consequenziale alla loro produzione e confezionamento, senza alcun intervallo temporale. Dopo la preparazione e il confezionamento, i pasti verranno riposti negli appositi contenitori isotermitici e consegnati agli operatori incaricati dal Comune per la distribuzione. Il nominativo di questi ultimi ed il luogo di consegna dei pasti verranno comunicati al Fornitore con congruo preavviso.

La fornitura dei pasti a domicilio **deve essere effettuata dal lunedì al sabato**; in quest'ultimo giorno verranno consegnati anche i pasti per la domenica agli utenti che ne facciano richiesta, previo preavviso al Centro di cottura di almeno 24 ore.

In caso di nuovi utenti, la Ditta si impegna a garantire l'avvio del servizio nell'arco di 48 ore dalla comunicazione scritta da parte del Comune.

Il Comune provvederà a comunicare eventuali sospensioni con almeno 24 ore di anticipo. Qualora ciò non venga rispettato e la Ditta abbia già predisposto il pasto, questo sarà addebitato all'Ente.

Il trasporto è a carico della Ditta. I mezzi a ciò adibiti devono essere conformi alle leggi in materia ed esclusivamente utilizzati per questo fine. È fatto obbligo di provvedere alla loro sanificazione in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione agli alimenti trasportati. Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste dall'art. 31 e dall'art. 51 del D.P.R. 327/80.

Il menù deve essere articolati in menù invernale e dovrà variare di settimana in settimana con periodicità mensile: un menù settimanale diverso per quattro settimane, al termine delle quali si riparte per pari periodo. La prenotazione del pasto da parte dell'utenza avverrà optando da un menù a scelta multipla secondo le esigenze e i gusti personali del singolo utente e avrà validità per tutto il periodo di riferimento dello stesso menù (inverno/estate).

Qualora insorgessero necessità di tipo dietetico o qualora il menù scelto non fosse di gradimento dell'utente, deve essere ammessa la variazione comunicata al centro cottura con congruo anticipo.

I menù proposti potranno venire modificati solo su richiesta del Comune.

L'Amministrazione Comunale potrà far pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali la Ditta dovrà uniformarsi entro 8 giorni con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dall'Amministrazione Comunale, in relazione alle contestazioni mosse.

La sottoscrizione del presente foglio condizioni esecutive vale anche come disciplinare per l'esecuzione della fornitura.

Per accettazione
