

COMUNE DI TOANO

Provincia di Reggio Emilia

UNITA' ORGANIZZATIVA CONTABILE UFFICIO SCUOLA E CULTURA

N .149 / Reg. Generale

N. 1 – 49 /Reg.Servizio

OGGETTO: APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, LETTERE INVITO, SCHEMA DI CONTRATTO E ATTI CONSEGUENTI PER L'AFFIDAMENTO IN ECONOMIA DEI SERVIZI DI GESTIONE CUCINE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TOANO, CAVOLA E QUARA, FORNITURA PASTI ALLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARA E PREPARAZIONE DI PASTI D'ASPORTO PER ALUNNI CHE NECESSITANO DI DIETE SPECIALI – ANNI SCOLASTICI 2015/16 E 2016/17 - DETERMINA A CONTRARRE.

L'anno duemilaquindici il giorno trentuno del mese di luglio (31.07.2015)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

VISTA la deliberazione di C.C. n.42 del 04.07.2015 con la quale viene approvato il bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2015, immediatamente eseguibile ai sensi delle vigenti disposizioni legislative;

VISTA la delibera di G.C. n.55 del 04.07.2015 con la quale si approva il Piano delle Risorse e degli Obiettivi (P.R.O.) per l'anno 2015 e con cui l'organo esecutivo autorizza l'effettuazione delle spese;

VISTO il Provvedimento Sindacale n.7 del 31.12.2014 con il quale vengono confermate per l'anno 2015 le posizioni organizzative, individuate con atto G.C. n. 107 del 31.12.2014, relativo alla nomina del Responsabile dell'Unità Organizzativa Contabile;

CONSIDERATO che in data 30.06.2015 si è chiuso il rapporto contrattuale in essere con la ditta CIR Food Sc con sede in Reggio Emilia, cap.42124 via Nobel n.19 – C.F./P.Iva n.00464110352, per il servizio di gestione delle cucine presso le scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara e la fornitura dei pasti alla scuola primaria di Quara;

PRESO ATTO della necessità, di provvedere tempestivamente all'effettuazione di un nuovo affidamento;

PRESO ATTO che si conferma inoltre la necessità, secondo le disposizioni legislative previste in materia, di stabilire le modalità di fornitura dei pasti per gli alunni delle scuole primarie (ed eventualmente della scuola secondaria) del Comune di Toano che necessitano di diete speciali;

RICHIAMATA inoltre la D.G.C. n.43 del 23.05.15 con la quale vengono dettate le linee guida, per gli uffici comunali competenti, per l'individuazione della procedura di

affidamento della gestione dei servizi di cui all'oggetto per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17;

RITENUTO opportuno avviare la procedura per l'affidamento in economia per i sopra menzionati servizi per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17, dando atto che ricorrono le condizioni per poter procedere all'affidamento del servizio attraverso la procedura di cui all'art.125 del D.LGS n.163/2006 con criterio di aggiudicazione del soggetto affidatario in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 D.Lgs. n.163/2006 e s.m. e i., mediante invito di almeno 5 ditte del settore;

RICHIAMATA la pubblicazione all'albo pretorio comunale / sito web istituzionale dell'Ente con termine di pubblicazione avvenuto in data 06.06.15 (reg. pubbl. n. 303) un dell'avviso di indagine conoscitiva per manifestazione di interesse da parte di eventuali ditte che volessero essere invitate a procedura negoziata per l'affidamento del servizio in questione;

PRESO ATTO che a seguito della pubblicazione dell'atto di cui sopra, entro il termine stabilito, è pervenuta agli atti nr. 1 dichiarazione, conservata agli atti d'ufficio, da una ditta del settore che ha formalmente manifestato l'interesse ad essere invitata alla procedura negoziata in questione e che pertanto si è reso necessario dover individuare ulteriori 4 ditte del settore da poter invitare al fine di eseguire la consultazione in totale di almeno nr.5 ditte come previsto dal l'art.125 del D.Lgs 163/2006;

VISTO il Regolamento per i lavori, le provviste e i servizi in economia, approvato con deliberazione C.C. n.25 del 25.03.1994 come modificato con atti deliberativi di C.C. n.46 del 28.07.1995 e n.73 del 29.07.2010 che indica le modalità di esecuzione dei lavori e servizi da realizzarsi in economia;

VISTI gli schemi relativi al capitolato speciale d'appalto con i relativi allegati ed alla lettera invito, che allegati al presente atto ne forma parte integrante e sostanziale, nei quali sono stabiliti i requisiti professionali ed economici per la presentazione delle offerte e dove si fissa alle **ore 12.00 del 19 agosto 2015** il termine perentorio per presentare le offerte;

VISTO il D.Lgs. n. 267/2000;

VISTO il D.Lgs 12 aprile 2006, n.163 e s.m. e i., con particolare riguardo all'art. 125;

DETERMINA

1) Di procedere, per i motivi di cui in premessa e qui integralmente richiamati, all'affidamento, per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17, dei servizi di gestione cucine presso le scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, di fornitura dei pasti agli alunni della scuola primaria di Quara tramite l'utilizzo della cucina dell'annessa scuola dell'infanzia e di preparazione di pasti da asporto per gli alunni delle scuole primarie e secondarie che necessitano di diete speciali, con procedura di affidamento in economia, ai sensi dell'art.125 del D.LGS n.163/2006 con criterio di aggiudicazione del soggetto affidatario in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 D.Lgs. n.163/2006 e s.m. e i..

2) Di dare atto che il presente provvedimento costituisce determinazione a contrarre ai sensi dell'art.11 del D.lgs. n. 163/2006 e dell'art. 192 del D. L.vo 267/00;

3) Di procedere all'acquisizione in economia del servizio, con procedura in premessa specificata, mediante l'invito a presentare offerta nr.5 ditte del settore;

- 4) Di approvare gli schemi del capitolato speciale d'appalto con i relativi allegati, lo schema di contratto e lo schema di lettera invito, che allegati alla presente ne formano parte integrante e sostanziale;
- 5) Di stabilire, per il servizio in oggetto, l'importo complessivo di € 183.160,00, Iva 4% esclusa, per il periodo sopra indicato;
- 6) Di stabilire che il termine per la presentazione delle offerte viene fissato alle ore **12,00** del **19.08.2015**, mentre l'apertura delle buste contenenti le offerte sarà effettuata il **20.08.2015** alle ore **10,00** nella sala consiliare del Comune di Toano da apposita commissione;
- 7) Di dare atto che con successiva determinazione da parte del Responsabile del Servizio Finanziario verrà nominata la Commissione per selezionare la migliore offerta pervenuta.
- 8) Di autorizzare il Responsabile del Servizio Scuola ad effettuare ogni atto conseguente fino all'aggiudicazione dei servizi;
- 9) Di pubblicare il presente atto all'Albo Pretorio comunale sul sito web istituzionale dell'Ente;
- 10) Di comunicare il presente provvedimento ai Capigruppo Consiliari.

Sul presente atto è stato espresso parere favorevole ai sensi degli artt.53 e 55 della Legge n.142/1990, come modificata dalle Leggi n.127/1997 e n. 265/1999.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

F.to (Spadazzi dott.Luciano)



COMUNE DI TOANO

**C.A.P. 42010 – PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
CORSO TRIESTE, 65**

TEL. n. 0522/ 805110 - FAX n.0522/805542 - COD. FISC. e P.IVA 00444850358

LETTERA INVITO

Prot.n.

OGGETTO: lettera invito a presentare offerta per l'affidamento del servizio di gestione cucine presso le scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, fornitura di pasti alla scuola primaria di Quara e preparazione di pasti d'asporto per alunni che necessitano di diete speciali, mediante affidamento del servizio in economia secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 D.Lgs. n.163/2006 e s.m. e i. – per gli anni scolastici 2015/16 – 2016/17- C.I.G. nr. 6356204977.

Con la presente si comunica che il Comune di Toano intende affidare la gestione del servizio cucine nelle scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, la fornitura dei pasti alla scuola primaria di Quara tramite l'utilizzo della cucina dell'annessa scuola dell'infanzia e la preparazione di pasti da asporto per alunni delle scuole primarie e secondaria che necessitano di diete speciali, per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17.

Il servizio dovrà essere fornito secondo le condizioni e modalità indicate nel Capitolato speciale che si allega al presente atto.

Si ricorda che, in riferimento al citato Capitolato:

- il servizio di cui trattasi dovranno essere erogati, necessariamente, nei locali refettorio allestiti presso le sedi delle Scuole dell'Infanzia di Toano, Cavola e Quara cinque giorni alla settimana (lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì) indicativamente dalle ore 11.45 alle ore 12.45.
- i pasti per gli alunni della scuola primaria di Quara verranno preparati una volta a settimana (giovedì) nei locali cucina della scuola dell'infanzia di Quara e dovranno essere consegnati presso i locali mensa della scuola primaria (che si trova nello stesso stabile al piano superiore) - orario di mensa previsto indicativamente dalle 12,20 alle 13,20.
- Il servizio dovrà essere garantito, per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17 secondo il calendario dei giorni scolastici previsto per legge e salvo diverse indicazioni in merito, ad anno scolastico avviato, da parte delle autorità scolastiche.

Il servizio richiederà un numero complessivo di pasti stimato in 17.000 unità per ciascun anno. Il numero dei pasti è indicativo e si riferisce ad un numero medio preventivabile di presenze di alunni ed insegnanti ed il medesimo dunque, potendo mutare anche in negativo in relazione ai bambini effettivamente iscritti e frequentanti per ogni anno scolastico e per le assenze giornaliere degli stessi, non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

La S.V. è invitata a presentare offerta, con le condizioni di seguito specificate:

1. L'importo complessivo a base d'asta è stabilito in euro **183.160,00 IVA 4% esclusa**, per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17 per il servizio gestione cucine presso le scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, la fornitura dei pasti alla scuola primaria di Quara tramite l'utilizzo della cucina dell'annessa scuola dell'infanzia e la preparazione di pasti da asporto per alunni delle scuole primarie e secondaria che necessitano di diete speciali.

2. Per l'aggiudicazione del servizio oggetto del presente invito, si procederà, ai sensi dell'art. 125 D.Lgs. n.163/06, con invito a 5 ditte. L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 59 comma 4 Legge 23.12.1999 n. 488 e dell'art. 83 D. Lgs 163/06. In caso di parità si provvederà a sorteggio.

Le offerte saranno valutate secondo i seguenti criteri:

OFFERTA ECONOMICA

PUNTEGGIO MASSIMO: 60

All'offerta che presenterà il maggior ribasso verranno assegnati 60 punti. Agli altri ribassi verrà attribuito un punteggio secondo la seguente formula

$$\frac{\text{Ribasso offerto} \times 60}{\text{Ribasso massimo}}$$

PROPOSTA TECNICA

PUNTEGGIO MASSIMO: 40 da attribuirsi dalla commissione giudicatrice con riferimento ai seguenti elementi:

1. **numero dei pasti totali confezionati** nell'anno 2014 suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, ospedali e aziende.

Il numero dei punti è attribuito a discrezione della commissione giudicatrice in base ai seguenti punteggi per ciascuna categoria, massimo punteggio attribuibile 20 così suddiviso:

N.	pasti per scuole	punti 16
N.	pasti per ospedali	punti 2
N.	pasti per mense aziendali	punti 2

Tali punteggi possono essere cumulati anche da una stessa ditta .

2. **servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni**, sia a favore di scuole pubbliche che di private:

Il numero dei punti è attribuito a discrezione della commissione giudicatrice sulla base del numero dei servizi prestati a seconda che si tratti di scuole pubbliche o private . Massimo punteggio attribuito n. 10 così suddiviso:

Massimo punti 7 per servizio prestato a scuole pubbliche

Massimo punti 3 per servizio prestato a scuole private

Tali punteggi possono essere cumulati anche da una stessa ditta.

3. **Modalità di selezione dei fornitori e qualità delle derrate offerte.**

Massimo punteggio attribuito n.10 punti, assegnati in modo proporzionale al sistema giudicato migliore.

L'aggiudicazione avverrà ad una sola ditta.

La Commissione aggiudicatrice ha la facoltà di aggiudicare il servizio anche in caso di un'unica offerta.

3. Le offerte, redatte in lingua italiana, dovranno pervenire in plico chiuso e sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, pena l'esclusione dalla procedura negoziata. Il plico dovrà recare, oltre all'indirizzo del destinatario, il nominativo del mittente e la dicitura "OFFERTA PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE CUCINE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TOANO, CAVOLA E QUARA, FORNITURA PASTI ALLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARA E PREPARAZIONE DI PASTI DA ASPORTO PER DIETE SPECIALI – ANNI SCOLASTICI 2015/16 – 2016/17" e dovrà contenere TRE buste, chiuse con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura riportanti la ragione sociale dell'impresa concorrente, le diciture di seguito indicate e contenenti la seguente documentazione:

busta n. 1: riporterà all'esterno la dicitura "**documentazione amministrativa**" e dovrà contenere:

- istanza di ammissione alla gara (*allegato 1 al capitolato speciale d'appalto*), contenente gli estremi di identificazione dell'impresa concorrente, compreso il numero di partita I.V.A. o codice fiscale e le generalità complete del firmatario dell'offerta, titolare o legale rappresentante dell'impresa;
- dichiarazioni sostitutive di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n.445/2000 (*allegati 2 e 3 del capitolato speciale d'appalto*) debitamente compilate e sottoscritte e attestazione di presa visione dei locali cucine (verbale di sopralluogo - allegato 5 del capitolato);
- capitolato speciale d'appalto, sottoscritto, per integrale accettazione, a margine di ciascuna pagina da parte del titolare o dal legale rappresentante dell'impresa;
- attestato di versamento relativo al pagamento della tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità della vigilanza sui contratti pubblici del febbraio 2010;

DOCUMENTAZIONE:

1. **L'Autocertificazione** deve essere contenuta nella busta A) recante la dicitura "Documentazione Amministrativa", deve essere resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss. mm. e v. è sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta che deve dichiarare quanto segue:

- il nominativo della persona designata a rappresentare ed impegnare legalmente l'offerente;
- il numero di codice fiscale e di partita IVA
- è iscritta nel registro della C.C.I.A.A. di _____ al n. dal _____ per svolgere attività nel settore di cui alla presente procedura;
- di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e di cui all'art. 2359 del codice civile. In caso di ATI il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna ditta che costituisce il raggruppamento.
- di aver provveduto al versamento relativo al pagamento della tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità della vigilanza sui contratti pubblici del 15 febbraio 2010. Ai sensi della citata deliberazione ogni ditta partecipante è tenuta a versare la tassa pari a € 20,00 secondo le modalità operative pubblicate sul sito www.avcp.it/riscossioni.html, indicando nella causale il codice fiscale dell'impresa ed il seguente numero di **CIG: 6356204977**.
- di non trovarsi in nessuna delle condizioni comportanti l'esclusione dagli appalti pubblici;
- di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione previste dalla vigente legislazione.
- di avere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative **INPS**: sede di matricola N. **INAIL**: sede di matricola N.(eventuale) indicare i motivi della mancata iscrizione presso INPS e INAIL.....
- di aver preso visione e di accettare tutte le clausole contenute nel presente Capitolato d'oneri e relativi allegati nonché della presente lettera di invito.
- di impegnarsi ad eseguire i servizi richiesti nei modi e nei tempi previsti nel Capitolato d'oneri e relativi allegati.
- di non aver riportato condanna con sentenza passata in giudicato, per reato relativo alla condotta professionale;
- di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori.
- di essere in possesso della capacità tecnica adeguata alla prestazione oggetto della gara ed utilizzare esclusivamente proprio personale qualificato idoneo a svolgere i compiti assegnati;
- che la ditta è in regola con gli obblighi concernenti le dichiarazioni in materia di imposte e tasse ed i conseguenti pagamenti ed adempimenti;
- di attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e procedure previste dalle leggi e normative vigenti;
- di effettuare i versamenti dei contributi stabiliti per fini mutualistici, nonché delle competenze spettanti ai propri dipendenti per ferie, gratifiche, ecc. in conformità alle clausole contenute nei patti nazionali;
- di essere in grado in ogni momento di certificare tutti gli elementi innanzi dichiarati, così come si impegna, nel caso in cui l'impresa sia dichiarata aggiudicataria del servizio, presentare la certificazione necessaria entro i termini dati dall'Amministrazione.

Verranno escluse le ditte concorrenti non in possesso della iscrizione alla C.C.I.A.A. al momento della presentazione dell'offerta.

La dichiarazione può essere resa sullo stesso modello allegato alla presente lettera di invito.

La mancanza di una sola delle dichiarazioni sopra riportate comporterà l'esclusione dalla gara.

Il Comune provvederà alla revoca dell'aggiudicazione provvisoria alla ditta che avrà fornito dichiarazioni non veritiere, e in ogni caso l'Amministrazione potrà procedere a verificare d'ufficio quanto dichiarato.

In caso di ricorrenza dei presupposti occorrerà inoltre:

- mandato collettivo speciale irrevocabile conferito con un unico atto all'impresa capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico.

In assenza di mandato e procura, dovrà essere presentata specifica dichiarazione sottoscritta da tutte le imprese che intendono riunirsi, contenente l'impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare, qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;

-per i consorzi di cui all'art. 34, c. 1, lett. e) del D. Lgs. n. 163/2006:

- atto costitutivo del consorzio e successive modificazioni, in originale o copia, dichiarata conforme all'originale ai sensi degli artt. 18, 19 e 19 bis del D.P.R. n. 445/2000;
- delibera dell'organo statutariamente competente, indicante l'impresa consorziata con funzioni di capogruppo.

In assenza di atto costitutivo, dovrà essere presentata specifica dichiarazione sottoscritta da tutte le imprese che intendono consorziarsi, contenente l'impegno a costituire il consorzio, in caso di aggiudicazione, nonché l'individuazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo.

busta n. 2: riporterà all'esterno la dicitura: "**Proposta tecnica**" e dovrà contenere:

-una relazione tecnica in ordine a tutti gli elementi per la valutazione dell'offerta previsti nell'art. 20 del capitolato speciale d'appalto.

busta n. 3: riporterà all'esterno la dicitura: "**Offerta economica per l'affidamento dell'appalto del servizio di gestione cucine presso le scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, fornitura pasti alle scuole primarie di Quara e preparazione di pasti da asporto per diete speciali per A.S. 2015/16 e A.S. 2016/17**" e dovrà contenere l'offerta, redatta in lingua italiana, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge sul bollo, fatte salve le esenzioni di cui al D.L. n.460/97; il prezzo offerto, che non deve in ogni caso superare l'importo a base d'asta, il ribasso percentuale sull'importo a base d'asta. La stessa dovrà essere redatta come da modello *allegato n.4* al capitolato speciale d'appalto e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta, senza abrasioni e correzioni. In caso di discordanza tra la percentuale scritta in cifre e quella scritta in lettere, verrà presa in considerazione quella in lettere. La mancanza della sottoscrizione comporterà la nullità dell'offerta e la conseguente esclusione dalla gara.

L'offerta deve essere corredata da dichiarazione dell'offerente attestante che nella sua formulazione ha tenuto conto del costo del lavoro e degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio (tale dichiarazione dovrà essere inserita nella busta n.3 assieme all'offerta economica).

L'offerta del partecipante deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del Codice dei contratti pubblici, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Le offerte dovranno pervenire al seguente indirizzo: COMUNE DI TOANO – CORSO TRIESTE N. 65 - TOANO (R.E.) , entro le ore **12:00** del giorno mercoledì **19.08.2015** , con consegna a mano o con qualsiasi mezzo di trasmissione che il concorrente, a proprio esclusivo rischio, riterrà idoneo (*non si terrà conto della data del timbro postale di spedizione*).

Il termine indicato è perentorio e tassativo. Faranno fede d'arrivo entro i termini esclusivamente il timbro e la data apposti dall'ufficio protocollo comunale ricevente. Non si procederà all'apertura dei plichi che non risultino pervenuti entro il termine fissato, anche se sostitutivi o aggiuntivi di richieste già pervenute, o sui quali non sia stato chiaramente indicato l'oggetto della presente procedura.

L'irregolarità o l'incompletezza della documentazione o delle dichiarazioni prodotte comporta l'esclusione dalla procedura.

Allo scopo di assicurare la piena conoscenza dei luoghi e in cui effettuare il servizio in oggetto e di tutte le circostanze che possono influire nella determinazione dell'offerta e nell'esecuzione del servizio la ditta potrà effettuare un sopralluogo presso i locali cucine delle scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara (**previo appuntamento**) con l'incaricato dell'Ufficio Scuola. **All'atto del sopralluogo, che dovrà avvenire in orario d'ufficio, entro e non oltre il giorno lunedì 17/08/2015**, verrà rilasciata, sulla base del modello allegato 5 del capitolato, **un'attestazione di presa visione dei locali da parte della ditta che dovrà essere allegata, pena l'esclusione della procedura, alla documentazione amministrativa** contenuta nella busta n.1 lett.b) della presente lettera invito.

- MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

La valutazione delle offerte è demandata ad una apposita Commissione, composta da almeno 3 componenti, designata dal responsabile del Servizio Finanziario.

La Commissione si riunirà per l'apertura dei plichi il giorno giovedì 20 agosto 2015, alle ore 10,00.

La seduta per l'apertura dei plichi e della Busta 1) in essi contenuta, ai fini della verifica delle condizioni di ammissibilità alla procedura delle ditte – in quanto in possesso dei "Requisiti di cui al successivo punto l) del presente bando e non incorrenti in altre cause di esclusione - si terrà in seduta pubblica. La commissione verifica, ai sensi delle leggi vigenti e dei documenti normativi della procedura, la documentazione ivi contenuta ed in caso di esito negativo provvede alla non ammissione delle ditte alla procedura stessa.

La Commissione procederà successivamente all'apertura della busta 2) "Proposta Tecnica" di ciascuna ditta ammessa alla procedura e alla attribuzione dei relativi punteggi alle diverse offerte, sulla base dei criteri di valutazione previsti alla presente lettera di invito.

Ultimata la valutazione della Proposta Tecnica per tutte le ditte ammesse alla procedura, la commissione procederà all'apertura della busta 3) "Offerta economica" e successivamente procederà all'individuazione della migliore offerta che ha ottenuto il più alto punteggio globale complessivo (proposta tecnica + offerta economica) attribuibile. L'offerta economica costituirà, in ogni modo L'IMPORTO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.

Poiché l'aggiudicazione avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, quanto contenuto nell'offerta tecnica ed economica costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per l'aggiudicatario nell'esecuzione del servizio.

Per tutte le altre condizioni si deve far riferimento al capitolato speciale d'appalto allegato alla presente per costituirne parte integrante e sostanziale.

La commissione di cui sopra, procederà a verificare la regolarità dell'offerta presentata, ai fini dell'eventuale aggiudicazione definitiva, che avverrà solo dopo la verifica della sussistenza dei requisiti morali, professionali ed economici richiesti dalla legge nonché la verifica della regolarità del DURC.

AVVERTENZE

Il mancato sigillo **e la firma su TUTTI i lembi di chiusura** del piego raccomandato e delle buste contenenti la Documentazione Amministrativa, l'offerta economica e l'offerta tecnica/qualitativa sarà motivo di esclusione dalla procedura; **comporterà pure l'esclusione dalla procedura l'incompletezza o la mancanza della documentazione prescritta del presente invito e la mancata allegazione del versamento del contributo all'autorità per i contratti pubblici;**

Il servizio oggetto del presente invito verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida fermo restando il disposto dell'art.81, comma del D. Lgs n.163/2006;

Non saranno ammesse offerte condizionate ovvero espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad un altro appalto. In caso di discordanza fra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione;

Oltre il termine stabilito per la presentazione dell'offerta non potrà essere presentata alcuna altra offerta anche se sostitutiva di offerta precedente;

Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il piego stesso non giunga a destinazione in tempo utile;

Il Presidente della procedura di selezione si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla stessa o di rinviare la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo;

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, il Comune non assumerà, verso di questi alcun obbligo se non quando, a norma di Legge, tutti gli atti inerenti l'incanto in questione ed a esso necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.

Resta inteso che qualsiasi irregolarità dell'offerta, sia nel contenuto che rispetto alle prescrizioni del presente invito, sarà motivo di annullamento dell'offerta stessa.

NORME SULLA PRIVACY

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.lgs 196/2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamentari concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.

Per quanto non previsto nel presente avviso si fa espressamente richiamo al Capitolato Speciale d'Appalto ed alla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

Per ulteriori informazioni contattare l'Ufficio scuola del Comune di Toano dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 13.00 al numero 0522-805110.

Responsabile del procedimento è Spadazzi Dott. Luciano.

Toano, lì 31/07/2015

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
(Spadazzi dott.Luciano)



COMUNE DI TOANO
C.A.P. 42010 – PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
Corso Trieste n. 65

TEL. n. 0522/ 805110 - FAX n.0522/805542 - C.F. e P.IVA 00444850358

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN ECONOMIA DEL SERVIZI DI GESTIONE CUCINE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TOANO, CAVOLA E QUARA, DI FORNITURA DI PASTI ALLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARA E DI PREPARAZIONE PASTI D'ASPORTO PER ALUNNI CHE NECESSITANO DI DIETE SPECIALI - PERIODO: ANNI SCOLASTICI 2015/16 – 2016/17 **C.I.G. NR. 6356204977**

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto i seguenti servizi: servizio di gestione cucine nelle scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, fornitura dei pasti alla scuola primaria di Quara tramite l'utilizzo della cucina dell'annessa scuola dell'infanzia e preparazione di pasti da asporto per alunni delle scuole primarie e secondaria che necessitano di diete speciali, per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17.

A) Servizio gestione cucine

1. Il servizio gestione cucine consiste nella produzione di pasti giornalieri pronti per il consumo per gli alunni ed insegnanti della scuola dell'infanzia statale. L'utenza media giornaliera viene stimata in circa 85 tra alunni e personale in servizio per cinque giorni la settimana (dal lunedì al venerdì con orario dei pasti previsto dalle ore 11,45 alle ore 12,45 c.a) relativamente alle scuole dell'infanzia e di circa 20 tra alunni e personale in servizio per un giorno alla settimana (il giovedì con orario dei pasti previsto dalle ore 12,20 alle 13,20 c.a) relativamente alla scuola primaria di Quara, per un numero complessivo di pasti stimato indicativamente in **15.550,00** unità per ciascun anno, per un importo presunto complessivo dell'appalto per l'intero periodo di validità del presente capitolato quantificato in € 183.160,00 (iva 4% esclusa). Sono compresi nel numero di pasti di cui sopra anche eventuali pasti da asporto per alunni delle scuole primarie (ed eventualmente secondarie) che necessitano di diete speciali.

I servizi di gestione cucine verranno svolti presso le scuole dell'infanzia di Toano (C.so Trieste 56), Cavola (Via S. Michele 6) e Quara (Via Dolo n.2). I pasti per gli alunni della scuola primaria di Quara (via Conte Sasso n.7) verranno preparati nei locali cucina della scuola dell'infanzia di Quara.

I pasti d'asporto per le diete speciali richiesti per alcuni alunni delle scuole primarie di Toano, Cavola e Quara (ed eventualmente della scuola secondaria di Toano) verranno preparati nei locali cucina delle scuole dell'infanzia rispettivamente più vicine alle sedi delle scuole primarie/secondarie dalle quali proviene la richiesta, in base agli orari di mensa che verranno tempestivamente comunicati.

2. La preparazione del refettorio, lo scodellamento dei pasti mediante un addetto alla distribuzione, la pulizia ed il riordino del refettorio e delle stoviglie.

Le attività di cui al precedente punto 2. comprendono:

- la preparazione dei tavoli,
- lo scodellamento,
- il riassetto del refettorio,
- il lavaggio ed il riordino delle stoviglie, con possibilità di utilizzo di lavastoviglie in dotazione,
- la pulizia di cucina,
- la gestione dei rifiuti secondo le indicazioni del servizio pubblico di raccolta.

Per il servizio mensa della scuola primaria di Quara sono compresi i seguenti servizi:

- la consegna dei pasti presso la scuola primaria di Quara che si trova al piano superiore entro gli orari di mensa prestabiliti;
- il ritiro, a fine pasto, dei contenitori e stoviglie utilizzati per la consegna;

Per il servizio di asporto pasti per diete speciali sono compresi:

- la preparazione dei pasti e la sistemazione degli stessi in contenitori termici idonei al trasporto entro gli orari di mensa prestabiliti.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti infatti potrà subire variazioni sulla base delle presenze degli alunni e degli insegnanti.

La ditta appaltatrice sarà tenuta a fornire alle stesse condizioni contrattuali, senza pretendere compensi aggiuntivi o indennità di sorta in relazione ad un maggiore o minore numero di pasti.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento della scuola, secondo il calendario scolastico, con l'esclusione di giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

ART. 2 MODIFICHE

Eventuali variazioni di lievi entità che dovessero presentarsi in relazione alla peculiarità dei servizi prestati, non costituiscono motivo per l'Appaltatore per risolvere anticipatamente il contratto.

ART. 3 AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

All'aggiudicazione del servizio si procederà mediante affidamento del servizio in economia, con invito a 5 ditte ed avverrà secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 20, 27 e 83 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m. e i., valutata in base agli elementi indicati nella lettera d'invito.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua rispetto alle richieste dell'Amministrazione.

All'amministrazione comunale è in ogni modo riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Il prezzo di aggiudicazione dell'appalto si intende accettato dalla ditta appaltatrice in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

La ditta appaltatrice non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quello pattuito, fatto salvo quanto previsto dal codice dei contratti pubblici (art.125 D.LGS. n.163/2006).

Con la presentazione dell'offerta si intendono accettate da parte della ditta concorrente tutte le condizioni del presente capitolato.

ART. 4 DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto avrà la durata per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17, salvo diverse indicazioni sull'inizio e fine dell'anno scolastico da comunicarsi da parte del Comune d'intesa con le istituzioni scolastiche.

Alla scadenza il contratto s'intende risolto di diritto senza alcuna formalità. L'amministrazione si riserva la possibilità di prorogare il contratto se compatibile con le norme vigenti al momento, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e accettazione da parte della ditta.

Nel caso in cui, alla data di scadenza del contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la ditta appaltatrice sarà obbligata a continuarlo alle condizioni convenute, in caso di richiesta dell'Amministrazione comunale, fino a nuova aggiudicazione.

ART. 5
PER IL SERVIZIO DI GESTIONE CUCINE

A) COMPOSIZIONE DEL PASTO E DELLE MERENDE

I pasti consegnati dovranno essere composti da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta o dessert, pane. Le merende dovranno essere composte, secondo richiesta, da panini, toast, yogurt, frutta, dessert, latte, thé o altre bevande accompagnate da biscotti.

I menù settimanali, variati e strutturati su almeno 4 settimane, dovranno essere predisposti dalla ditta appaltatrice in base a tabelle dietetiche previste per utenti di fascia di età fra i tre e i sei anni e alla stagionalità dei prodotti ed elaborati tenuto conto delle linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione Emilia Romagna.

I menù proposti dovranno essere validati da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'AUSL di Castelnovo né Monti.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature).

La sede della refezione dovrà, secondo le esigenze, essere fornita di: olio extra vergine di oliva in confezioni sigillate da litro, aceto di vino o aceto balsamico, formaggio grattugiato (parmigiano o grana), sale fino e limone.

B) PRENOTAZIONE PASTI

L'ordinazione, con l'esatta indicazione dei numero dei pasti da fornire, verrà comunicata verbalmente alla ditta direttamente dalla scuola entro le ore 9.30 del giorno di fornitura, con la specifica del numero e della tipologia del pasto e delle diete speciali.

Nessuna persona estranea alla scuola potrà servirsi del servizio mensa senza la necessaria autorizzazione del Comune.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, su segnalazione della scuola o del Comune, la ditta appaltatrice deve provvedere, tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero di pasti.

C) CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

Per quanto riguarda le specifiche generali per le derrate alimentari e per le preparazioni inerenti al presente appalto, si rimanda al decreto Regione Emilia Romagna del 4.11.2003 n. 29 l'Inea guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" che si intende qui integralmente recepito.

Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi. Le derrate alimentari utilizzate dovranno essere munite di confezione ed etichettatura conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e di facile digeribilità. Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate.

D) PRODOTTI OGM, NAZIONALI

E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti derivanti da OGM o che contengano OGM o sostanze indesiderate.

Per quanto riguarda la fornitura delle carni, dovranno essere somministrati prodotti in conformità al REG. CE 178/2002 e REG. CE 853/2004.

Nella preparazione dei cibi dovranno essere preferiti prodotti di provenienza nazionale, prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta) e I.G.P. (indicazione geografica protetta), S.T.G. (specialità tradizionale garantita).

E) MODIFICHE AI MENU'

Il Comune si riserva la facoltà di proporre alla ditta appaltatrice modifiche e/o alternative alla composizione dei menu, sulla base di indicazioni concordate tra L'AUSL-SIAN competente per territorio, il Comune e la ditta. Il Comune, inoltre, si riserva di sostituire i piatti previsti nei menu in caso di non gradimento da parte dell'utenza della preparazione in questione.

F) DIETE SPECIALI

La ditta dovrà essere abilitata, secondo le normative vigenti, alla fornitura di "diete speciali" (comprese le diete per "celiachia"), che rispondono a particolari esigenze di alcuni utenti, documentate da idonea certificazione sanitaria.

La ditta appaltatrice dovrà garantire eventuali pasti alternativi per esigenze etniche e/o religiose.

Per le forniture di pasti per casi di "celiachia" la ditta dovrà fornire anche gli alimenti necessari alla preparazione di pasti con un menù diversificato.

Ogni menù alternativo deve essere personalizzato e contenuto in vaschette monoporzione termosigillate e contrassegnate per renderlo perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione.

G) QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

Le quantità degli ingredienti da somministrare sono quelle indicate nelle tabelle dietetiche previste per utenti di fascia di età fra i tre ed i sei anni, elaborate dalla Regione Emilia Romagna .

H) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il pane dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto. L'addetto alla distribuzione, inoltre, dovrà provvedere al ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto.

La distribuzione deve avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti. Il tempo massimo di distribuzione non deve superare i 45 minuti.

La pasta e le verdure devono essere condite solo al momento della distribuzione.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.

La ditta appaltatrice dovrà fornire pasti aggiuntivi nella misura del 5% in più, per eventuali necessità, nonché eventuali alternative (5% al giorno di pasta in bianco e formaggio).

La ditta appaltatrice provvederà, inoltre, a distribuire ad ogni utente una copia del menù e ad esporre lo stesso nel refettorio.

Il cibo non consumato dagli utenti deve essere eliminato in loco.

I) AUTOCONTROLLO

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare le disposizioni dei D. Lgs. 26.05.1997, n. 155 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, ed in particolare deve:

–garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico;

–individuare nella propria attività processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi su cui è basato l'HACCP.

Ai sensi dell'art. 2 dei D. Lgs. n. 155/1997 la ditta appaltatrice è individuata quale responsabile dell'industria alimentare.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 30/04/1962, n. 283 e suo regolamento di esecuzione.

E' fatto obbligo alla ditta di conservare presso la scuola la documentazione contenente l'individuazione delle fasi critiche, delle procedure di controllo e sorveglianza con i relativi risultati. La strumentazione necessaria per attuare le suddette procedure di controllo è a carico della ditta

L) VIGILANZA DEL SERVIZIO

Nell'esecuzione della fornitura dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie attinenti la produzione-preparazione, il confezionamento, la conservazione, il trasporto e la somministrazione dei pasti, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal T. U. delle leggi sanitarie.

Il Comune, pertanto, resta esonerato da ogni responsabilità civile e penale connessa, che viene assunta appieno dalla ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di effettuare campionature sulle materie prime o sul prodotto finito, nonché consentire quelle richieste dal Comune per analisi merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche presso un idoneo laboratorio abilitato ai sensi di legge.

La vigilanza del servizio spetta al Comune e all'AUSL con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei, potendo disporre, in qualsiasi momento e a loro discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini presso il centro di cottura, al fine di accertare il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie di svolgimento del servizio, nonché la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti rispetto alle tabelle dietetiche.

Avranno libero accesso ai locali il medico scolastico, gli addetti ai controlli dell'AUSL e le persone espressamente autorizzate dal Comune.

Qualora le verifiche effettuate evidenzino carenze rimediabili, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire senza onere aggiuntivo per il Comune. Qualora le verifiche evidenzino carenze gravi o irrimediabili, il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ART.6

SOPRALLUOGO LOCALI CUCINE

Allo scopo di assicurare la piena conoscenza dei luoghi e in cui effettuare il servizio in oggetto e di tutte le circostanze che possono influire nella determinazione dell'offerta e nell'esecuzione del servizio le ditte potranno effettuare un sopralluogo presso i locali cucine delle scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara (previo appuntamento) con l'incaricato dell'Ufficio Scuola. **All'atto del sopralluogo, che dovrà avvenire in orario d'ufficio, entro e non oltre il giorno lunedì 17/08/2015**, verrà rilasciata, sulla base del modello allegato 5 del capitolato, **un'attestazione di presa visione dei locali da parte della ditta che dovrà essere allegata, pena l'esclusione della procedura, alla documentazione amministrativa** contenuta nella busta n.1 lett.b) della lettera invito.

ART. 7

INTERRUZIONE DEI SERVIZI APPALTATI

Per il servizio gestione cucine in caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, la ditta appaltatrice dovrà essere avvertita dalla scuola possibilmente 24 ore prima.

Comunque, l'attuazione o meno dei servizi, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi non programmati, la ditta appaltatrice dovrà essere avvertita dalla scuola entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per il servizio appaltato per scioperi del personale dipendente della ditta appaltatrice, questa dovrà darne comunicazione all'ufficio comunale competente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare alternative, come la fornitura di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

ART. 8

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

L'importo effettivo dell'appalto, da corrispondere alla ditta appaltatrice, è da intendersi onnicomprensivo di tutte le spese per rendere efficiente il servizio, senza alcun diritto a maggiori compensi. L'appaltatore con tale corrispettivo s'intende soddisfatto di qualsiasi sua spettanza nei confronti del Comune per il servizio di che trattasi.

La ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire per il servizio di refezione scolastica quanto segue:

- acquisto e gestione delle materie prime per preparare pasti scolastici;
 - costo del personale, divise, in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti, in particolare quelli riferiti al versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali;
 - produzione dei pasti come da menù' utilizzando le cucine dell'ente;
 - elaborazione di diete speciali dietro la presentazione di regolare certificato medico;
 - apparecchiatura dei tavoli nei refettori;
 - distribuzione dei pasti;
 - sbarazzo dei tavoli;
 - lavaggio stoviglie e pentolame di cucina;
 - pulizia ordinaria dei locali cucina;
 - acquisto dei materiali di detergenza;
 - acquisto di stoviglie e posate a perdere per far fronte a brevi periodi per i quali, per qualsiasi motivazione, ne risulta necessario l'utilizzo;
 - il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione, confezionamento e distribuzione dei cibi;
 - responsabilità civile con copertura assicurativa per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
 - garanzia della qualità delle materie prime utilizzate per il servizio;
 - manutenzione ordinaria delle attrezzature in comodato uso gratuito;
 - spese di stipulazione e registrazione del contratto d'appalto;
 - spese non elencate ma necessarie per la regolare e completa attuazione del servizio.
- L'introito delle tariffe degli utenti ed il controllo dei pagamenti della tariffa spetta all'amministrazione comunale.

ART. 9

ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale tutti gli oneri non espressamente sopra elencati, in particolare si menzionano i seguenti:

- a. la messa a disposizione delle attrezzature di cucina, piatti, bicchieri, posate, pentolame e loro reintegri (escluse stoviglie e posate a perdere);
- b. la manutenzione straordinaria delle attrezzature, ordinaria e straordinaria degli arredi presenti nei refettori e degli impianti;
- c. Tassa rifiuti;
- d. Tutte le utenze: acqua, luce, gas;
- e. Utenze: telefono e fax se esistente.

ART. 10

PERSONALE

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla gestione dei servizi come previsto dall'art. 1 con personale idoneo in relazione ai requisiti previsti dalla vigente normativa sanitaria e tale da garantire un servizio costante, ordinato ed efficiente.

Tutto il personale adibito alla preparazione e distribuzione pasti deve essere formato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva, in particolare:

- igiene degli alimenti,
- merceologia degli alimenti,
- 4. tecnologia della cottura e conservazione,
- controllo di qualità,
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza ed antinfortunistica.

La ditta appaltatrice dovrà, inoltre, garantire il controllo dei servizi da parte di un responsabile organizzativo, cui il Comune potrà rivolgersi per qualsiasi necessità ed il cui nominativo e recapito dovrà essere comunicato, per iscritto, prima dell'attivazione del servizio.

In materia di tutela e trattamento economico dei lavoratori, la ditta appaltatrice è obbligata ad osservare tutte le leggi ed i regolamenti, in particolare quelli relativi al trattamento economico, previdenziale, assicurativo, normativo del personale dipendente e quelli concernenti la sicurezza e la prevenzione degli infortuni e l'igiene del lavoro.

L'appaltatore si impegna a sostituire i dipendenti che non osservassero siffatto contegno o nel servizio o usassero un linguaggio scorretto e riprovevole.

Tutto il personale dell'Impresa addetto al servizio di ristorazione deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione infortuni sul lavoro. Tutto il personale addetto ai servizi dovrà essere presente in servizio negli orari stabiliti. La ditta dovrà garantire la stabilità del servizio, con la continuità degli stessi operatori sui singoli posti di servizio, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie e permessi senza costi aggiuntivi da parte dell'Amministrazione, deve altresì assicurare la necessaria dotazione di camici, cuffie ed altro materiale necessario per l'effettuazione del servizio, garantendo che il proprio personale ne faccia uso.

ART. 11 VESTIARIO

In servizio il personale dovrà indossare idoneo abbigliamento ed osservare un contegno corretto e rispettoso nei confronti degli alunni e del personale della scuola.

L'impresa fornirà a tutto il personale divise di lavoro per il servizio di ristorazione (cuffie, camice, guanti monouso, zoccoli anatomici, mascherine) e divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione. Il personale in servizio, se del caso, dovrà essere fornito di indumenti protettivi.

ART. 12 IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve mantenere uno standard elevato di pulizia personale. In particolare durante le ore di lavoro non deve avere smalto sulle unghie, non deve fumare al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

ART. 13 IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale impiegato nei servizi di ristorazione dovrà essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria, aggiornato secondo le norme vigenti.

ART. 14 NORME IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 Aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e a ogni altra normativa vigente in materia, nonché al D.Lgs. 26.05.1997 n. 155 «Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari».

ART. 15 CONTROLLI IGIENICI E MERCEOLOGICI

In merito alle derrate impiegate nelle elaborazioni del pasto, l'impresa appaltatrice sarà tenuta, qualora le venga richiesto, a fornire per ogni alimento una scheda tecnica attestante la conformità dell'alimento stesso al Capitolato. E' fatto carico all'impresa appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo di tutta la merce o attrezzatura impiegate per il servizio, così come la corrispondenza della merce al Capitolato.

ART. 16 ORGANI DI CONTROLLO

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, e senza preavviso alla Ditta e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

ART. 17
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

L'impresa appaltatrice dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal decreto Legislativo n. 193/08 (sistema HACCP).

ART. 18
RESPONSABILITA'

La ditta appaltatrice è civilmente e penalmente responsabile dei danni causati, nello svolgimento della propria attività, a persone e cose.

Il Comune è sollevato da ogni e qualsiasi responsabilità connessa all'espletamento dei servizi.

La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. Le spese che il Comune dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta appaltatrice è sempre responsabile sia verso il Comune che verso i terzi per la corretta esecuzione di tutti i servizi assunti, anche per cause di forza maggiore. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà stipulare idonea polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi per danni, a sollievo di ogni responsabilità da parte del Comune sulla gestione dei servizi, con massimale non inferiore ad euro 3.000.000,00. Copia della polizza assicurativa dovrà essere trasmessa al Comune prima della sottoscrizione del contratto.

ART. 19
TUTELA DATI SENSIBILI

La Ditta Aggiudicataria, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui al D.LGS. n.196/2003 ('Codice Privacy').

ART. 20
FORMA DELL'APPALTO E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Per l'aggiudicazione del servizio oggetto del presente capitolato, si procederà a procedura negoziata con invito ad almeno 5 ditte ai sensi degli articoli 20 (appalti esclusi – servizio ristorazione presente in All. IIB) e 27 del D. Lgs 163/06 con il sistema delle offerte segrete. L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 59 comma 4 Legge 23.12.1999 n. 488 e dell'art. 83 D. Lgs 163/06. In caso di parità si provvederà a sorteggio.

Le offerte saranno valutate secondo i seguenti criteri:

OFFERTA ECONOMICA

PUNTEGGIO MASSIMO: 60

All'offerta che presenterà il maggior ribasso verranno assegnati 60 punti. Agli altri ribassi verrà attribuito un punteggio secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{Ribasso offerto} \times 60}{\text{Ribasso massimo}}$$

PROPOSTA TECNICA

PUNTEGGIO MASSIMO: 40 da attribuirsi dalla commissione giudicatrice con riferimento ai seguenti elementi:

- 1. numero dei pasti totali confezionati** nell'anno 2014 suddivisi per le seguenti tipologie:
scuole, ospedali e aziende.

Il numero dei punti è attribuito a discrezione della commissione giudicatrice in base ai seguenti punteggi per ciascuna categoria, massimo punteggio attribuibile 20 così suddiviso:

N.	pasti per scuole	punti 16
N.	pasti per ospedali	punti 2
N.	pasti per mense aziendali	punti 2

Tali punteggi possono essere cumulati anche da una stessa ditta .

- 2. servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni**, sia a favore di scuole pubbliche che di private:

Il numero dei punti è attribuito a discrezione della commissione giudicatrice sulla base del numero dei servizi prestati a seconda che si tratti di scuole pubbliche o private . Massimo punteggio attribuito n. 10 così suddiviso:

Massimo punti 7 per servizio prestato a scuole pubbliche

Massimo punti 3 per servizio prestato a scuole private

Tali punteggi possono essere cumulati anche da una stessa ditta.

- 3. Modalità di selezione dei fornitori e qualità delle derrate offerte.**

Massimo punteggio attribuito n.10 punti, assegnati in modo proporzionale al sistema giudicato migliore.

L'aggiudicazione avverrà ad una sola ditta.

La Commissione aggiudicatrice ha la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in caso di un'unica offerta.

ART. 21

CAUZIONE E STIPULA DEL CONTRATTO

A garanzia dell'adempimento degli obblighi assunti con il contratto l'aggiudicatario costituirà, ai sensi e con le modalità previste dall'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m. e i., una cauzione pari al 10% del valore contrattuale. La ditta sarà invitata alla stipula del contratto, nei modi e nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni. Qualora la ditta appaltatrice, senza giustificato motivo da valutarsi dal Comune appaltante, non si presenti alla stipula del contratto entro un massimo di 30 giorni, il Comune può dichiararla decaduta dall'aggiudicazione.

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevando l'importo dal canone d'appalto.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

ART. 22

FATTURAZIONE

Le fatture saranno emesse dalla ditta appaltatrice a carico del Comune con cadenza mensile.

Il pagamento sarà effettuato, previa verifica della regolarità delle forniture e delle prestazioni, entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture. Il pagamento è subordinato all'acquisizione del DURC regolare. In caso di non regolarità del DURC non si procederà al pagamento.

Il controllo contabile e quantitativo dei pasti forniti compete al Comune, con la collaborazione dell'autorità scolastica per il servizio di gestione cucine.

La ditta affidataria si impegnerà anche a rispettare, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 23

PENALITA'/INADEMPIENZE DELL'AGGIUDICATARIO

L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 10, per comprovata inadempienza, anche solo parziale da parte della ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. in caso di mancata preparazione e somministrazione di interi pasti regolarmente prenotati, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
2. qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti interessati forniti in quel giorno dalla ditta concessionaria.
3. qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta, alla stessa verrà imputata la differenza di valore fra il prodotto che la Ditta Appaltatrice avrebbe dovuto conferire e quello effettivamente conferito oltre a una penalità pari al 5% dell'intera fornitura del giorno interessato, limitatamente al costo globale della voce nel menù variata.

ART. 24

DECADENZA E REVOCA DELL'APPALTO

Indipendentemente da quanto previsto nell'articolo precedente, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- abbandono dell'appalto, salvi i casi di forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento relative al servizio;
- verificarsi di cause di intossicazioni alimentari dovute ad accertata imperizia delle ditta;
- contegno abituale scorretto da parte del personale della ditta appaltatrice;
- cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, dei diritti ed obblighi inerenti al presente capitolato;
- messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'azienda;
- ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.
- quando la ditta appaltatrice si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

L'eventuale soppressione completa o parziale dei servizi oggetto dell'appalto, potrà essere causa di risoluzione anticipata, anche parziale, del contratto senza oneri per l'Ente.

ART. 25

SUBAPPALTO

E' fatto divieto, a pena di immediata risoluzione del contratto per colpa della ditta appaltatrice e del risarcimento di ogni danno e spesa del Comune, di subappaltare in qualsiasi forma, anche parziale, i servizi oggetto del presente capitolato.

ART. 26

CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica, insorta in ordine alla interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Reggio Emilia.

ART. 27

OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE

La ditta che si aggiudicherà il servizio di gestione delle cucine dovrà regolarizzare formalmente l'esercizio dell'attività mediante presentazione all'Ufficio Suap del Comune di Toano gli atti di "Notifica ai fini della registrazione ai sensi art. 6 reg. CE 852/2004 e della determina della Regione Emilia Romagna n. 16842 del 27/12/2011" (Mod. A1 – S.S.R. - R.E.R.)

Dovrà essere presentato un atto ogni servizio cucina gestito (Toano, Cavola e Quara) e negli stessi dovrà essere specificata anche la preparazione di eventuali pasti da asporto per casistiche di diete speciali.

Sarà cura dell'ufficio comunale competente trasmettere successivamente gli atti all'AUSL - SIAN Distretto di Castelnovo Nè Monti – RE.

La ditta aggiudicataria dovrà essere abilitata, secondo le normative vigenti, alla fornitura di “diete speciali” per utenti che ne facciano richiesta.

Inoltre oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, a titolo esemplificativo quanto attiene al protocollo HACCP.

ART. 28

NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato Speciale si farà riferimento in particolare:

- Alle norme del Codice Civile che disciplinano i contratti ed, in particolare, a quelle che regolano gli appalti di servizi;
- Alle norme riguardanti l'amministrazione del Patrimonio e la contabilità generale dello Stato contenute nel R.D. 10.01.1923 n. 2440 e nel R.D. 23.05.1924 n. 827 e loro successive modificazioni ed integrazioni;

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato speciale d'appalto, l'impresa appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e, specialmente, quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Dovranno inoltre essere osservate tutte le disposizioni contenute nella pubblicazione “Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna” emanata dal servizio Sanitario Regionale - Emilia Romagna.

Sono a carico della ditta tutte le spese relative alla registrazione del contratto ed accessorie.

Toano, lì 31/07/2015

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
Spadazzi dott.Luciano

ALLEGATI AL CAPITOLATO ATTI NR: 1 - 2 - 3 - 4 - 5

ALLEGATO 1

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN ECONOMIA DEL SERVIZIO DI GESTIONE CUCINE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TOANO, CAVOLA E QUARA, FORNITURA DI PASTI ALLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARA E PREPARAZIONE DI PASTI D'ASPORTO PER ALUNNI CHE NECESSITANO DI DIETE SPECIALI - ANNI SCOLASTICI 2015/16 E 2016/17 - **C.I.G. nr. 6356204977**

Al Comune di Toano
Corso Trieste n. 65
42010 TOANO - RE

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____
COGNOME E NOME

NATO/AA _____ IL _____
COMUNE DI NASCITA E PROVINCIA DATA DI NASCITA

RESIDENTE A _____
COMUNE DI RESIDENZA, PROVINCIA, VIA E N. CIVICO

CODICE FISCALE N. _____

NELLA SUA QUALITÀ DI _____ *NEL CASO
IN CUI L'OFFERTA ECONOMICA E/O I DOCUMENTI AMMINISTRATIVI SIANO SOTTOSCRITTI DA UN PROCURATORE DELL'IMPRESA, DEVE ESSERE PRESENTATA, A
PENA DI ESCLUSIONE, LA RELATIVA PROCURA SPECIALE DA CUI LO STESSO TRAE I POTERI DI FIRMA DELL'IMPRESA*

DELLA DITTA _____

CON SEDE _____
COMUNE, PROVINCIA, VIA E N. CIVICO

TELEFONO _____ FAX _____ E-MAIL _____

CODICE FISCALE N. _____ PARTITA I.V.A.: _____

CHIEDE

di essere ammesso alla procedura in oggetto a cui intende partecipare come:

- impresa singola
- consorzio (indicare le ditte consorziate per le quali partecipa - ragione sociale, sede, legale rappresentante) _____

-mandataria del raggruppamento temporaneo di concorrenti costituito da

-altro (specificare) _____

ALLEGA

alla presente istanza le dichiarazioni sostitutive di certificazione che attestano il possesso dei requisiti per la partecipazione e la quietanza di prova dell'avvenuto versamento del contributo all'autorità per i contratti pubblici.

(LUOGO E DATA)

(FIRMA LEGGIBILE)

ALLEGATO 2

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

E DI ATTO DI NOTORIETÀ'
(ARTT. 46 E 47 D.P.R. 445/2000)

Al Comune di TOANO
Corso Trieste n. 65
42010 TOANO

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____

COGNOME E NOME

NATO/A A _____ IL _____
COMUNE DI NASCITA E PROVINCIA DATA DI NASCITA

RESIDENTE A _____
COMUNE DI RESIDENZA, PROVINCIA, VIA E N. CIVICO

CODICE FISCALE N. _____

NELLA SUA QUALITÀ DI _____ NEL CASO IN CUI
L'OFFERTA ECONOMICA E/O I DOCUMENTI AMMINISTRATIVI SIANO SOTTOSCRITTI DA UN PROCURATORE DELL'IMPRESA, DEVE ESSERE PRESENTATA, A PENA
DI ESCLUSIONE, LA RELATIVA PROCURA SPECIALE DA CUI LO STESSO TRAE I POTERI DI FIRMA DELL'IMPRESA

DELLA DITTA _____

CON SEDE _____
COMUNE, PROVINCIA, VIA E N. CIVICO

TELEFONO _____ FAX _____ E-MAIL _____

CODICE FISCALE N. _____ PARTITA I.V.A.: _____

al fine di partecipare alla procedura per l' affidamento dei servizi di gestione cucine presso le scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, la fornitura dei pasti alla scuola primaria di Quara tramite l' utilizzo della cucina dell' annessa scuola dell' infanzia e la preparazione di pasti da asporto per alunni delle scuole primarie e secondaria che necessitano di diete speciali, per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 per false attestazioni e dichiarazioni mendaci, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000

DICHIARA

-che l'impresa è iscritta, per la categoria relativa alla ristorazione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ al numero _____ data di iscrizione _____;

-che l'impresa è esercitata nella forma giuridica di:

5. impresa individuale
6. società in nome collettivo
7. società in accomandita semplice
8. società in accomandita per azioni
9. società per azioni
10. società a responsabilità limitata
11. società cooperativa a.r.l.
12. consorzio cooperative
13. altro (specificare) _____;

-che, trattandosi di cooperativa o consorzio di cooperative, l'impresa è regolarmente iscritta all'albo nazionale delle cooperative presso la Camera di Commercio di _____;

-che gli amministratori muniti di potere di rappresentanza sono:

(indicare nome, cognome generalità nonché poteri conferiti ed in particolare per le s.n.c. di tutti i soci, per le s.a.s. i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza)

4. COGNOME E NOME _____

NATO A _____ IL _____

5. COGNOME E NOME _____

NATO A _____ IL _____

6. COGNOME E NOME _____

NATO A _____ IL _____

-che nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando è intervenuta la sostituzione o sono cessati dalla carica i sig.ri:

nome _____ cognome _____ nato a _____ il _____ carica
ricoperta _____ nome _____ cognome _____ nato a
_____ il _____ carica ricoperta _____

e che gli stessi non sono incorsi nelle cause di esclusione dalle procedure di affidamento degli appalti previste dall'art. 38 (requisiti di ordine generale) – comma 1, lett. c) del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m. e i. (in caso di sentenza di cui alla predetta lett. c) dovrà essere allegata dichiarazione che la ditta ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata);

-che nei confronti dell'impresa rappresentata non ricorre alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento delle concessioni e degli appalti prevista dall'art. 38 – comma 1, del D. Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni;

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12/03/1999, n. 68

che l'impresa non è tenuta al rispetto di tali norme avendo alle proprie dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15;

-di non trovarsi con altri concorrenti alla gara in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 e seguenti del c.c.;

-l'inesistenza a carico dell'impresa di irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o del paese di provenienza;

-l'inesistenza, a carico dell'impresa, di violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto alle norme in materia di contribuzione sociale, secondo la legislazione italiana o del paese di provenienza,

-che la ditta è in regola con gli obblighi fiscali, contributivi ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni legislative e che non ha in corso un piano di emersione, ai sensi dell'art.1 c.14 della L. n.266/2002;

-di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara in situazione di divieto di partecipazione previsti dagli artt. 36 – comma 5 e 37 – comma 7, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m. e i.;

-di avere preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e sulla determinazione dei prezzi, nonché delle condizioni contrattuali e di averle ritenute tali da consentire di formulare l'offerta;

-di accettare le norme contenute nel capitolato d'appalto

-di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione previste dalla vigente legislazione;

-di avere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative **INPS:** sede di matricola N. **INAIL:** sede di matricola N.(eventuale) indicare i motivi della mancata iscrizione presso **INPS** e **INAIL**.....

.....e di essere in regola con il versamento dei contributi e con ogni altro adempimento di tipo previdenziale, contributivo ed assicurativo;

-di accettare l'eventuale inizio del servizio anche nelle more della stipula del contratto.

-di aver provveduto al versamento relativo al pagamento della tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità della vigilanza sui contratti pubblici del 15 febbraio 2010. Ai sensi della citata deliberazione ogni ditta partecipante è tenuta a versare la tassa pari a euro 20,00 secondo le modalità operative pubblicate sul sito www.avcp.it/riscossioni.html, indicando nella causale il codice fiscale dell'impresa ed il seguente numero di CIG: **6356204977**.

-di essere in grado in ogni momento di certificare tutti gli elementi innanzi dichiarati, così come si impegna, nel caso in cui l'impresa sia dichiarata aggiudicataria del servizio, presentare la certificazione necessaria entro i termini dati dall'Amministrazione.

(LUOGO E DATA)

(FIRMA DEL DICHIARANTE)

AVVERTENZA: ALLEGARE FOTOCOPIA FRONTE/RETRO DI DOCUMENTO D'IDENTITÀ' IN CORSO DI VALIDITÀ' DEL SOGGETTO DICHIARANTE.

N.B. Ogni foglio di cui si compone la presente dichiarazione deve essere sottoscritto dal legale rappresentante
Alla dichiarazione deve essere allegata fotocopia di un valido documento di identità del sottoscrittore
Dovrà essere presentata, a pena di esclusione dalla gara, una dichiarazione conforme alla presente per ciascuna impresa
raggruppata o consorzata

ALLEGATO 3

La seguente dichiarazione deve essere resa dal titolare, dai direttori tecnici, da tutti i soci di s.n.c., dai soci accomandatari di s.a.s., da tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza se si tratta di altro tipo di società o consorzio e, nel caso di raggruppamento di imprese, dai predetti soggetti di ciascuna impresa raggruppata.

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____
COGNOME E NOME

NATO/AA _____ IL _____
COMUNE DI NASCITA E PROVINCIA DATA DI NASCITA

RESIDENTE A _____
COMUNE DI RESIDENZA, PROVINCIA, VIA E N. CIVICO

CODICE FISCALE N. _____

NELLA SUA QUALITÀ DI _____ *NEL CASO*
IN CUI L'OFFERTA ECONOMICA E/O I DOCUMENTI AMMINISTRATIVI SIANO SOTTOSCRITTI DA UN PROCURATORE DELL'IMPRESA, DEVE ESSERE PRESENTATA, A
PENA DI ESCLUSIONE, LA RELATIVA PROCURA SPECIALE DA CUI LO STESSO TRAE I POTERI DI FIRMA DELL'IMPRESA

DELLA DITTA _____

CON SEDE _____
COMUNE, PROVINCIA, VIA E N. CIVICO

TELEFONO _____ FAX _____ E-MAIL _____

CODICE FISCALE N. _____ PARTITA I.V.A.: _____

consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 per false attestazioni e dichiarazioni mendaci, ai sensi degli artt. 46 e 47 del citato D.P.R. n. 445/2000

DICHIARA

-di non ritrovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 38 (requisiti di ordine generale) – comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni;

(LUOGO E DATA)

(FIRMA DEL DICHIARANTE)

N.B. Allegare le fotocopie del documento di identità di ciascun sottoscrittore

Al Comune di TOANO
Via Corso Trieste n. 65
42010 TOANO - RE

OGGETTO: OFFERTA ECONOMICA PER L'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN ECONOMIA DEL SERVIZIO DI GESTIONE CUCINE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TOANO, CAVOLA E QUARA, FORNITURA DI PASTI ALLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARA E PREPARAZIONE DI PASTI D'ASPORTO PER ALUNNI CHE NECESSITANO DI DIETE SPECIALI – ANNI SCOLASTICI 2015/16 E 2016/17 . **C.I.G. nr. 6356204977**

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____
COGNOME E NOME

NELLA SUA QUALITÀ DI _____ *NEL CASO
IN CUI L'OFFERTA ECONOMICA E/O I DOCUMENTI AMMINISTRATIVI SIANO SOTTOSCRITTI DA UN PROCURATORE DELL'IMPRESA, DEVE ESSERE PRESENTATA, A
PENA DI ESCLUSIONE, LA RELATIVA PROCURA SPECIALE DA CUI LO STESSO TRAE I POTERI DI FIRMA DELL'IMPRESA*

DELLA DITTA _____

CON SEDE _____
COMUNE, PROVINCIA, VIA E N. CIVICO

CODICE FISCALE N. _____ PARTITA I.V.A.: _____

dichiara di essere disposto ad assumere i servizi di cui all'oggetto, nei modi e nei tempi previsti dalle norme del bando di gara e del capitolato speciale d'appalto e, valutati gli oneri a cui dovrà sottostare, formula la seguente offerta economica:

Euro _____ (in cifre) _____ (in lettere).

Con un ribasso percentuale di Euro

_____ lì _____

Timbro e Firma

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non formalmente costituiti:

- l'offerta dovrà essere sottoscritta dal titolare/legale rappresentante di tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti;
- dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese;

APPALTO PER L'AFFIDAMENTO IN ECONOMIA DEL SERVIZIO DI GESTIONE CUCINE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TOANO, CAVOLA E QUARA, FORNITURA DI PASTI ALLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARA E PREPARAZIONE DI PASTI D'ASPORTO PER ALUNNI CHE NECESSITANO DI DIETE SPECIALI – ANNI SCOLASTICI 2015/16 – 2016/17.

C.I.G. nr. 6356204977

ATTESTAZIONE DI PRESA VISIONE DEI LOCALI CUCINE
DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TOANO, CAVOLA E QUARA
E DEI LOCALI MENSA DELLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARA
(VERBALE DI SOPRALLUOGO)

IL/LA SOTTOSCRITTO/A _____

COGNOME E NOME

NELLA SUA QUALITÀ DI _____

DELLA DITTA _____

CON SEDE _____

COMUNE, PROVINCIA, VIA E N. CIVICO

CODICE FISCALE N. _____ PARTITA I.V.A.: _____

DICHIARA

Di essersi recato Il giorno _____, alla presenza del Sig.
_____ in qualità di addetto incaricato del Comune di Toano, nei
plessi scolastici delle scuole dell'infanzia di Toano in C.so Trieste 56, Quara in via Dolo n.2 e Cavola in
via S. Michele 6, e presso la scuola primaria di Quara in via Conte Sasso n.7 al fine di visionare i locali
cucina e mensa relativi alla gestione dei servizi di cui all'oggetto e di avere preso conoscenza di tutte le
condizioni e circostanze che possono influire nella determinazione dell'offerta e nell'esecuzione dei servizi.

Toano, _____

Per la ditta

L'addetto comunale

COMUNE DI TOANO

(Reggio Emilia)

OGGETTO: SCHEMA DI SCRITTURA PRIVATA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI CUCINA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA DI TOANO, CAVOLA E QUARA, FORNITURA PASTI ALLA SCUOLA PRIMARIA DI QUARA E PREPARAZIONE DI PASTI DA ASPORTO PER DIETE SPECIALI - ANNI SCOLASTICI 2015/16 E 2016/17.

L'anno _____, il giorno _____ del mese di _____ in Toano, presso la Casa Comunale, sono comparsi i Signori:

- Spadazzi dott. Luciano, nato a Castelnovo Ne' Monti il 07.03.1960, in qualità di Responsabile dell'Unità Organizzativa Contabile, domiciliato ai fini del presente atto presso il Comune di Toano, il quale interviene alla stipula del presente atto in nome e per conto del Comune che rappresenta – Codice Fiscale n. 00444850358
- Il/La Sig./a. _____, nato/a a _____ il _____
il/la quale dichiara di agire in qualità di _____ della ditta _____ con sede in _____ P.IVA n. _____

PREMESSO CHE:

1) Con determina del Responsabile del dell'Unità Organizzativa Contabile n.49 del 31/07/15 veniva stabilito di procedere a all'affidamento in economia dei servizi di gestione cucina presso le scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, fornitura pasti alla scuola primaria di Quara e preparazione pasti d'asporto per diete speciali per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17.

2) Che con determinazione del Responsabile dell'Unità Organizzativa Contabile n... del .../.../..... venivano aggiudicati i servizi in oggetto alla ditta _____ ;

VOLENDOSI ora determinare le norme e condizioni che debbono regolare i rapporti tra le parti e nelle intese che la narrativa che precede formi parte integrante e sostanziale del presente atto,

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

Il Sig. Spadazzi dott. Luciano, nella Sua qualità di Responsabile dell'Unità Organizzativa Contabile del Comune di TOANO, in nome, per conto e nell'interesse del Comune medesimo,

DA' e CONCEDE

alla Ditta _____, come sopra rappresentata che

ACCETTA

Il servizio di gestione cucine nelle scuole dell'infanzia di Toano, Cavola e Quara, fornitura pasti alla scuola primaria di Quara e preparazione di pasti da asporto per alunni delle scuole primarie (ed eventualmente anche secondarie) che necessitano di diete speciali per il anni scolastici 2015/16 e 2016/17.

ART. 1) RAPPORTI FINANZIARI

Il corrispettivo dovuto dal Comune alla ditta aggiudicataria per il pieno e perfetto adempimento dei servizi di cui in premessa per il gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17 per i quali viene determinato in un canone complessivo di _____ oltre ad Iva 4% di legge fatto salvo eventuale adeguamento ISTAT a partire dal secondo anno di gestione. La fatturazione sarà effettuata con cadenza mensile.

ART. 2) MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Per il servizio di gestione cucine nelle scuole dell'infanzia e sono presi a riferimento indicativamente n.189 giorni (annui) di effettiva attività scolastica mentre per la scuola primaria sono presi a riferimento indicativamente n. 32/34 giorni (annui) di svolgimento del servizio mensa.

Le eventuali modifiche ai giorni summenzionati per l'espletamento delle prestazioni di cui sopra verranno comunicate dall'Amministrazione alla Ditta, in forma scritta, all'inizio di ogni anno scolastico.

Le modalità per lo svolgimento dei servizi potranno subire variazioni in corso d'anno, previa intesa fra le parti.

ART. 3) INDIVIDUAZIONE DELLE PRESTAZIONI

Relativamente ai servizi di cucina presso le scuole dell'infanzia, fornitura pasti alla scuola primaria di Quara e preparazione di pasti d'asporto per diete speciali, le funzioni da espletare sono le seguenti:

- 1) Organizzazione della cucina e dispensa, con acquisti a carico della ditta dei generi alimentari necessari per cucinare;
- 2) Preparazione dei pasti (solo pranzo) con utilizzo della cucina e di tutti gli elettrodomestici esistenti presso l'edificio scolastico ;
- 3) Somministrazione dei pasti ai bambini delle scuole dell'infanzia, in collaborazione con il personale scolastico (la distribuzione alla Primaria è esclusa dalle competenze del personale della ditta aggiudicataria)
- 4) consegna dei pasti presso la scuola primaria di Quara che si trova nello stesso stabile della scuola dell'infanzia, al piano superiore, entro gli orari di mensa prestabiliti e ritiro, a fine pasto, dei contenitori e stoviglie utilizzati per la consegna;
- 5) preparazione dei pasti da asporto per casi di diete speciali per alunni delle scuole primarie (e secondarie) che ne hanno fatto richiesta e sistemazione degli stessi in contenitori termici idonei al trasporto entro gli orari di mensa prestabiliti.
- 6) Riassetto e pulizia della cucina.

Il personale addetto alla cucina dovrà possedere i necessari requisiti in ordine alla professionalità, che dovranno essere adeguatamente documentati dall'appaltatore, data la delicatezza e responsabilità che richiede il servizio medesimo.

Nella preparazione dei pasti dovrà essere seguito fedelmente il menù validato da parte del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'AUSL competente per territorio.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, ogni controllo, in ogni forma sia ritenuta necessaria, in merito alla qualità e quantità dei cibi confezionati, alla destinazione delle materie prime acquistate

dalla Ditta e al rispetto delle norme igieniche nella cucina.

Al fine di garantire sempre un'ottimale qualità di cibi confezionati, viene istituita una apposita commissione composta da un funzionario dipendente dell'Amministrazione Comunale, un rappresentante dei genitori, un rappresentante degli insegnanti, che valuterà, con cadenza trimestrale, la qualità del servizio offerto. La Commissione viene nominata dall'Amministrazione all'inizio di ogni anno scolastico per la durata dell'affidamento. Gli eventuali disservizi verranno comunicati dalla commissione all'Amministrazione, la quale provvederà a segnalarli per iscritto all'affidatario per gli opportuni accorgimenti, integrazioni, o miglioramenti da apportare. Sarà cura dell'Istituto Comprensivo "Ugo Foscolo", su richiesta dell'Amministrazione, fornire i nominativi dei rappresentanti dei genitori e degli insegnanti da inserire nella Commissione.

Eventuali controlli sull'igiene potranno essere effettuati anche dalla locale A.U.S.L. di Castelnovo né Monti (RE).

E' onere della ditta provvedere all'acquisto di tutti i generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti , non effettuando il Comune nemmeno parzialmente tali acquisti.

ART. 4) MODIFICHE

Eventuali variazioni, in particolare per ciò che concerne i servizi variabili che dovessero presentarsi in relazione alla peculiarità dei servizi prestati, non costituiscono motivo per l'Appaltatore per risolvere anticipatamente il contratto avendo questi accettato integralmente tali condizioni.

ART. 5) OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DELLA DITTA

Per tutti i servizi oggetto del presente appalto la Ditta si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza.

La Ditta si obbliga comunque a provvedere, a cura e carico proprio e sotto la propria responsabilità a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D. Lgs.81/08, la completa sicurezza durante lo svolgimento dei servizi e l'incolumità delle persone addette ai servizi stessi e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi

natura a persone, o cose, assumendo a proprio carico tutte le opere provvisoriale ed esonerando di conseguenza il Committente da ogni qualsiasi responsabilità.

La ditta deve altresì provvedere a sue cure e spese e senza diritto di compenso alcuno alla fornitura di tutto il materiale di protezione

individuale dei propri dipendenti contro gli infortuni previsto dalle normative vigenti in particolare dal D.Lgs. 81/08.

La ditta deve altresì sostenere tutti gli oneri previsti a suo carico specificati nell'art. 7 del capitolato speciale d'appalto.

ART. 6) OBBLIGHI ED ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- le utenze luce, acqua gas, telefono/fax
- manutenzioni straordinarie su attrezzature, ordinarie e straordinarie su impianti e immobili
- tassa smaltimento rifiuti
- reintegri stoviglie
- messa a disposizione in comodato uso gratuito stoviglie, attrezzature e pentolame (escluse quelle a perdere)

ART. 7) ASSUNZIONE E TRATTAMENTO DEL PERSONALE DIPENDENTE.

La Ditta dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti, e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci – lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

Qualora la Ditta risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto ai servizi, compresi i soci – lavoratori, se trattasi di società cooperativa, e delle disposizioni degli istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'appaltatore il termine massimo di 30 (trenta) giorni entro il quale deve procedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione, La Ditta non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimento di interessi per detta sospensione dei pagamenti dei corrispettivi.

Qualora la Ditta non adempia entro il suddetto termine, il Committente, previa diffida ad adempiere, procederà alla risoluzione del contratto per colpa della ditta e destinerà gli importi non liquidati al soddisfacimento dei crediti vantati a norma di legge di contratto ed accordi collettivi, dal personale e dagli Istituti previdenziali.

Tutto il personale adibito ai servizi dovrà essere alle dipendenze e sotto la diretta ed esclusiva direzione e responsabilità della Ditta aggiudicataria. Lo stesso personale dovrà essere idoneo a svolgere le prestazioni richieste, dovrà possedere i prescritti requisiti di igiene e sanità e dovrà essere di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà essere dotato di apposita divisa e di cartellino personale di riconoscimento.

L'Aggiudicataria dovrà osservare le disposizioni in materia di sicurezza del lavoro, di igiene e di protezione dei lavoratori.

La Ditta dovrà dotare il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. La Ditta si impegna a richiamare, o nei casi più gravi, anche sostituire quei dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile, anche sulla base di una semplice segnalazione effettuata dall'Amministrazione.

ART. 8) SUBAPPALTO

La ditta aggiudicataria non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto del Committente. La cessione ed il subappalto, non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

La Ditta è comunque tenuto ad indicare, in offerta le prestazioni che, eventualmente intenda subappaltare a pena di inammissibilità della successiva richiesta di subappalto.

ART. 9) SCIOPERI

In caso di sciopero del personale della ditta, o di altra causa di forza maggiore, escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie, dovrà essere assicurato un servizio di emergenza sulla base di un piano concordato con la ditta, il Committente e le OO.SS. maggiormente rappresentative.

Le mancate prestazioni contrattuali saranno quindi quantificate dall'Amministrazione Comunale che provvederà alla conseguente rideterminazione di quanto dovuto.

ART. 10) ACCERTAMENTO DANNI E ASSICURAZIONI

La Ditta è responsabile di ogni danno che possa derivare al Committente ed a terzi dall'adempimento dei servizi appaltati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Committente alla presenza della Ditta previamente avvertita, in modo tale da consentire di esprimere a quest'ultima, la propria valutazione. Qualora la Ditta non partecipi all'accertamento in oggetto, il Committente provvederà automaticamente .

I dati così accertati costituiranno titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dalla Ditta.

Qualora la Ditta aggiudicataria non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Committente è autorizzato a provvedere direttamente, trattenendo l'importo sul canone dovuto ed eventualmente sui successivi o sul deposito cauzionale con l'obbligo di immediato reintegro.

A tale riguardo la Ditta ha l'obbligo di presentare all'atto della stipulazione del contratto, idonea polizza assicurativa, stipulata a norma di legge, che copra ogni rischio di responsabilità civile per danni comunque arrecati a cose o persone nell'espletamento del servizio.

ART. 11) PENALITÀ/INADEMPIENZE DELL'AGGIUDICATARIO

L'Amministrazione si riserva in ogni caso la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni 10, per comprovata inadempienza, anche solo parziale da parte della ditta aggiudicataria, delle clausole contrattuali, ovvero per ragioni di forza maggiore anche conseguenti al mutare degli attuali presupposti giuridici e legislativi.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

4. in caso di mancata preparazione e somministrazione di interi pasti regolarmente prenotati, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
5. qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente capitolato, che non venissero immediatamente sostituiti con prodotti a norma, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti interessati forniti in quel giorno dalla ditta concessionaria.
6. qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegata al presente capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta, alla stessa verrà imputata la differenza di valore fra il prodotto che la Ditta Appaltatrice avrebbe dovuto conferire e quello effettivamente conferito oltre a una penalità pari al 5% dell'intera fornitura del giorno interessato, limitatamente al costo globale della voce nel menù variata.

ART. 12) CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Le fatture saranno emesse dalla ditta appaltatrice a carico del Comune con cadenza mensile.

Il pagamento sarà effettuato, previa verifica della regolarità delle forniture e delle prestazioni, entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture. Il pagamento è subordinato all'acquisizione del DURC regolare. In caso di non regolarità del DURC non si procederà al pagamento.

Il controllo contabile e quantitativo dei pasti forniti compete al Comune, con la collaborazione dell'autorità scolastica per il servizio di gestione cucine.

La ditta affidataria si impegna a rispettare, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 13) TEMPI DI SVOLGIMENTO

I servizi oggetto del presente contratto, comprendenti sia l'acquisto dei generi alimentari che la preparazione dei pasti, dovrà essere effettuato per tutto il periodo di durata dell'appalto nei giorni settimanali dal lunedì al venerdì per le scuole dell'infanzia, il giovedì per la scuola primaria di Quara. I pasti d'asporto per gli alunni che necessitano di diete speciali, qualora richiesti, dovranno essere preparati il martedì e/o il giovedì per le scuole primarie (ed eventualmente anche per la scuola secondaria) secondo il calendario dei giorni di mensa stabilito dall'autorità scolastica locale.

ART. 14) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Ditta si obbliga ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto, del presente affidamento, e se Cooperative, anche nei confronti dei soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro (C.C.N.L.) e accordi locali in quanto applicabili, alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi. Il mancato adempimento dei sopramenzionati obblighi costituisce inadempimento contrattuale.

Il committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto previa, regolare diffida ad adempiere, trattenendo la cauzione definitiva quale penale.

Il committente oltre al caso di cui sopra procederà inoltre alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato rispetto di quanto previsto nel capitolato d'appalto;
- b) grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- c) cessione dell'Azienda per cessione ramo di attività oppure nel caso di concordato preventivo di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della Ditta aggiudicataria;
- d) subappalto non espressamente autorizzato dal Committente;
- e) sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore.

In tali casi, il Committente procederà alla risoluzione del contratto "ipso jure", mediante dichiarazione intimata a mezzo lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, la Ditta oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuto al rigoroso risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese alle quali il Committente dovrà andare incontro per il rimanente periodo contrattuale.

ART. 15) DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata per gli anni scolastici 2015/16 e 2016/17, ed alla scadenza il contratto si intende risolto di diritto senza alcuna formalità. L'amministrazione si riserva la possibilità di prorogare il contratto se compatibile con le norme vigenti al momento, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse e accettazione da parte della ditta.

Nel caso in cui, alla data di scadenza del contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la ditta appaltatrice sarà obbligata a continuarlo alle condizioni convenute, in caso di richiesta dell'Amministrazione comunale, fino a nuova aggiudicazione.

ART. 16) RECESSO

La Ditta è tenuta all'accettazione in qualsiasi momento del recesso, unilaterale del contratto, salvo l'obbligo del preavviso di almeno sei mesi, qualora l'Amministrazione intenda provvedere diversamente in merito all'esecuzione totale o parziale, dei servizi assegnati in relazione a modifiche normative e/o organizzative nel settore.

Il Committente può inoltre recedere dal contratto nei seguenti casi non imputabili alla Ditta:

- per motivi di pubblico interesse.
- in qualsiasi momento dell'esecuzione avvalendosi delle facoltà concesse dal codice civile.

In tutti i casi previsti nei precedenti commi la Ditta concorderà un equo indennizzo con il Committente.

La Ditta può richiedere il recesso del contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile alla stessa secondo le disposizioni del codice civile (art.1218.1256.1463 cod.civ.)

ART. 17) DEPOSITO CAUZIONALE

La Ditta deve prestare cauzione definitiva a garanzia della perfetta esecuzione del contratto pari al 10% dell'importo complessivo d'appalto. Il deposito viene costituito a norma di legge

preferibilmente con una delle seguenti modalità :

- a) fideiussione bancaria
- b) polizza assicurativa rilasciata da compagnia autorizzata.

Detta cauzione dovrà contenere e prevedere:

1) l'impegno della Banca o della Compagnia di Assicurazione a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta del committente e con rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art.1944 del codice civile.

2) la validità della cauzione fino alla completa esecuzione dell'impegno contrattuale.

La cauzione sarà svincolata al termine del rapporto contrattuale, dopo la definizione di tutte le ragioni di debito e di credito, oltre che di eventuali altre pendenze.

ART. 18) TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali forniti dalla ditta saranno raccolti e conservati con le modalità opportune a garantire la sicurezza e la riservatezza di questi presso l'Ufficio Ragioneria, sito in Toano, Corso Trieste n. 65, nella responsabilità del funzionario Dott. Spadazzi Luciano e potranno essere utilizzati per le finalità inerenti la gestione del rapporto contrattuale.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D. Lgs 196/2003.

ART. 19) LEGGE APPLICABILE E CONTROVERSIE

Il contratto è soggetto a tutti gli effetti alla legislazione italiana.

Per quanto non convenuto nel presente disciplinare si rimanda alle disposizioni normative vigenti in materia.

Tutte le controversie relative al presente contratto e che non si fossero potute definire in via amichevole, verranno deferite ad un collegio arbitrale costituito da tre membri, di cui uno scelto dal Committente, uno dall'Appaltatore e un terzo nominato dalle due parti contraenti, o, in caso di dissenso, dal Presidente del Tribunale di Reggio Emilia, al quale spetterà anche la nomina dell'arbitro di quella parte che non vi abbia provveduto nei termini di cui all'art. 810 c.p.c.

L'arbitrato sarà rituale e diretto.

In caso di sostituzione si procederà a norma dell'art. 811 c.p.c.

La decisione arbitrale è inappellabile.

ART. 20) SPESE ED ONERI CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

ART. 21) REGISTRAZIONE

Il presente atto vale ad ogni effetto di legge ed è soggetto a registrazione.

ART. 22) NORME FINALI

Per quanto non espressamente previsto in questo contratto si richiamano le disposizioni previste nel capitolato speciale d'appalto nonché le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia.

Letto, confermato e sottoscritto.

PER IL COMUNE
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Spadazzi dr.Luciano)

PER LA DITTA

PARERE DI REGOLARITA' TECNICA

Parere **FAVOREVOLE** attestante la regolarità tecnica e la correttezza dell'azione amministrativa ai sensi dell'art.147-bis, comma 1, del D.Lgs. n.267/2000 e s.m.i.

Toano li, 31/07/2015

IL RESPONSABILE DELL'U.O. CONTABILE

F.to Spadazzi dott. Luciano

PARERE E VISTO DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

Parere **FAVOREVOLE** di regolarità contabile e **VISTO** attestante la copertura finanziaria della spesa ai sensi dell'art.147-bis, comma 1, del D.Lgs. n.267/2000 e s.m.i.

Toano li, 31/07/2015

Il Responsabile del Servizio Finanziario

F.to Spadazzi dott. Luciano

Il presente provvedimento, esecutivo ai sensi dell'art. 151 comma 4 del D. Lgs. n. 267/2000 e s.m.i. viene trasmesso, in data 06 agosto 2015 a: Sindaco, Segretario Comunale, Responsabile Servizio Finanziario.

Il Responsabile dell'U.O.Contabile

F.to Spadazzi dott. Luciano

Reg.Publ. n. 464

Copia della presente determinazione, viene pubblicata per quindici giorni consecutivi, dal 06 agosto 2015 al 21 agosto 2015 , nel sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico, come prescritto dall'art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69.

Toano li, 06.08.2015

IL SEGRETARIO COMUNALE

F.to Marilia Dott.ssa Moschetta

N . 149 / Reg. Generale

N. 1 - 49/ Reg. Servizio