

N. _____ registro generale

COMUNE DI TODI
Provincia di Perugia

**DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
PERSONALE – SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI**

N. 197 DEL 13 AGOSTO 2010

OGGETTO: AFFIDAMENTO CON PROCEDURA DI COTTIMO FIDUCIARIO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI TAVOLI, PULIZIA, RIORDINO NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA – PERIODO SETTEMBRE 2010 / GIUGNO 2011.

- Atto comportante impegno di spesa**
- Atto non comportante impegno di spesa**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Premesso:

- **che** tra i compiti dell'U.O. Servizi Scolastici rientra anche quello di provvedere all'affidamento del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino nelle scuole dell'infanzia,
- **che** con l'art. 15 della Legge 24/11/2003, n. 326, sono stati soppressi i commi 1 e 2 della Legge 27/12/2002, n. 289, concernenti gli obblighi da rispettare in materia di acquisti di beni e servizi da parte dei Comuni;
- **che**, di conseguenza, si è tornati al regime sancito dall'art. 24 della Legge 28/12/2001, n. 448, in buona parte, però, abrogato dall'art. 3, comma 166, della Legge 24/12/2003, n. 350;
- **che**, quindi, a seguito di tali disposizioni, per le Amministrazioni pubbliche è prevista la facoltà di ricorrere alle convenzioni Consip e di utilizzare i relativi parametri prezzo-qualità;
- **che** il Responsabile dell'Unità Operativa Servizi Scolastici in data odierna ha preso visione del catalogo on-line CONSIP S.p.a. ed ha constatato che per questo tipo di servizio non è attiva alcuna convenzione;
- **che** con nota del 4.08.2010, è stato riferito alla Giunta Comunale in merito alle diverse modalità di gestione delle mense delle scuole dell'infanzia evidenziando per ciascuno di essi i relativi costi;
- **che** la stessa Giunta Comunale, nella seduta del 5.08.2010 ha confermato le modalità di gestione delle mense delle scuole dell'infanzia ed ha rimandato al responsabile del Servizio l'adozione dei relativi atti per l'attivazione delle procedure di affidamento tramite cottimo fiduciario;

Considerato che l'importo presunto per la fornitura in oggetto ammonta a complessivi € 149.000,00 oltre IVA;

Visto l'art. 125 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 commi 9 e seguenti che, a seguito dell'emanazione del Regolamento CE n. 1177/2009, prevede, tra l'altro, "9. Le forniture e i servizi in economia sono ammessi per importi inferiori a 125.000 euro per le amministrazioni aggiudicatrici di cui all'articolo 28, comma 1, lettera a), e per importi inferiori a 193.000 euro per le stazioni appaltanti di cui all'art. 28, comma 1, lett. b).....11. per servizi o forniture di importo pari o superiore a ventimila euro e fino alle soglie di cui al comma 9, l'affidamento mediante cottimo fiduciario avviene nel rispetto dei principi di trasparenza, rotazione, parità di trattamento, previa consultazione di almeno cinque operatori economici, se sussistono in tale numero soggetti idonei, individuati sulla base di indagini di mercato ovvero tramite elenchi di operatori economici predisposti dalla stazione appaltante"

Visto il regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, approvato con deliberazione di C.C. n. 27 del 29 marzo 2007 che in particolare all'art. 4 deve essere interpretato alla luce del Regolamento CE sopra citato;

Ritenuto, pertanto, di procedere, mediante procedura di cottimo, all'affidamento del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario alle mense delle scuole dell'infanzia di seguito elencate per il periodo settembre 2010 / Giugno 2011 ed in particolare:

- Broglino – Todi – Via I° Maggio
- Collevalenza – Fraz. Collevalenza
- Pantalla – Fraz. Pantalla
- Pian di Porto – Fraz. Pian di Porto
- P.S. Martino – Fraz. Pian di S. Martino

Ritenuto, altresì, in conformità a quanto stabilito dall'art. 13 del richiamato regolamento, di disporre la pubblicazione all'albo pretorio e al sito informatico del comune degli atti relativi alla procedura, unitamente all'avviso contenente l'invito a presentare offerta, per la durata di quindici (15) giorni dalla data di pubblicazione e di stabilire quale termine per la presentazione delle offerte, le ore tredici (13) del giorno successivo alla scadenza della pubblicazione stessa;

Ritenuto, inoltre, di approvare il conseguente avviso di invito a presentare offerta, allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale sub "A2";

4. **DI APPROVARE** l'avviso contenente l' invito a presentare offerta, che si allega al presente atto quale parte integrante e sostanziale sub "A2" che, nel caso di offerta presentata da raggruppamento temporaneo, dovrà essere opportunamente adeguato;
5. **DI APPROVARE** lo schema di presentazione offerta, allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale, sub. "A3";
6. **DI APPROVARE**, altresì, il capitolato e lo schema di contratto, comprensivo dello schema di valutazione dei rischi, allegati al presente atto quali parti integranti e sostanziali, rispettivamente, sub "A" e sub "B", disciplinanti le modalità di esecuzione del servizio di cui trattasi;
7. **DI ALLEGARE**, infine, al presente atto quale parte integrante e sostanziale sub "A1", il menù/grammature per i pasti dei bambini delle scuole dell'infanzia come approvato dal Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene e Sanità Pubblica – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'U.S.L. n. 2;
8. **DI DISPORRE** la pubblicazione del presente atto, unitamente agli allegati, sul sito informatico e all'albo pretorio del Comune per la durata di quindici (15) giorni dalla data di pubblicazione e di stabilire quale termine per la presentazione delle offerte, le ore tredici (13) del giorno successivo alla scadenza della pubblicazione stessa;
9. **DI RINVIARE**, all'adozione di un successivo apposito atto, l'assunzione del connesso impegno di spesa, una volta che saranno individuati l'impresa affidataria del servizio e l'esatto importo del relativo corrispettivo.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

(Rag. Fausto Marconi)

SERVIZIO PERSONALE – SERVIZI SOCIALI E SCOLASTICI

UNITA' OPERATIVA SERVIZI SCOLASTICI

Telefono: 075/8956523-519

Telefax: 075/8945570

AVVISO-INVITO A PRESENTARE OFFERTA

Oggetto: Affidamento servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario alle mense delle scuole dell'infanzia, con procedura di cottimo fiduciario – periodo settembre 2010 / giugno 2011. Invito a presentare offerta.

(Determinazione del Responsabile del Servizio Personale – Servizi Sociali e Scolastici n. ----- del ----- Reg. Gen. n. -----)

In relazione alla necessità di questo Ente di dover provvedere all'affidamento del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario alle mense delle seguenti scuole dell'infanzia:

- Brogolino – Todi – Via I° Maggio
- Collevalenza – Fraz. Collevalenza
- Pantalla – Fraz. Pantalla
- Pian di Porto – Fraz. Pian di Porto
- P.S. Martino – Fraz. Pian di S. Martino

si invitano i soggetti interessati (imprese individuali, società, società cooperative e società cooperative sociali iscritte nell'apposito albo regionale (L.R. 2 novembre 1993, n. 12), singole o raggruppate ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006), in possesso dei requisiti previsti nell'art. 10 del capitolato (allegato **sub "A"**), allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale, **a presentare l'offerta, entro le ore tredici (13) del giorno successivo alla scadenza della pubblicazione della procedura all'albo pretorio e al sito informatico del comune** (la pubblicazione è di giorni quindici), per la gestione del servizio stesso che verrà affidato, in conformità a quanto previsto dall'art. 15, comma 1, lett. a) del regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, approvato con deliberazione di C.C. n. 27 del 29 marzo 2007, a favore all'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base di diversi elementi tra i quali quello della percentuale di ribasso sul prezzo posto a base di procedura. Il prezzo risultante dall'offerta non potrà essere pari o superiore a quello posto a base di procedura di **euro 149.000,00 (centoquarantanovemila/00), IVA esclusa.**

In caso di raggruppamenti temporanei, i requisiti dovranno essere posseduti per almeno il 60% dalla capogruppo e, per la restante percentuale, dalle mandanti nel loro complesso, fermo restando che a ciascuna mandante dovrà far capo una percentuale non inferiore al 10%;

inoltre, ai fini dell'ammissione alla procedura, è richiesto che il concorrente effettui, prima della scadenza per la presentazione delle offerte, un sopralluogo presso i locali adibiti a cucina-dispensa-servizi delle cinque scuole materne ("Broglino"-Collevalenza-Pantalla-Pian di Porto-Pian di S.Martino); l'avvenuto sopralluogo sarà quindi contestualmente attestato dal Responsabile dell'U.O. Servizi Scolastici con apposita dichiarazione. Tale attestazione, **a pena di esclusione**, dovrà essere allegata, unitamente agli altri requisiti richiesti, alla documentazione necessaria alla partecipazione alla procedura di cottimo.

Il sopralluogo di cui sopra sarà effettuato il giorno **26.08.2010** con orario da concordare con il personale dell'Unità Operativa Servizi Scolastici (Telef. 075/8956223 – 075/8956519).

Le offerte pervenute saranno valutate secondo gli elementi ed i parametri fissati nell'art. 11 del capitolato (allegato **sub "A"**):

Il servizio verrà affidato a favore dell'impresa che, sommati i punti a questa attribuiti, **relativi ai punti 1 e 2**, avrà ottenuto il punteggio più alto. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il miglior risultato relativamente alla qualità del progetto; in caso che anche tale parametro dovesse risultare uguale, si procederà con sorteggio.

L'offerta suddetta dovrà essere redatta in **carta resa legale** con apposizione di marca da bollo da €.14,62, secondo il modello allegato alla presente **sub "A3"** (per i raggruppamenti temporanei, dovrà essere opportunamente modificato) e dovrà essere formulata mediante l'indicazione della percentuale di ribasso che l'impresa intende praticare sul prezzo posto a base di procedura di euro 149.000,00 (centoquarantanovemila, IVA esclusa, così in cifre come in lettere).

La busta, contenente l'offerta, dovrà essere chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura e dovrà essere indirizzata a "Comune di Todi – U.O. Protocollo" – Piazza del Popolo, n.29/30 – 06059 – Todi e dovrà riportare la seguente dicitura "Contiene offerta per la gestione del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino nelle scuole dell'infanzia" – periodo settembre 2010 / giugno 2011"; in tale busta dovrà essere inserita la documentazione amministrativa relativa al possesso dei requisiti previsti per l'accesso alla procedura di cottimo (art. 10 del capitolato) ed inoltre, a pena di esclusione, l'attestazione di avvenuto sopralluogo presso i locali adibiti a cucina-dispensa-servizi delle cinque scuole dell'infanzia ("Broglino"-Collevalenza-Pantalla-Pian di Porto-Pian di S.Martino).

L'offerta dovrà essere inviata a mezzo del servizio postale con **raccomandata A.R.** o potrà essere **consegnata direttamente** all'Ufficio Protocollo del Comune.

L'offerta, inoltre, dovrà pervenire a questo Ente **entro le ore 13** del giorno successivo alla scadenza della pubblicazione della procedura all'albo pretorio e al sito informatico del comune.

Si precisa che non verranno ammesse a valutazione le offerte pervenute oltre detto termine, anche se spedite, a mezzo posta, prima della scadenza.

L'offerta economica (allegato A3), contenente il ribasso percentuale sul prezzo posto a base di procedura pari a 149,000,00, IVA esclusa, deve essere contenuta, **a pena di esclusione**, in un'apposita busta chiusa, sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e con la dicitura: "*contiene offerta economica per la gestione del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino delle scuole dell'infanzia – periodo settembre 2010 / giugno 2011*" e dovrà, poi, essere inserita nella busta principale.

In un'altra distinta busta chiusa, sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura, riportante la dicitura: "contiene relazione tecnica relativa alla qualità del progetto per la gestione del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino nelle scuole dell'infanzia, periodo settembre 2010 / giugno 2011" dovrà essere inserita, a pena di esclusione, la documentazione inerente "la qualità del progetto"; tale busta dovrà, poi, essere inserita nella busta principale.

(n.b. per la documentazione prevista, fatta eccezione per quella per la quale è prevista la presentazione di specifica documentazione o certificazione, potrà esserne attestato il possesso mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Per l'ammissione alla fase di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, **le imprese devono aver raggiunto, nella valutazione della qualità del progetto – punto 2, un punteggio minimo di trentadue (32)**; le imprese che non raggiungessero tale punteggio verranno automaticamente escluse dalla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Il servizio verrà affidato a favore dell'impresa che, ammessa alla procedura ed alla valutazione dell'offerta economica, sommati i punti a questa attribuiti **relativi ai punti 1 e 2** del prospetto **“elementi di valutazione**”, avrà ottenuto il punteggio più alto. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il miglior risultato relativamente alla qualità del progetto; nel caso che anche tale parametro dovesse risultare uguale, si procederà con sorteggio.

All'offerta dovrà essere acclusa, a pena di esclusione, copia del capitolato, controfirmata e datata in ogni pagina dal rappresentante dell'Impresa, in segno di accettazione di tutte le clausole in questo contenute.

Si precisa che la presentazione dell'offerta non costituisce alcun vincolo per l'Amministrazione Comunale che si riserva l'insindacabile facoltà di:

- non procedere all'affidamento nei confronti del migliore offerente,
- non procedere all'affidamento nel caso in cui sia pervenuta una sola offerta,
- non procedere all'affidamento per mancata realizzazione del servizio.

L'impresa aggiudicataria, qualora ne ricorrano le condizioni e siano rispettati i limiti previsti dall'art. 4 del Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, assume l'impegno ad adempiere alle disposizioni di cui all'art.11 del R.D. 18/11/1923, n. 2440, concernenti l'obbligo di un eventuale aumento delle prestazioni, alle stesse condizioni, fino alla concorrenza del quinto del prezzo di affidamento del servizio.

In merito alla stipula del relativo contratto, il cui schema, unitamente al documento di valutazione dei rischi, viene allegato al presente invito, si precisa che, ai sensi dell'art. 77 del vigente Regolamento per la disciplina dei contratti, le spese contrattuali saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Relativamente alle penali che questa Amministrazione applicherà in caso di mancato rispetto di quanto specificato nell'allegato capitolato, si rinvia espressamente alle norme in esso contenute, così come per quanto riguarda i termini relativi al pagamento delle fatture.

Si comunica che i dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla procedura di cui trattasi saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n.196/2003.

Todi, li _____

Il Responsabile del Servizio
(Rag. Fausto Marconi)

Allegato "A3" determina n. 197 del 13.08.2010

(N.B. Adeguare in caso di offerta presentata da raggruppamento temporaneo)

(apporre marca da bollo € 14,62)

Al Comune di Todi

Oggetto: Offerta economica per la gestione del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario alle mense delle scuole dell'infanzia" – periodo settembre 2010 / giugno 2011.-

La sottoscritta _____, in relazione all'avviso - invito pubblicato da codesto Comune per la gestione del servizio indicato in oggetto, con la presente si impegna formalmente ad eseguire tale servizio ed al riguardo, per l'aggiudicazione a proprio favore, **offre il ribasso del** _____% (in cifre) _____% (in lettere) **sul prezzo posto a base di procedura di euro 149.000,00 (*)** (centoquarantanovemila/00), IVA esclusa.

Dichiara di accettare integralmente tutte le condizioni contenute nell'invito e nel capitolato d'appalto.

A tal fine allega alla presente, in segno di accettazione di tutte le condizioni nello stesso contenute, copia del suddetto capitolato, firmato e datato in ogni pagina.

Il prezzo offerto si intende valutato in base a calcoli di convenienza della sottoscritta _____, a tutto suo rischio e pericolo ed è, quindi, fisso e invariabile, indipendentemente da qualsiasi evento futuro.

Dichiara, infine ed in caso di aggiudicazione del servizio, qualora ne ricorrano le condizioni e siano rispettati i limiti previsti dall'art. 4 del Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, di assumersi l'impegno ad adempiere alle disposizioni di cui all'art.11 del R.D. 18/11/1923, n. 2440, concernenti l'obbligo di un eventuale aumento delle prestazioni, alle stesse condizioni, fino alla concorrenza del quinto del prezzo di affidamento del servizio.

_____, li, _____

(Timbro dell'impresa) **Firma del legale rappresentante**

(*) il prezzo risultante dall'offerta non potrà essere pari o superiore a quello posto a base di procedura di **euro 149.000,00** ((centoquarantanovemila/00), IVA esclusa.

(N. B. La presente deve essere allegata in busta chiusa, sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e con la dicitura "contiene offerta economica per la gestione del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino nelle scuole dell'infanzia,- periodo settembre 2010 / giugno 2011"; dovrà, poi, essere inserita nella busta principale, contenente gli altri documenti prodotti.)

Allegato "A" alla determinazione n. 197 del 13.08.2010

CAPITOLATO

PER L'AFFIDAMENTO, CON PROCEDURA DI COTTIMO FIDUCIARIO, DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI TAVOLI, PULIZIA, RIORDINO NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA – PERIODO SETTEMBRE 2010/ GIUGNO 2011.

Art. 1

Il presente capitolato regola l'affidamento del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario alle mense nelle scuole dell'infanzia di:

- Broglino – Todi – Via I° Maggio
- Collevalenza – Fraz. Collevalenza
- Pantalla – Fraz. Pantalla
- Pian di Porto – Fraz. Pian di Porto
- P.S. Martino – Fraz. Pian di S. Martino

Tale servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, non essendo le scuole dell'infanzia funzionanti nella giornata di sabato.

Il servizio avrà decorrenza dal mese di settembre 2010 e sarà effettuato secondo il calendario scolastico, approvato dalla Giunta Regionale dell'Umbria, rimanendo sospeso durante i periodi di vacanza e terminerà nel mese di giugno 2011, secondo quanto stabilito dal suddetto calendario, senza necessità di formale disdetta.

Sarà cura dell'U.O. Servizi Scolastici dare comunicazione in tempi utili del calendario scolastico di cui sopra e delle determinazioni del Responsabile del Servizio Comunale e del Dirigente Scolastico competenti in merito.

ART. 2

Il Comune mette a disposizione dell'impresa appaltatrice le attrezzature e la strumentazione esistenti nei locali, dati in uso, adibiti a cucine, dispense, refettori come da inventario da redigersi, alla presenza di un dipendente dell'Amministrazione e di un incaricato dell'impresa, almeno cinque giorni prima dell'inizio del servizio.

L'impresa appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti la gestione del servizio in parola con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'impresa appaltatrice le spese di riparazione per danni o guasti causati da incuria e/o dolo dall'impresa stessa. L'impresa dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione efficiente ed in buono stato.

Le attrezzature e la strumentazione esistenti saranno messe a disposizione nello stato in cui si trovano; ove per ragioni di miglior funzionamento l'impresa appaltatrice ritenga necessario sostituirle od integrarle, la stessa dovrà provvedere a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature e strumentazione di proprietà comunale, l'impresa dovrà darne immediata comunicazione al Comune.

L'ingresso ai locali cucina, dispensa, refettorio è riservato esclusivamente al personale impiegato dall'impresa e a quello espressamente autorizzato dall'Amministrazione comunale.

Il personale dell'impresa appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed inoltre a verificare che anche gli accessi di servizio siano ben chiusi.

Sono a carico del Comune le spese inerenti i consumi di energia elettrica ed acqua.

Art. 3

Il servizio deve essere svolto con risorse umane, strumentali, prodotti per la pulizia, l'igiene dei locali e degli arredi ed il lavaggio di strumenti, utensili, stoviglie, tovaglie, strofinacci, ecc. a carico dell'impresa appaltatrice; nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale dell'impresa stessa.

L'impresa appaltatrice è tenuta a:

- preparare, cucinare nei giorni di calendario scolastico, come approvato dalla Giunta Regionale dell'Umbria, i pasti per i bambini che frequentano le scuole dell'infanzia di "Broglino" – Collevalenza – Pantalla – Pian di Porto – Pian di S. Martino secondo il rigoroso rispetto del menù/grammature (allegato al presente sub "A1") approvato dal Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene e Sanità Pubblica – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'U.S.L. n. 2, fatta eccezione per i bambini con particolari esigenze alimentari od intolleranze, risultanti da certificazione medica e specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, ovvero per quelli appartenenti a confessioni religiose che impongono particolari regimi alimentari, previa apposita richiesta e specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale;
- distribuire e scodellare i pasti ai tavoli;
- pulire, lavare, igienizzare, riordinare i locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario al servizio di preparazione, cucina e somministrazione dei pasti, nonché porte, finestre, arredi, armadi, corpi illuminanti e suppellettili;
- fornire, a proprie spese, prodotti detergenti, detersivi e disinfettanti necessari allo svolgimento del servizio, strofinacci e quanto altro necessario, nonché sacchi per la raccolta dei rifiuti e dei materiali di scarto.

ART. 4

L'impresa appaltatrice agirà, nello svolgimento del servizio, in collaborazione con gli operatori e gli addetti dei servizi comunali competenti, impegnandosi a rispettare rigorosamente le norme di carattere generale e le specifiche disposizioni contenute nel presente capitolato e nel relativo contratto.

L'aggiudicatario si impegna ad assumere, all'avviamento della nuova gestione, tutto il personale già in servizio presso le mense delle scuole dell'infanzia, che fosse disponibile all'operazione, al fine anche di garantire la continuità del servizio.

L'impresa dovrà verificare che gli operatori (cuoche e aiuto cuoche) siano qualificati, preparati e competenti, con specifico inquadramento e in possesso degli eventuali requisiti e delle autorizzazioni sanitarie previsti dalla legge, nonché di attestati a corsi di qualificazione inerenti il D.Lgs. n. 155/1997, in materia di HACCP e per la protezione dei soggetti malati di celiachia.

Per lo svolgimento del servizio è previsto l'impiego standard di:

- cinque (5) cuoche
- cinque (5) aiuto cuoche

Tutto il personale impiegato nell'appalto dovrà avere regolare rapporto di lavoro con l'aggiudicatario ed essere assicurato secondo le vigenti disposizioni legislative in materia per il totale delle prestazioni rese. L'aggiudicatario è obbligato a rispettare per i dipendenti impiegati nella gestione del servizio, le normative di legge e del CCNL applicabile al proprio settore e osservare le norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene sul lavoro, nonché la normativa di sicurezza sul lavoro.

L'impresa assume l'impegno ad allontanare dal servizio gli operatori, previa segnalazione e richiesta del Comune, che dovessero risultare inadeguati allo svolgimento delle mansioni affidate o che si siano resi responsabili di atti e comportamenti di discredito alla qualità del servizio prestato o che abbiano arrecato danno materiale, morale o d'immagine al Comune stesso.

L'impresa è obbligata ad osservare integralmente e a farsi carico di ogni aspetto connesso al trattamento retributivo, contributivo, giuridico, assistenziale, previdenziale dei propri operatori impegnati nel servizio così come previsto dai contratti collettivi nazionali o territoriali in vigore ed è responsabile dei danni di qualsiasi natura che dovessero subire gli operatori stessi durante lo svolgimento del servizio.

Per eventuali inadempienze, direttamente accertate od anche segnalate dall'ispettorato del lavoro, si procederà ad una decurtazione del venti per cento (20%) sui pagamenti dovuti, accantonando tali somme e destinandole a garanzia dell'adempimento di detti obblighi.

Le somme accantonate non verranno corrisposte fin quando non sia stato accertato il regolare adempimento dei richiamati obblighi e per tali ritardi l'impresa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni.

L'impresa è obbligata ad osservare integralmente e a farsi carico, nei confronti degli operatori impegnati nel servizio, di tutti gli aspetti e gli oneri assicurativi ed antinfortunistici previsti.

Prima dell'inizio del servizio l'impresa deve presentare gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale del personale preposto al servizio.

L'impresa solleva l'Amministrazione comunale ed i funzionari preposti da ogni responsabilità inerente il servizio, compresa quella relativa all'esatto adempimento retributivo e previdenziale dei prestatori d'opera impiegati nel servizio stesso, siano essi dipendenti dell'impresa o soci della cooperativa.

L'impresa solleva l'Amministrazione comunale ed i funzionari preposti da eventuali pretese di terzi riferite agli obblighi da questa assunti ed inerenti il servizio affidato, rispondendo, inoltre, di ogni danno che dovesse verificarsi a persone, cose o strutture durante o a seguito dell'espletamento dello stesso; allo scopo è tenuta a stipulare una polizza assicurativa di responsabilità civile (R.C.) per l'attività aziendale svolta (R.C.T. e R.C.O.) anche per quanto riguarda danni causati agli utenti del servizio stesso, danni causati a strutture, attrezzature ed impianti di proprietà comunale, imputabili a incuria e/o dolo da parte del personale dell'impresa, nonché per danni causati da intossicazione alimentare, con i seguenti requisiti:

- Responsabilità civile verso terzi (RCT), con i seguenti massimali per ogni sinistro:
 - verso terzi (RCT) € 5.000.000,00 per danni a persone
 - € 1.500.000,00 per danni a cose
- Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO), con i seguenti massimali per sinistro con il limite di: € 3.000.000,00 per persona

Prima dell'inizio del servizio l'impresa è tenuta a sottoscrivere il documento di valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 7, comma 3, del D.Lgs. 19 settembre 1994, n. 626, come modificato dall'art. 3 comma 1 della Legge 3 agosto 2007, n. 123; copia di tale documento verrà allegata al relativo contratto.

Art. 5

L'impresa aggiudicataria, qualora ne ricorrano le condizioni e siano rispettati i limiti previsti dall'art. 4 del Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, si impegna ad adempiere alle disposizioni di cui all'art.11 del R.D. 18/11/1923, n. 2440, concernenti l'obbligo di un eventuale aumento delle prestazioni, alle stesse condizioni, fino alla concorrenza del quinto del prezzo di affidamento del servizio.

Art. 6

L'impresa aggiudicataria, in considerazione della particolarità dell'utenza, assume l'obbligo di garantire costantemente il servizio in conformità a tutte le disposizioni e prescrizioni contenute nel presente capitolato per tutto il periodo di validità contrattuale.

E' vietato il sub-appalto parziale o totale del servizio aggiudicato, pena la rescissione del contratto stesso ed il risarcimento di ogni eventuale danno.

Il servizio oggetto della presente procedura di cottimo è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato; in caso di sospensione, interruzione od abbandono anche parziale ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni previste dal presente capitolato, fatta eccezione per cause di forza maggiore, imprevedute od imprevedibili, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi senza alcuna formalità all'impresa aggiudicataria per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'impresa stessa e ciò indipendentemente dalle sanzioni applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni.

Il servizio in questione è da considerare servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art 1 della Legge 12 giugno 1990, n. 146, "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modificazioni.

L'impresa aggiudicataria dovrà, pertanto, rispettare quanto previsto dalla normativa in materia di sciopero.

L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, tutte le verifiche che riterrà necessarie al fine di accertare l'esatta osservanza delle norme che regolano il servizio, con facoltà di adottare gli opportuni provvedimenti atti a garantirne il regolare svolgimento.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non attenda a tutti gli obblighi previsti dal capitolato, ovvero violi quanto in esso disposto, il Comune si riserva la facoltà di valutare, a suo insindacabile giudizio, i danni subiti e di provvedere all'applicazione delle penali.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione di addebiti, tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, alla quale l'impresa aggiudicataria potrà presentare

controdeduzioni in ordine a quanto addebitato entro 15 giorni dal ricevimento, sulle quali l'Amministrazione si pronuncerà in via definitiva.

Per ogni singola violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, è stabilita una penale pari ad euro 250,00 (duecentocinquanta/00).

Nel caso in cui l'impresa non effettui i servizi o una parte di questi, senza giusta causa e debito preavviso all'Unità Operativa Servizi Scolastici del Comune, l'Amministrazione applicherà una penale fino ad euro 750,00 (settecentocinquanta/00), ovvero di un importo corrispondente alla stessa entità dell'omesso servizio.

Se dai controlli effettuati da personale autorizzato (NAS, Comune, Usl) dovessero riscontrarsi carenze igienico-sanitarie, l'Amministrazione Comunale applicherà una penale pari alla sanzione eventualmente comminata, aumentata del 10% che l'impresa dovrà versare al Comune prima del termine di scadenza stabilito per il pagamento della sanzione stessa.

Il reiterarsi delle violazioni comporterà la rescissione del contratto in danno.

Art. 7

Indipendentemente da quanto già enunciato, l'Amministrazione comunale ha diritto a promuovere nei modi e nelle forme di legge la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- sopravvenuti motivi di opportunità o pubblico interesse;
- ripetute contravvenzioni dei patti e condizioni di cui al presente capitolato e del contratto, ovvero delle disposizioni di legge relative al servizio;
- inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- qualora l'impresa dovesse rendersi colpevole di frode;
- per ogni altra inadempienza qui non prevista o patto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento del servizio ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

ART. 8

In conformità alle disposizioni contenute nell'art. 34 del regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi approvato con deliberazione di C.C. n. 27 del 29 marzo 2007, trattandosi di affidamento di servizio per un importo superiore ad € 20.000,00, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali l'impresa aggiudicataria – prima della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, dovrà costituire un'apposita cauzione, nelle forme di legge, pari al cinque per cento (5%) dell'importo netto di aggiudicazione.

La fideiussione dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro quindici (15) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale.

Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse sostenere nel corso della durata del servizio, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui l'importo della cauzione risultasse insufficiente.

L'impresa ha l'obbligo di reintegrare la cauzione o la parte di questa di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'impresa, prelevandone l'importo dai corrispettivi dovuti all'impresa stessa e previo avviso scritto da comunicare al medesimo.

La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

Art. 9

L'impresa appaltatrice è obbligata a rispettare integralmente le norme contenute nel D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, in materia di igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la manipolazione, la conservazione, la preparazione, la lavorazione e la somministrazione degli stessi.

L'impresa appaltatrice è direttamente responsabile, garantendo che le suddette fasi saranno effettuate in modo igienico, individuando nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantendo, altresì, l'individuazione, l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento

di adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Azard Analysis and Critical Control Points).

L'impresa è tenuta a fornire informazioni trimestrali concernenti la natura dei risultati relativi alla procedura suddetta.

L'impresa appaltatrice risponde, altresì, delle responsabilità derivanti dal mancato rispetto della richiamata normativa per quanto riguarda la pulizia, l'igienizzazione e la disinfezione di locali, macchinari, attrezzature, strumenti ed altri oggetti destinati alla manipolazione, conservazione, preparazione, la lavorazione e somministrazione dei prodotti alimentari e dei pasti ad eccezione dei requisiti specifici previsti per le strutture e per lo stato di manutenzione e di efficienza tecnica delle attrezzature, degli impianti e dei macchinari in uso ai processi anzidetti.

ART. 10

Il servizio in questione verrà affidato per il periodo settembre 2010 / giugno 2011, in conformità a quanto previsto dal regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 27 del 29 marzo 2007, art. 15, comma 1, lett. a), con la procedura di cottimo fiduciario, a favore ***dell'offerta economicamente più vantaggiosa***; non saranno ammesse offerte economiche pari o in aumento rispetto al prezzo a base di procedura di **euro 149.000,00 (centoquarantanovemila), IVA esclusa**.

Sono ammesse a partecipare alla procedura di cottimo fiduciario, le imprese individuali, le società, le società cooperative e le società cooperative sociali iscritte nell'apposito albo regionale (L.R. 2 novembre 1993, n. 12), singole o raggruppate ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006, in possesso dei seguenti requisiti:

a) di idoneità professionale

a.1) iscrizione al registro delle imprese, tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto della procedura di cottimo e, nel caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'albo regionale (L.R. 2 novembre 1993, n. 12);

b) di ordine generale

b1. soggetti che non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b2. soggetti che non rientrano nelle casistiche indicate dalla lett. b) alla lett. m) dell'art. 38 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163;

b3. inoltre, in conformità all'art. 14 del vigente regolamento per la disciplina dei contratti approvato con deliberazione consiliare n. 169 del 30 novembre 2000, soggetti che non si trovano nelle condizioni dallo stesso previste e a condizione che per tale casistica non sia stato espresso definitivo pronunciamento da parte dell'autorità giudiziaria competente;

c) di capacità economico-finanziaria

c1. comprovata da idonee dichiarazioni bancarie rese da almeno due (2) istituti di credito;

c2. bilanci o estratti dei bilanci degli ultimi tre (3) esercizi (2007/2008/2009), non inferiore/anno ad € 300.000,00;

c3. concernente il fatturato d'impresa relativo ai servizi nel settore oggetto della procedura di cottimo indetta, realizzato negli ultimi tre (3) esercizi (2007/2008/2009), non inferiore/anno ad € 150.000,00;

d) di capacità tecnico-professionale

d1. elenco dei servizi identici a quello della procedura di cottimo indetta, prestati a favore di amministrazioni od enti pubblici negli ultimi tre (3) anni (2007/2008/2009), senza contestazioni o pendenze; comprovati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni od enti medesimi con tipologia di servizio corrispondente a quella erogata da questo ente e pari:

- n. 35.500 pasti preparati, cucinati e somministrati nel corso di un anno scolastico a bambini della scuola dell'infanzia;

d2. disponibilità media in organico di personale e disponibilità minima in organico di personale con la seguente qualifica professionale e competenze:

d2.a – num. 5 cuoche, in possesso di esperienza triennale ed inoltre con formazione in materia di procedure di sicurezza dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei

rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Azard Analysis and Critical Control Points) - D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 ed in materia di norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia; tali requisiti dovranno essere attestati con specifico curriculum e dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;

d2.b – num. 5 aiuto cuoche in possesso di esperienza triennale ed inoltre con formazione in materia di procedure di sicurezza dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Azard Analysis and Critical Control Points) - D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 ed in materia di norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia; tali requisiti dovranno essere attestati con specifico curriculum e dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;

I soggetti interessati a partecipare alla procedura di cottimo indetta, potranno attestare il possesso dei requisiti richiesti per l'accesso, fatta eccezione per quelli per i quali è prevista la presentazione di specifiche certificazioni, mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

In caso di raggruppamenti temporanei, i requisiti dovranno essere posseduti per almeno il 60% dalla capogruppo e, per la restante percentuale, dalle mandanti nel loro complesso, fermo restando che a ciascuna mandante dovrà far capo una percentuale non inferiore al 10%.

Inoltre, ai fini dell'ammissione alla procedura, è richiesto che il concorrente effettui prima della scadenza per la presentazione delle offerte, un sopralluogo presso i locali adibiti a cucina-dispensa-servizi delle cinque scuole dell'infanzia ("Broglino"-Collevalenza-Pantalla-Pian di Porto-Pian di S.Martino).

L'avvenuto sopralluogo sarà quindi contestualmente attestato dal Responsabile dell'Unità Operativa Servizi Scolastici con apposita dichiarazione. Tale attestazione, a pena di esclusione, dovrà essere allegata, unitamente agli altri requisiti richiesti, alla documentazione necessaria alla partecipazione della procedura di cottimo.

Il sopralluogo di cui sopra dovrà essere effettuato il giorno **26.08.2010** con orario da concordare con il personale dell'Unità Operativa Servizi Scolastici (Telef. 075/8956223 – 075/8956519)

ART. 11

Il servizio oggetto della presente procedura di cottimo, come anzi detto, verrà affidato per il periodo settembre 2010 / giugno 2011, in conformità a quanto previsto dal regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 27 del 29 marzo 2007, art. 15, comma 1, lett. a), con la procedura di cottimo fiduciario, a favore ***dell'offerta economicamente più vantaggiosa***, in base ai criteri di seguito riportati tra i quali quello della percentuale di ribasso sul prezzo posto a base di procedura; ovviamente il prezzo risultante dall'offerta non potrà essere pari o superiore a quello posto a base di procedura di euro **149.000,00 (centoquarantanovemila), IVA esclusa**.

L'importo offerto in sede di procedura di cottimo, rimarrà fisso ed invariato per l'intero periodo di vigenza dell'affidamento del servizio.

Il pagamento del corrispettivo mensile per il servizio effettuato, determinato dividendo il corrispettivo complessivo offerto per nove mesi e mezzo, sarà eseguito dal Comune entro il termine massimo di 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura presso l'Ufficio Protocollo del Comune secondo le modalità che l'impresa avrà cura di indicare.

Qualora nel corso dell'affidamento del servizio dovessero emergere necessità per un ampliamento dello stesso, l'impresa appaltatrice è tenuta a garantire alle stesse condizioni offerte, un aumento delle prestazioni fino alla concorrenza pari ad un quinto dell'aggiudicazione stessa secondo quanto disposto dall'art. 11 del R.D. 18 novembre 1923, n. 2440.

Gli elementi di valutazione, con cui verranno attribuiti i punteggi parziali, la cui somma complessiva non supererà cento (100) punti, sono i seguenti:

Elemento di valutazione	Punteggio
<p>1) RIBASSO PERCENTUALE SUL PREZZO POSTO A BASE DI PROCEDURA pari a € 149.000,00, IVA esclusa</p>	<p><u>Massimo punti 60</u></p> <p>Il punteggio verrà assegnato alle partecipanti con la seguente formula:</p> $P = 60x\left(1 - \frac{Po - Pi}{Po}x1\right)$ <p>Dove: P è il punteggio Pi è ciascuna offerta indicante la percentuale di ribasso Po è la percentuale più alta tra quelle offerte</p>
<p>2) QUALITÀ DEL PROGETTO articolato secondo:</p>	<p>Massimo punti 40</p>
<p>2.1) Professionalità dell'impresa partecipante</p>	<p>Massimo 20 punti</p>

<p>2.1a) per servizi prestati a favore di amministrazioni od enti pubblici, senza contestazioni o pendenze, comprovata da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni od enti medesimi con tipologia di servizio corrispondente a quella erogata da questo ente e pari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - n. 35.500 pasti preparati e somministrati nel corso di un anno scolastico a bambini della scuola materna; <p>oltre quelli degli ultimi tre anni (2007/2008/2009) previsti per la partecipazione:</p> <p>2.1b) per disponibilità in organico di personale con qualifica di cuoche, in possesso di comprovata esperienza oltre quella triennale prevista per la partecipazione (da attestare con specifico curriculum e dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445):</p> <p>2.1c) per disponibilità in organico di personale con qualifica di aiuto cuoche, in possesso di comprovata esperienza oltre quella triennale prevista per la partecipazione (da attestare con specifico curriculum e dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni di cui al D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445):</p>	<p>Per ogni anno in più: punti 3</p> <p>Per ogni anno in più di esperienza: punti 2</p> <p>Per ogni anno in più di esperienza: punti 1</p>
<p>2.2) Modalità di svolgimento del servizio – Stesura di un progetto con riferimento:</p>	<p>Massimo 20 punti</p>

<p>2.2a) numero di ore giornaliere destinate alla preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli</p> <p>2.2b) numero di ore giornaliere destinate alla pulizia, riordino locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario alle mense</p> <p>2.2c) strumentazione, prodotti per la pulizia, l'igiene dei locali e degli arredi ed il lavaggio di strumenti, utensili, stoviglie, tovaglie, strofinacci, ecc. che si intende utilizzare per migliorare la qualità del servizio</p>	<p>Punti 9</p> <p>Punti 7</p> <p>Punti 4</p> <p>Il punteggio massimo per ciascuna delle categorie indicate verrà assegnato all'impresa che avrà indicato il maggior numero di ore o la maggiore quantità /qualità di strumentazione/prodotti per la pulizia-igiene-lavaggio; per le altre verrà attribuito in modo inversamente proporzionale con la seguente formula:</p> $P = \frac{Nooff \cdot P \max a}{No \max}$ <p>Dove: P è il punteggio Nooff sono le ore espresse nelle singole offerte (per la categoria 2.2c è la quantità di strumentazione e di prodotti offerti) Pmaxa punteggio max attribuibile per le singole categorie Nomax è il maggior numero di ore risultante dalle offerte (per la categoria 2.2c è la maggiore quantità maggiore di strumentazione e di prodotti offerti)</p>
---	---

L'offerta economica di cui al punto 1, contenente il ribasso percentuale sul prezzo posto a base di procedura pari a 149.000,00, IVA esclusa, deve essere contenuta in un'apposita busta chiusa, sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura e con la dicitura: **“contiene offerta economica per la gestione del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino nelle scuole dell'infanzia - periodo settembre 2010 / giugno 2011”**;

In un'altra distinta busta chiusa, sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura riportante la dicitura: **“contiene relazione tecnica relativa alla qualità del progetto per la gestione del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino nelle scuole dell'infanzia , – periodo settembre 2010 / giugno 2011”**; deve essere inserita la documentazione inerente “la qualità del progetto” (punto 2 del prospetto “elementi di valutazione – punti 2.1 (2.1a/2.1b/2.1c) - 2.2(2.2a/2.2b/2.2c).

Tali buste devono essere contenute nella busta principale chiusa, sigillata, controfirmata sui lembi di chiusura riportante la dicitura: **“contiene offerta per la gestione del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino nelle scuole dell'infanzia – periodo settembre 2010 / giugno 2011”**, nella quale deve essere inserita la documentazione amministrativa prevista per l'accesso alla procedura di cottimo oltre all'attestazione di avvenuto sopralluogo presso i locali adibiti a cucina-dispensa-servizi delle cinque scuole materne.

Per l'ammissione alla fase di apertura delle buste contenenti le offerte economiche, le imprese devono aver raggiunto, **nella valutazione della qualità del progetto – punto 2, un punteggio minimo di trentadue (32)**; le imprese che non raggiungessero tale punteggio verranno automaticamente escluse dalla fase di apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

Il servizio verrà affidato a favore dell'impresa che, ammessa alla procedura ed alla valutazione dell'offerta economica, sommati i punti a questa attribuiti **relativi ai punti 1 e 2** del prospetto **“elementi di valutazione**, avrà ottenuto il punteggio più alto. A parità di punteggio sarà preferita l'impresa che avrà ottenuto il miglior risultato relativamente alla qualità del progetto; in caso che anche tale parametro dovesse risultare uguale, si procederà con sorteggio.

La presentazione dell'offerta non costituisce alcun vincolo per l'Amministrazione comunale che si riserva l'insindacabile facoltà di:

- non procedere all'affidamento del servizio nei confronti del miglior offerente;
- non procedere all'affidamento del servizio nel caso in cui sia pervenuta una sola offerta;
- non procedere all'affidamento per mancata realizzazione del servizio.

Art.12

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative e conseguenti all'affidamento del servizio in parola, sono a carico dell'impresa appaltatrice senza nessuna possibilità di rivalsa.

Il contratto, il cui schema viene allegato all'avviso-invito, verrà stipulato a cura del Servizio Amministrativo – Turismo – Cultura che provvederà a contattare l'impresa aggiudicataria per tutte le formalità necessarie.

Ai sensi dell'art. 77 del vigente Regolamento per la disciplina dei contratti, le spese contrattuali sono a totale carico dell'impresa stessa.

Art. 13

Ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006, sono ammessi a partecipare alla procedura di cottimo anche raggruppamenti temporanei di concorrenti. L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutti i soggetti raggruppati, deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione del servizio, gli stessi operatori si conformeranno alla disciplina prevista dal richiamato art. 37.

I singoli operatori, facenti parte del raggruppamento risultato aggiudicatario della procedura, devono conferire, con unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi designato quale mandatario, come previsto dal citato art. 37, comma 14 e seguenti.

In ogni caso, un operatore che partecipa alla procedura come componente di un raggruppamento non può concorrere singolarmente o far parte di più raggruppamenti, pena l'esclusione.

Art. 14

Il servizio oggetto della presente procedura non potrà essere ceduto o subappaltato.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento alla disciplina regolamentare comunale nonché alla disciplina generale vigente in materia di contratti.

Eventuali controversie derivanti dalle disposizioni contenute nel presente capitolato, saranno demandate al giudice ordinario; come competente viene stabilito il foro di Perugia.

MENÙ QUINDICINALE PER LE MENSE DELLE SCUOLE MATERNE

1^ SETTIMANA

<p style="text-align: center;">LUNEDÌ</p> <p>Gr.100 di pizza bianca o al pomodoro Gr.50 affettato (prosciutto cotto) Gr.100 verdura di stagione Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>	<p style="text-align: center;">MARTEDÌ</p> <p>Gr.50 pastasciutta di fagioli * (gr.20 cannellini) 1 uovo (gr.50) a frittata Gr.100 verdura di stagione Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.45 pane Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>	<p style="text-align: center;">MERCOLEDÌ</p> <p>Gr.40 pasta per minestrone Gr.5 parmigiano Gr.55 bistecca di maiale magro Gr.50 purè di patate Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.30 pane</p>
<p style="text-align: center;">GIOVEDÌ</p> <p>Gr.50 risotto al pomodoro (gr.40 pomodoro) Gr.5 parmigiano Gr.90 vitello Gr.100 verdura di stagione Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.45 pane Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>	<p style="text-align: center;">VENERDÌ</p> <p>Gr.50 pasta in bianco o al pomodoro Gr.5 parmigiano Gr.100 sogliola, palombo, merluzzo (o, una volta al mese, bastoncini al forno) Gr.100 verdura di stagione Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.45 pane Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>	<p style="text-align: center;">EVENTUALI SOSTITUZIONI</p> <p>Affettato e/o uovo con gr.30 di formaggio (ad es. parmigiano, groviera, mozzarella, stracchino)</p> <p>Carne: gr.90 di vitello o manzo o gr.90 di petto di pollo o gr.80 di coniglio o tacchino o gr.80 agnello magro o gr.55 maiale grasso o gr.100 pesce</p> <p>Pastasciutta di fagioli con lenticchie con tozzetti di pane o pasta e ceci</p>

- Pastasciutta di fagioli: pasta corta + condimento (fagioli, aglio, prezzemolo, pomodoro, olio, sale)

**MENÙ QUINDICINALE PER LE MENSE DELLE SCUOLE MATERNE
2^ SETTIMANA**

<p>LUNEDÌ</p>	<p>MARTEDÌ</p>	<p>MERCOLEDÌ</p>
<p>Gr.60 tagliatelle al pomodoro Gr.5 parmigiano Gr.80 petto di tacchino * Gr.100 verdura di stagione Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.45 pane Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>	<p>Gr.50 risotto al pomodoro Gr.5 parmigiano Gr.90 vitello Gr.80 patate lessate Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.45 pane Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>	<p>Gr.50 lenticchie con tozzetti di pane ** (gr.30 lenticchie, gr.20 di pane) Gr.40 prosciutto crudo Gr.100 verdura di stagione Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.40 pane Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>
<p>GIOVEDÌ</p>	<p>VENERDÌ</p>	<p>EVENTUALI SOSTITUZIONI</p>
<p>Gr.40 pasta per minestrone Gr.5 parmigiano Gr.100 pollo arrosto Gr.80 patate arrosto Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.30 pane Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>	<p>Gr.50 pasta in bianco o al pomodoro Gr.5 parmigiano Gr.100 pesce: sogliola, palombo, merluzzo ecc. (o, una volta al mese, bastoncini al forno) Gr.100 carote lessate Gr.100 frutta fresca di stagione Gr.45 pane Gr.10 olio extra vergine d'oliva</p>	<p>Vedi 1^ settimana * In caso di necessità spostare il petto di tacchino al mercoledì ed il prosciutto crudo al lunedì (il petto di tacchino si può sostituire anche con il formaggio) ** o gr.50 di pasta e ceci (gr.20 ceci, gr.30 pasta)</p>

Tanto premesso e da considerare parte integrante e sostanziale del presente contratto, tra le parti suddette si conviene e si stipula quanto appresso:

ARTICOLO 1 - Il Comune di Todi, come sopra rappresentato, affida all'impresa _____, con sede in _____ (successivamente denominata _____), che accetta, il servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario alle mense nelle scuole seguenti scuole dell'infanzia per il periodo settembre 2010 / giugno 2011:

- "Broglino" – Todi – Via I° Maggio
- Collevalenza – Fraz. Collevalenza
- Pantalla – Fraz. Pantalla
- Pian di Porto – Fraz. Pian di Porto
- P.S. Martino – Fraz. Pian di S. Martino

Tale servizio dovrà essere svolto dal lunedì al venerdì, non essendo le scuole materne funzionanti nella giornata di sabato.

Il servizio avrà decorrenza dal mese di settembre 2010 e sarà effettuato in relazione al calendario scolastico, approvato dalla Giunta Regionale dell'Umbria, rimanendo sospeso durante i periodi di vacanza e terminerà nel mese di giugno 2011, secondo quanto stabilito dal suddetto calendario, senza necessità di formale disdetta.

Sarà cura dell'U.O. Servizi Scolastici dare comunicazione in tempi utili del calendario scolastico di cui sopra e delle determinazioni del Responsabile del Servizio Comunale e del Dirigente Scolastico competenti in merito.

ARTICOLO 2 – Il Comune mette a disposizione dell'impresa affidataria le attrezzature e la strumentazione esistenti nei locali, dati in uso, adibiti a cucine, dispense, refettori come da inventario da redigersi, alla presenza di un dipendente dell'Amministrazione e di un incaricato dell'impresa, almeno cinque giorni prima dell'inizio del servizio.

L'impresa affidataria assume i beni inventariati ai soli fini inerenti la gestione del servizio in parola con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'impresa affidataria le spese di riparazione per danni o guasti causati da incuria e/o dolo dall'impresa stessa. L'impresa dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione efficiente ed in buono stato.

Le attrezzature e la strumentazione esistenti sono messe a disposizione nello stato in cui si trovano; ove per ragioni di miglior funzionamento l'impresa affidataria ritenga necessario sostituirle od integrarle, la stessa dovrà provvedere a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature e strumentazione di proprietà comunale, l'impresa dovrà darne immediata comunicazione.

L'accesso ai locali cucina, dispensa, refettorio è riservato esclusivamente al personale impiegato dall'impresa e a quello espressamente autorizzato dall'Amministrazione comunale.

Il personale dell'impresa affidataria è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed inoltre a verificare che anche gli accessi di servizio siano ben chiusi.

ARTICOLO 3 – Il servizio deve essere svolto con risorse umane, strumentali, prodotti per la pulizia, l'igiene dei locali e degli arredi ed il lavaggio di strumenti, utensili, stoviglie, tovaglie, strofinacci, ecc. a carico dell'impresa affidataria; nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale dell'impresa stessa.

L'impresa affidataria è tenuta a:

- preparare, cucinare nei giorni di calendario scolastico (13 settembre 2010 / 30 giugno 2011), come approvato dalla Giunta Regionale dell'Umbria, i pasti per i bambini che frequentano le scuole dell'infanzia di "Broglino" – Collevalenza – Pantalla – Pian di Porto – Pian di S. Martino secondo il rigoroso rispetto del menù/grammature (allegato al presente sub "A1") approvato dal Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene e Sanità Pubblica – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'U.S.L. n. 2, fatta eccezione per i bambini con particolari esigenze alimentari od intolleranze, a seguito di certificazione medica e specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, ovvero

per quelli appartenenti a confessioni religiose che impongono particolari regimi alimentari, a seguito di apposita richiesta e specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale;

- distribuire e scodellare i pasti ai tavoli;
- pulire, lavare, igienizzare, riordinare i locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario al servizio di preparazione, cucina e somministrazione dei pasti, nonché porte, finestre, arredi, armadi, corpi illuminanti e suppellettili;
- fornire, a proprie spese, prodotti detergenti, detersivi e disinfettanti necessari allo svolgimento del servizio, strofinacci e quanto altro necessario, nonché sacchi per la raccolta dei rifiuti e dei materiali di scarto.

L'impresa affidataria agirà, nello svolgimento dei servizi, in collaborazione con gli operatori e gli addetti dei servizi comunali competenti, impegnandosi a rispettare rigorosamente le norme di carattere generale e le specifiche disposizioni contenute nel presente capitolato e nel relativo contratto.

L'impresa svolgerà i servizi affidati servendosi di operatori qualificati, preparati e competenti, con specifico inquadramento per quanto riguarda le cuoche ed aiuto cuoche e in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni sanitarie previsti dalla legge, nonché di attestati a corsi di qualificazione inerenti il D.Lgs. n. 155/1997, in materia di HACCP e per la protezione dei soggetti malati di celiachia.

Per lo svolgimento del servizio è previsto l'impiego standard di:

- cinque (5) cuoche
- cinque (5) aiuto cuoche

le ore giornaliere da impiegare per lo svolgimento del servizio, le apparecchiature ed i prodotti per la pulizia saranno quelli indicati in sede di presentazione dell'offerta, risultanti dalla relazione tecnica sulla qualità del servizio stesso.

L'impresa assume l'impegno ad allontanare dal servizio gli operatori, previa segnalazione e richiesta del Comune, che dovessero risultare inadeguati allo svolgimento delle mansioni affidate o che si siano resi responsabili di atti e comportamenti di discredito alla qualità del servizio prestato o che abbiano arrecato danno materiale, morale o d'immagine al Comune stesso.

L'aggiudicatario si impegna ad assumere, all'avviamento della nuova gestione, tutto il personale già in servizio presso le mense delle scuole dell'infanzia, che fosse disponibile all'operazione, al fine di garantire la continuità del servizio.

L'impresa è obbligata ad osservare integralmente e a farsi carico di ogni aspetto connesso al trattamento retributivo, contributivo, giuridico, assistenziale, previdenziale dei propri operatori impegnati nel servizio così come previsto dai contratti collettivi nazionali o territoriali in vigore ed è responsabile dei danni di qualsiasi natura che dovessero subire gli operatori stessi durante lo svolgimento del servizio.

Per eventuali inadempienze, direttamente accertate od anche segnalate dall'ispettorato del lavoro, si procederà ad una decurtazione del venti (20%) sui pagamenti dovuti, accantonando tali somme e destinandole a garanzia dell'adempimento di detti obblighi.

Le somme accantonate non verranno corrisposte fin quando non sia stato accertato il regolare adempimento dei richiamati obblighi e per tali ritardi l'impresa non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni.

L'impresa è obbligata ad osservare integralmente e a farsi carico, nei confronti degli operatori impegnati nel servizio, di tutti gli aspetti e gli oneri assicurativi ed antinfortunistici previsti.

Prima dell'inizio del servizio l'impresa deve presentare gli estremi della posizione assicurativa e previdenziale del personale preposto al servizio.

L'impresa solleva l'Amministrazione comunale ed i funzionari preposti da ogni responsabilità inerente il servizio, compresa quella relativa all'esatto adempimento retributivo e previdenziale dei prestatori d'opera impiegati nel servizio stesso, siano essi dipendenti dell'impresa o soci della cooperativa.

L'impresa solleva l'Amministrazione comunale ed i funzionari preposti da eventuali pretese di terzi riferite agli obblighi da questa assunti ed inerenti il servizio affidato, rispondendo, inoltre, di ogni danno che dovesse verificarsi a persone, cose o strutture durante o a seguito dell'espletamento dello stesso; allo

scopo ha provveduto a stipulare una polizza assicurativa di responsabilità civile (R.C.) per l'attività aziendale svolta (R.C.T. e R.C.O.) anche per quanto riguarda danni causati agli utenti del servizio stesso, danni causati a strutture, attrezzature ed impianti di proprietà comunale, imputabili a incuria e/o dolo da parte del personale dell'impresa, nonché per danni causati da intossicazione alimentare, con i seguenti requisiti:

- Responsabilità civile verso terzi (RCT), con i seguenti massimali per ogni sinistro:
 - verso terzi (RCT) € 5.000.000,00 per danni a persone
 - € 1.500.000,00 per danni a cose
- Responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO), con i seguenti massimali per sinistro con il limite di: € 3.000.000,00 per persona.

Quale parte integrante e sostanziale del presente contratto (sub 1), si allega il documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81, come modificato dal D Lgs 3 agosto 2009, n. 106, debitamente sottoscritto dall'impresa affidataria del servizio e che la stessa si impegna formalmente a rispettare.

ARTICOLO 4 – L'impresa affidataria, qualora ne ricorrano le condizioni e siano rispettati i limiti previsti dall'art. 4 del Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, si impegna ad adempiere alle disposizioni di cui all'art.11 del R.D. 18/11/1923, n. 2440, concernenti l'obbligo di un eventuale aumento delle prestazioni, alle stesse condizioni, fino alla concorrenza del quinto del prezzo di affidamento del servizio.

ARTICOLO 5 – L'impresa affidataria, in considerazione della particolarità dell'utenza, assume l'obbligo di garantire costantemente il servizio in conformità a tutte le disposizioni e prescrizioni contenute nel presente capitolato per tutto il periodo di validità contrattuale.

E' vietato il sub-appalto parziale e totale del servizio aggiudicato, pena la rescissione del contratto stesso ed il risarcimento di ogni eventuale danno. E' vietata, altresì, la cessione del contratto a norma dell'art.6, punto 3, del Regolamento Comunale per la disciplina dei contratti.

Il servizio oggetto del presente contratto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato; in caso di sospensione, interruzione od abbandono anche parziale ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni previste dal presente contratto, fatta eccezione per cause di forza maggiore, imprevedute od imprevedibili, l'Amministrazione comunale potrà sostituirsi senza alcuna formalità all'impresa aggiudicataria per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'impresa stessa e ciò indipendentemente dalle sanzioni applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni.

Il servizio in questione è da considerare servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art 1 della Legge 12 giugno 1990, n. 146, "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modificazioni.

L'impresa affidataria dovrà, pertanto, rispettare quanto previsto dalla normativa in materia di sciopero.

L'Amministrazione comunale si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, tutte le verifiche che riterrà necessarie al fine di accertare l'esatta osservanza delle norme che regolano il servizio, con facoltà di adottare gli opportuni provvedimenti atti a garantirne il regolare svolgimento.

Nel caso in cui l'impresa affidataria non attenda a tutti gli obblighi previsti dal capitolato, ovvero violi quanto in esso disposto, il Comune si riserva la facoltà di valutare, a suo insindacabile giudizio, i danni subiti e di provvedere all'applicazione delle penali.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione di addebiti, tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, alla quale l'impresa affidataria potrà presentare controdeduzioni in ordine a quanto addebitato entro 15 giorni dal ricevimento, sulle quali l'Amministrazione si pronuncerà in via definitiva.

Per ogni singola violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, è stabilita una penale pari ad euro 250,00 (duecentocinquanta/00).

Nel caso in cui l'impresa non effettui i servizi o una parte di questi, senza giusta causa e debito preavviso all'U.O. Economato – Servizi Scolastici del Comune, l'Amministrazione applicherà una penale fino ad euro 750,00 (settecentocinquanta/00), ovvero di un importo corrispondente alla stessa entità dell'omesso servizio.

Se dai controlli effettuati da personale autorizzato (NAS, Comune, UsI) dovessero riscontrarsi carenze igienico-sanitarie, l'Amministrazione Comunale applicherà una penale pari alla sanzione eventualmente comminata, aumentata del 10% che l'impresa dovrà versare al Comune prima del termine di scadenza stabilito per il pagamento della sanzione stessa..

Il reiterarsi delle violazioni comporterà la rescissione del contratto in danno.

ARTICOLO 6 – Indipendentemente da quanto già enunciato, l'Amministrazione comunale ha diritto a promuovere nei modi e nelle forme di legge la risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- sopravvenuti motivi di opportunità o pubblico interesse;
- ripetute contravvenzioni dei patti e condizioni di cui al presente capitolato e del contratto, ovvero delle disposizioni di legge relative al servizio;
- inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- qualora l'impresa dovesse rendersi colpevole di frode;
- per ogni altra inadempienza qui non prevista o patto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento del servizio ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.

ARTICOLO 7 – In conformità alle disposizioni contenute nell'art. 34 del regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi approvato con deliberazione di C.C. n. 27 del 29 marzo 2007, trattandosi di affidamento di servizio per un importo superiore ad € 20.000,00, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali assunti l'impresa aggiudicataria ha provveduto a costituire apposita cauzione, tramite polizza fidejussoria n. _____ del _____ della _____ ammontante ad € _____, pari al cinque per cento (5%) dell'importo netto stabilito per l'affidamento del servizio e cioè di € _____.

La fideiussione prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro quindici (15) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale.

Tale cauzione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse sostenere nel corso della durata del servizio, per fatto dell'appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui l'importo della cauzione risultasse insufficiente.

L'impresa ha l'obbligo di reintegrare la cauzione o la parte di questa di cui il Comune abbia dovuto avvalersi in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.

In caso di inadempienza, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'impresa, prelevandone l'importo dai corrispettivi dovuti all'impresa stessa e previo avviso scritto da comunicare al medesimo.

La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

ARTICOLO 8 – L'impresa affidataria è obbligata a rispettare integralmente le norme contenute nel D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, in materia di igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la manipolazione, la conservazione, la preparazione, la lavorazione e la somministrazione degli stessi.

L'impresa affidataria è direttamente responsabile, garantendo che le suddette fasi saranno effettuate in modo igienico, individuando nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantendo, altresì, l'individuazione, l'applicazione, il mantenimento e l'aggiornamento di adeguate procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

L'impresa è tenuta a fornire informazioni trimestrali concernenti la natura dei risultati relativi alla procedura suddetta.

L'impresa affidataria risponde, altresì, delle responsabilità derivanti dal mancato rispetto della richiamata normativa per quanto riguarda la pulizia, l'igienizzazione e la disinfezione di locali, macchinari, attrezzature, strumenti ed altri oggetti destinati alla manipolazione, conservazione, preparazione, la lavorazione e somministrazione dei prodotti alimentari e dei pasti ad eccezione dei requisiti specifici previsti per le strutture e per lo stato di manutenzione e di efficienza tecnica delle attrezzature, degli impianti e dei macchinari in uso ai processi anzidetti.

ARTICOLO 9 – Il servizio in parola, a seguito dell'espletamento della procedura di cottimo in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, è affidato per il periodo settembre 2010 / giugno 2011, in conformità a quanto previsto dal regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 27 del 29 marzo 2007, art. 15, comma 1, lett. a),

in base ai criteri ed agli elementi risultanti dall'offerta, per un importo complessivo di € _____, oltre IVA.

Tale importo, rimarrà fisso ed invariato per l'intero periodo di vigenza del contratto per l'affidamento del servizio.

Il pagamento del corrispettivo mensile per il servizio effettuato, determinato dividendo il corrispettivo complessivo offerto per nove mesi e mezzo, sarà eseguito dal Comune entro il termine massimo di 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura presso l'Ufficio Protocollo del Comune secondo le modalità che l'impresa avrà cura di indicare.

ARTICOLO 10 – Per le finalità previste dalla vigente normativa antimafia, risulta acquisita la documentazione attestante la insussistenza delle cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575.

ARTICOLO 11 – Il Comune di Todi, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, informa l'impresa affidataria del servizio che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti della disciplina vigente in materia.

ARTICOLO 12 – Per tutte le comunicazioni ed effetti relativi al presente contratto, l'Impresa elegge domicilio presso l'Ufficio di Segreteria del Comune di Todi.

ARTICOLO 13 - L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare le sedi delle scuole materne presso cui effettuare il servizio, di diminuirle od aumentarle secondo esigenze di carattere organizzativo in ordine a questioni di carattere logistico o didattico.

L'Amministrazione Comunale, altresì, si riserva la facoltà di rescindere il contratto per ragioni di esclusivo interesse dell'Ente, senza che l'impresa affidataria abbia nulla a pretendere.

ARTICOLO 14 – (eventuale per società cooperative) Il presente contratto è esente da imposta di bollo, ai sensi dell'art. 17 del D.Lgs. 4 dicembre 1997, n. 460, essendo la cooperativa sociale _____ con sede in _____ via _____ onlus iscritta all'Albo Regionale delle cooperative sociali al n. _____ foglio _____ sezione _____ Legge Regionale 2 novembre 1993, n. 12 ed iscritta al registro Prefettizio delle cooperative al n. _____ dal _____ nella Sez. b).

ARTICOLO 15 – Ai fini fiscali si dichiara che il corrispettivo relativo al servizio affidato è soggetto al pagamento dell'IVA per cui si chiede la registrazione del presente atto con imposta in misura fissa.

ARTICOLO 16 – Tutte le spese del presente contratto, nonché quelle successive da esso dipendenti, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico dell'impresa affidataria senza alcuna possibilità di rivalsa.

ARTICOLO 17 – Il presente contratto, trattandosi di prestazioni il cui corrispettivo è soggetto al pagamento dell'IVA, è soggetto a registrazione soltanto in caso d'uso e la relativa imposta verrà pagata dalla parte che intenderà avvalersene restando a suo carico.

ARTICOLO 18 – Il Comune di Todi, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, informa l'impresa aggiudicataria del servizio che tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti della disciplina vigente in materia.

ARTICOLO 19 – Tutte le spese, nessuna esclusa, relative e conseguenti alla stipula del presente contratto, compresi gli oneri tributari, fatta eccezione per l'IVA che rimane a carico del Comune, sono a carico dell'impresa affidataria, senza nessuna possibilità di rivalsa.

ARTICOLO 20 – Per quanto non espressamente previsto dal presente contratto si fa riferimento e si rimanda alla disciplina generale vigente in materia di contratti.

Eventuali controversie derivanti dall'applicazione delle disposizioni contenute nel presente contratto e nell'allegato capitolato saranno demandate al Giudice ordinario. Come competente viene stabilito il Foro di Perugia.

ARTICOLO 21 – Il presente contratto è immediatamente vincolante sia per l'impresa affidataria che per il Comune dal momento della stipula.

Del presente atto, dattiloscritto da persona di mia fiducia, io Segretario Generale ho dato lettura alle parti che, a mia domanda, approvandolo e confermandolo, lo sottoscrivono con me Segretario rogante.

Questo atto consta di numero _____ intere facciate e quanto fin qui della _____.

Il Responsabile del Servizio _____

L'Impresa Affidataria _____

Il Segretario Generale _____

Allegato al contratto per l'affidamento del servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino locali delle cucine, refettori, dispense, attrezzature, utensili, stoviglie ed ogni altro oggetto necessario alle mense delle scuole dell'infanzia – periodo settembre 2010 /giugno 2011.

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

(Artt 2, 17 e 28, del D.Lgs 9 aprile 2008, n. 81, come modificato dal D. Lgs. 3 agosto 2009, n. 106)

In relazione all'affidamento del **servizio di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti ai tavoli, pulizia, riordino nelle scuole dell'infanzia, – periodo settembre 2010 / giugno 2011** e in conformità ai dettami di legge, il responsabile del Servizio Personale – Servizi sociali e Scolastici Sig. _____ ed

il responsabile della ditta appaltatrice _____ Sig.

_____, entrambi firmatari del presente verbale di coordinamento in appendice all'analisi dei rischi della stazione appaltante in ottemperanza a quanto disposto dal D.Lgs n. 81/2008 si sono riuniti per verificare i rischi di interferenza in relazione all'appalto e al normale svolgimento delle attività della stazione appaltante.

Pertanto il responsabile della stazione appaltante illustra al responsabile dell'appaltatore i rischi presenti all'interno dei luoghi dove quest'ultimi sono chiamati ad operare.

Tale documento sottoscritto dalle parti costituirà parte integrante e sostanziale del contratto.

L'appaltatore dichiara:

- che il prezzo pattuito è composto dalla parte costo del lavoro e costi della sicurezza, quest'ultimi specificati su nota a parte in rispondenza a quanto indicato nel D.Lgs n. 81/2008.
- che il personale posto alle proprie dipendenze, è stato **formato ed informato** in materia di sicurezza e in modo particolare sui rischi a cui sono sottoposti per l'espletamento della propria mansione, nel rispetto delle norme vigenti in materia.
- di aver fornito, ad ogni singolo operativo che dovrà intervenire nelle fasi lavorative dell'opera, tutte le dotazioni personali dei **DPI** necessarie a svolgere i lavori in sicurezza, riducendo il rischio effettivo.
- che le dotazioni personali dei **DPI** sono in ottimo stato di manutenzione e conservazione, avendo provveduto alla sostituzione e/o reintegro nei casi necessari.
- la **regolarità contributiva** aziendale in merito a: contribuzione INPS e premi INAIL.
- che tutto il personale alle proprie dipendenze è stato sottoposto a regolare **visita medica** e che le stesse maestranze sono dichiarate idonee all'attività svolta.

- che tutto il personale è dotato di tesserino di riconoscimento come prescritto dalla normativa in materia.
- che si impegna a comunicare alla stazione appaltante qualsiasi variazione si renda necessaria al presente atto, l'ufficio di sicurezza della stazione appaltante rimane a disposizione per qualsiasi attività.

Todi, lì

Resp. stazione appaltante

Resp. Appaltatore

Repertorio n.

Repubblica Italiana

in Todi e nella sede municipale,

Io sottoscritta Francesca Vichi, Segretario Generale del Comune di Todi, autorizzo, ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. c) del D.Lgs. 18.08.2000 n. 267, ad autenticare scritture private nell'interesse dell'Ente,

espressa rinuncia dei firmatari, d'accordo tra di loro e con il mio consenso, all'assistenza dei testimoni,

C E R T I F I C O

che è stata sottoscritta in mia presenza, in calce ed a margine degli altri fogli, la suesposta scrittura privata dai sottoindicati della cui identità personale, io, Segretario Generale, sono certo:

IL SEGRETARIO GENERALE

(Dr.ssa Francesca Vichi)

SERVIZIO AMMINISTRATIVO-CULTURA - TURISMO

Il presente atto è divenuto esecutivo in data _____

- data di adozione
- con l'apposizione del visto di regolarità contabile

Li,

Il Responsabile dell'U.O. Segreteria
(_____)

Al Servizio proponente _____

Al Servizio Finanze – Bilancio – Contabilità fiscale

All'Albo Pretorio

Al Direttore Generale

per l'esecuzione del presente atto.

Li,

Il Responsabile dell'U.O. Segreteria
(_____)

N. _____ Reg. Pubblicazione

La presente determinazione viene pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio con inizio dal giorno _____ e vi rimarrà per dieci giorni consecutivi.

Li, _____

Il Messo Comunale

La presente determinazione è stata pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio dal _____ al _____ al n. _____ senza opposizione o reclami.

Li,

Il Responsabile dell'U.O. Segreteria

(_____)