



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di Biella

DETERMINAZIONE

Numero	Reg. Sett.	Data
280	47	13-09-2018

Area: ISTRUZIONE CULTURA SERVIZIO SOCIALE SPORT E MANIFESTAZIONI

OGGETTO:	APPALTO "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILO NIDO DEL COMUNE DI MONGRANDO PER IL PERIODO DAL 01.01.2019 AL 31.12.2023". PROCEDURA APERTA CON APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA. DETERMINA A CONTRATTARE
-----------------	--

IL RESPONSABILE DELL'AREA

OGGETTO: Appalto "Servizio di Ristorazione Scolastica e Asilo Nido del Comune di Mongrando per il periodo dal 01.01.2019 al 31.12.2023".
Procedura Aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più Vantaggiosa. DETERMINA A CONTRATTARE.

CIG: 7619458FA3

La sottoscritta Gallo Fausta, Responsabile dell'Area Cultura scolastica, Socio educativa-assistenziale, Amministrativa del Comune di Mongrando, nominato con Provvedimento n.3 del 12/01/2016;

Visti gli art.88 e seguenti del testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali, approvato con D.Lgs. n.267/2000 riguardanti l'organizzazione degli Uffici e del Personale;
Visti il Regolamento degli Uffici e dei servizi del Comune di Mongrando;
visto il D.Lgs. n.50/2016 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 201/24/UE e 2014/25/UE

nello specifico per la parte relativa al riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;

Vista la Determinazione del responsabile del servizio n. 43 del 10/09/2018 di nomina del RUP ai sensi dell'art.31 del D.Lgs.59/2016;

Vista la Determinazione del Responsabile del servizio n.44 del 10/09/2018 con la quale veniva approvato il progetto relativo all'appalto in oggetto;

Ritenuto di provvedere all'aggiudicazione mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs.50/2016, in considerazione dell'atto di indirizzo approvato dalla Giunta Comunale con verbale n. 101 del 27/07/2018, applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 comma 3 del D.Lgs. 50/2016, così come previsto dall'art.144 dello stesso Decreto Legislativo;

Accertato, ai sensi dell'art.9 del D.L. n.78/2009, che il programma dei pagamenti, da effettuare in esecuzione del presente atto, è compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica;

Visto l'art.192 del d.lgs.n.267/2000, ad oggetto "Determinazione a contrattare e relative procedure", il quale stabilisce che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione indicante:

a) il fine che con il contratto si intende perseguire;

b) l'oggetto del contratto, la sua firma e le clausole ritenute essenziali;

c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

dato atto che :

In ordine al punto a):	FINE PERSEGUIRE: DA	erogazione dei pasti agli alunni frequentanti le scuole d'infanzia, primaria e secondaria di I° grado ed erogazione dei pasti agli iscritti dell'Asilo Nido.
In ordine al punto b):	OGGETTO CONTRATTO: DEL	servizio di ristorazione scolastica.
	FORMA CONTRATTO: DEL	forma pubblica amministrativa, ai sensi e per gli effetti dell'art.32 comma 14 del D.Lgs.50/2016.
	CLAUSOLE NEGOZIALI ESSENZIALI:	capitolato speciale d'appalto, disciplinare di gara, bando con relativi allegati
In ordine al punto c):	CRITERIO SELEZIONE: DI	procedura aperta ai sensi dell'art.60 del D.Lgs.50/2016.
	CRITERIO AGGIUDICAZIONE DI	Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 3 del D.Lgs.50/2016.

Ritenuto di formulare i criteri di valutazione dell'offerta, articolandoli nel seguente modo:

- OFFERTA ECONOMICA: punteggio massimo 20 su 100 punti (suddivisi in max punti 14 per ristorazione scolastica e MAX 6 punti per asilo nido) ;
- OFFERTA TECNICA: punteggio massimo 80 su 100 punti, così suddivisi:

PARAMETRI	PUNTEGGIO
Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari provenienti da filiera corta – prodotti alimentari a Km.0 – Bio – Lotta integrata	MAX 20 PUNTI
Piano di analisi	MAX 2 PUNTI
Organico	MAX 4 PUNTI

Formazione e aggiornamento professionale	MAX 2 PUNTI
Migliorie proposte per il servizio	MAX 15 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto ad alunni	MAX 7 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto alle famiglie	MAX 3 PUNTI
Presentazione di menù stagionale e tabelle dietetiche	MAX 12 PUNTI
Centro cottura di Emergenza	MAX 3 PUNTI
Misure per ridurre l'impatto ambientale	MAX 12 PUNTI
TOTALE PUNTEGGIO	MAX 80 PUNTI

1- PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI PROVENIENTI DA FILIERA CORTA – PRODOTTI ALIMENTARI A Km 0 – BIOLOGICI- LOTTA INTEGRATA e BIODINAMICA: MAX 20 PUNTI

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati (allegare caratteristiche merceologiche). Il punteggio verrà così attribuito:

- Prodotti da Agricoltura Biologica (tra 50% e 60% punti 6; tra il 60% e 70% punti 8; tra il 70% e l'80% punti 10; oltre il 80% punti 14).
- Prodotti da Agricoltura Lotta Integrata (oltre il 10% punti 2).
- Prodotti da Agricoltura Biodinamica (oltre il 10% punti 2).
- Prodotti da Filiera Corta Km.0 (oltre il 10% punti 2).

2- PIANO DI ANALISI MAX PUNTI 2

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione delle analisi che verranno effettuate per valutare la salubrità e la qualità delle preparazioni e l'igiene delle superfici.

3- ORGANICO MAX PUNTI 4

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata dell'organizzazione del personale inteso come monte ore giornaliero all'interno delle strutture operative, livelli di professionalità e mansioni svolte.

4- PIANO FORMAZIONE AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE MAX PUNTI 2

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale. Tale relazione non dovrà superare n. 5 fogli dattiloscritti.

5- MIGLIORIE PROPOSTE PER IL SERVIZIO MAX PUNTI 15

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale si dovranno elencare le migliorie che si intendono apportate al servizio (con particolare riferimento alla dotazione di nuove

attrezzature o integrazione di arredi e/o pentolame, stoviglie ecc....., servizi aggiuntivi). Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti.

6- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AGLI ALUNNI MAX PUNTI 7

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... .precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.

7- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO ALLE FAMIGLIE MAX PUNTI 3

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... . precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.

8- PRESENTAZIONE DI MENU' STAGIONALE e TABELLE DIETETICHE MAX PUNTI 12

Presentazione di menù stagionale differenziato per gli alunni delle scuole secondarie di I° grado (che tenga conto della stagionalità dei prodotti, che sia più vario possibile, che preveda piatti tipici locali, ecc.).

Presentazione delle grammature suddivise per fasce di età supportate da ricettario dei menù proposti.

9- CENTRO COTTURA DI EMERGENZA MAX PUNTI 3

Centro cottura con PREVALENZA RISTORAZIONE SCOLASTICA: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 3; dai 20 minuti ai 25 minuti di percorrenza punti 2, oltre i 25 minuti punti 0.

Centro cottura NON IN PREVALENZA SCOLASTICA: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 1; oltre i 20 minuti di percorrenza punti 0.

10- MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE MAX PUNTI 12

Le ditte concorrenti dovranno relazionare le misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto, quali:

interventi volti a migliorare la prestazione energetica dell'edificio diminuendo l'impatto ambientale, gestione dei rifiuti di lavorazione, misure rivolte al risparmio energetico, utilizzo di prodotti ecologici e riduzione degli sprechi, ecc.....

Visti gli art.109 del Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali, approvato con D.Lgs.del 18/08/2000, n.267;

Visti gli allegati predisposti dal sottoscritto Responsabile:

- Bando;
- Disciplinare di Gara;
- Capitolato speciale;
- Modello Offerta Economica;

Tenuto conto che il CIG relativo alla fornitura è il seguente: 7619458FA3;

Ritenuto necessario provvedere in merito

DETERMINA

1. di dare atto che la premessa fa parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. di avviare il procedimento volto all'appalto del servizio di Ristorazione scolastica Scolastica e Asilo Nido del Comune di Mongrando per il periodo dal 01.01.2019 al 31.12.2023, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs.n.50/2016;
3. di procedere all'affidamento del servizio, con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'articolo 95, comma 3 del D.Lgs. n.50/2016;
4. di formulare i criteri di valutazione dell'offerta, articolandoli nel seguente modo:

PARAMETRI	PUNTEGGIO
Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari provenienti da filiera corta – prodotti alimentari a Km.0 – Bio – Lotta integrata	MAX 20 PUNTI
Piano di analisi	MAX 2 PUNTI
Organico	MAX 4 PUNTI
Formazione e aggiornamento professionale	MAX 2 PUNTI
Migliorie proposte per il servizio	MAX 15 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto ad alunni	MAX 7 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto alle famiglie	MAX 3 PUNTI
Presentazione di menù stagionale e tabelle dietetiche	MAX 12 PUNTI
Centro cottura di Emergenza	MAX 3 PUNTI
Misure per ridurre l'impatto ambientale	MAX 12 PUNTI
TOTALE PUNTEGGIO	MAX 80 PUNTI

1- PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI PROVENIENTI DA FILIERA CORTA – PRODOTTI ALIMENTARI A Km 0 – BIOLOGICI- LOTTA INTEGRATA e BIODINAMICA: MAX 20 PUNTI

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati (allegare caratteristiche merceologiche). Il punteggio verrà così attribuito:

- Prodotti da Agricoltura Biologica (tra 50% e 60% punti 6; tra il 60% e 70% punti 8; tra il 70% e l'80% punti 10; oltre il 80% punti 14).

- Prodotti da Agricoltura Lotta Integrata (oltre il 10% punti 2).
- Prodotti da Agricoltura Biodinamica (oltre il 10% punti 2).
- Prodotti da Filiera Corta Km.0 (oltre il 10% punti 2).

2- PIANO DI ANALISI MAX PUNTI 2

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione delle analisi che verranno effettuate per valutare la salubrità e la qualità delle preparazioni e l'igiene delle superfici.

3- ORGANICO MAX PUNTI 4

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata dell'organizzazione del personale inteso come monte ore giornaliero all'interno delle strutture operative, livelli di professionalità e mansioni svolte.

4- PIANO FORMAZIONE AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE MAX PUNTI 2

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale. Tale relazione non dovrà superare n. 5 fogli dattiloscritti.

5- MIGLIORIE PROPOSTE PER IL SERVIZIO MAX PUNTI 15

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale si dovranno elencare le migliorie che si intendono apportate al servizio (con particolare riferimento alla dotazione di nuove attrezzature o integrazione di arredi e/o pentolame, stoviglie ecc....., servizi aggiuntivi). Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti.

6- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AGLI ALUNNI MAX PUNTI 7

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.

7- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO ALLE FAMIGLIE MAX PUNTI 3

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.

8- PRESENTAZIONE DI MENU' STAGIONALE e TABELLE DIETETICHE MAX PUNTI 12

Presentazione di menù stagionale differenziato per gli alunni delle scuole secondarie di I° grado (che tenga conto della stagionalità dei prodotti, che sia più vario possibile, che preveda piatti tipici locali, ecc.).

Presentazione delle grammature suddivise per fasce di età supportate da ricettario dei menù proposti.

9- CENTRO COTTURA DI EMERGENZA MAX PUNTI 3

Centro cottura con PREVALENZA RISTORAZIONE SCOLASTICA: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 3; dai 20 minuti ai 25 minuti di percorrenza punti 2, oltre i 25 minuti punti 0.

Centro cottura NON IN PREVALENZA SCOLASTICA: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 1; oltre i 20 minuti di percorrenza punti 0.

10- MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE MAX PUNTI 12

Le ditte concorrenti dovranno relazionare le misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto, quali:

interventi volti a migliorare la prestazione energetica dell'edificio diminuendo l'impatto ambientale, gestione dei rifiuti di lavorazione, misure rivolte al risparmio energetico, utilizzo di prodotti ecologici e riduzione degli sprechi, ecc.....

5. di dare atto che il Responsabile del Procedimento è il Dr. Ceretto Cesare;
6. di approvare tutti gli allegati predisposti dal RUP;
7. di approvare lo schema di contratto;
8. di trasmettere la presente determinazione alla centrale Unica di Committenza, Unione Montana Valle dell'Elvo per i relativi e successivi adempimenti di legge.

■

Il Responsabile dell'Area
GALLO FAUSTA

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art.24 del D.Lgs. n.82/2005 e ss.mm.ii.



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di Biella

Determinazione N.280 (Reg. Sett. 47) DEL 13-09-2018

OGGETTO: APPALTO "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILO NIDO DEL COMUNE DI MONGRANDO PER IL PERIODO DAL 01.01.2019 AL 31.12.2023". PROCEDURA APERTA CON APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA. DETERMINA A CONTRATTARE

C E R T I F I C A T O D I P U B B L I C A Z I O N E

Si certifica che la presente determinazione viene pubblicata il giorno 13-09-2018 all'Albo Pretorio ove rimarrà affissa per 15 giorni consecutivi.

Mongrando, 13-09-2018

Il Responsabile della
Pubblicazione

FAUSTA GALLO

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi dell'art.24 del D.Lgs. n.82/2005 e ss.mm.ii.



COMUNE DI MONGRANDO

Provincia di Biella

Allegato A

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA e ASILO NIDO PER IL PERIODO 2019/2023.

DISCIPLINARE DI GARA

Il presente disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativamente alle procedure di appalto, ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e più in generale a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura.

Ai sensi dell'art. 51, c. 1 del D.Lgs. n. 50/2016 si precisa che l'appalto non è diviso in lotti per le seguenti ragioni: per omogeneità e controllo del servizio, in quanto trattandosi di un'organizzazione rivolta a minori frequentanti le scuole è necessario garantire la sicurezza ed il controllo di tutte le persone che transiteranno all'interno delle strutture.

La presente procedura viene svolta dalla Centrale Unica di Committenza Unione Montana Valle dell'Elvo per conto e nell'interesse del comune di Mongrando ai sensi dell'art.37 comma 4 lettera b) del D.Lgs. 50/2016.

VALORE DELL'APPALTO

Importo stimato dell'appalto € 1.137.000,00 esclusa iva.

Non sono previsti oneri per la sicurezza.

PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA PER SINGOLO PASTO:

Costo pasto Asilo Nido	€ 5,00 iva esclusa
Costo pasto Scuole	€ 4,60 iva esclusa

Parte I

REQUISITI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTAZIONE DA PRESTARE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E COMPILAZIONE DELL'OFFERTA, CONDIZIONI GENERALI

Giusta determinazione a contrarre del Responsabile del servizio n. 47 del 13/09/2018, **alle ore 9.30 del giorno 23/10/2018** presso la sede della **Centrale Unica di committenza Unione Montana Valle dell'Elvo, Via Camburzano n. 10 in Graglia**, avrà luogo un esperimento di gara mediante procedura aperta per l'appalto del servizio di Ristorazione Scolastica e Asilo Nido che avrà durata quinquennale: inizierà con l'inizio del mese di gennaio 2019 e terminerà al 31 dicembre 2023.

In tale seduta, presso la sala riunioni dell'Unione Montana Valle Elvo, si esaminerà la documentazione per l'ammissione alla gara presentata dai concorrenti a corredo delle offerte.

L'apertura delle offerte sarà effettuata nello stesso luogo sempre in seduta pubblica.

Le sedute di gara possono essere sospese od aggiornate ad altra ora o ad un giorno successivo.

Il luogo di prestazione del servizio è presso il Comune di Mongrando (dettaglio nel Capitolato Speciale).

Alle operazioni di gara in seduta pubblica potranno partecipare i legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega.

Sopralluogo

E' più che opportuno che l'operatore economico effettui accurato sopralluogo presso le strutture oggetto del presente appalto, **entro il giorno 10/10/2018**, previa prenotazione all'indirizzo e-mail: istruzione@comune.mongrando.bi.it

Il rispetto dei tempi e delle modalità concordate deve intendersi tassativo ed inderogabile.

A tal riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo esclusivamente i seguenti soggetti:

1. legale rappresentante o direttore tecnico dell'operatore economico, del consorzio, o di una delle imprese eventualmente raggruppate o consorziate;
2. un impiegato tecnico dipendente dell'operatore economico concorrente;
3. un procuratore con procura speciale;
4. un libero professionista tecnico delegato dall'operatore economico.

I soggetti che effettueranno il sopralluogo dovranno presentare, a seconda dei casi, i seguenti documenti di abilitazione al sopralluogo del soggetto:

- per i soggetti di cui al precedente punto 1.: certificato della Camera di Commercio anche in fotocopia purchè in corso di validità o autocertificazione del legale rappresentante;
- per i soggetti di cui al precedente punto 2.: autocertificazione del legale rappresentante dalla quale risulti il rapporto di dipendenza e la relativa qualifica;
- per i soggetti di cui al precedente punto 3.: procura notarile anche in fotocopia;
- per i soggetti di cui al precedente punto 4.: delega ad effettuare il sopralluogo.

Si precisa che, in caso di raggruppamenti temporanei di imprese o di consorzi ex art. 2602 c.c. è richiesta l'effettuazione del sopralluogo da parte di tutti i soggetti soprarichiamati rappresentanti il costituendo raggruppamento (mandante o mandataria): nel solo caso di raggruppamento già costituito, sarà sufficiente l'effettuazione del sopralluogo da parte della sola mandataria nominata nell'atto costitutivo del raggruppamento temporaneo.

All'atto del sopralluogo, il soggetto come sopra individuato, che potrà rappresentare in ogni caso un solo operatore economico, dovrà presentarsi con il documento giustificativo della propria qualifica (procura, delega ovvero CCIAA dell'operatore economico) e con il documento d'identità. Si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato del comune di Mongrando e controfirmata dal rappresentante dell'operatore economico concorrente, redatta in duplice copia originale

e consegnata al rappresentante dell'operatore economico medesimo.
L'attestazione rilasciata dal Comune potrà essere allegata alla domanda di partecipazione.

Il progetto è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al D.M. 25 del 25/07/2011.

CHIARIMENTI:

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare esclusivamente tramite PEC: mongrando@pec.ptbiellese.it

Almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art.74, comma 4, del D.lgs. n.50/2016, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.mongrando.bi.it>

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

I plichi contenenti le offerte e la relativa documentazione devono pervenire mediante raccomandata del servizio delle Poste Italiane S.p.A., ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio, **pena l'esclusione**, delle ore **12,00** del giorno **22/10/2018** all'indirizzo Centrale Unica di Committenza Unione Montana Valle dell'Elvo Via Camburzano n.10 - Graglia (BI); è altresì possibile la consegna a mano dei plichi direttamente o a mezzo di terze persone, entro lo stesso termine perentorio, al medesimo indirizzo di cui sopra che ne rilascerà apposita ricevuta (orario uffici: 8,30-12,30 tutti i giorni escluso sabato, domenica e festivi).

I plichi devono essere chiusi e sigillati e devono recare all'esterno il nominativo, l'indirizzo, il codice fiscale ed il numero di fax del concorrente e la dicitura " Non aprire – gara di appalto per SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA e ASILO NIDO PERIODO 2019/2023".

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti deve essere riportata l'indicazione di tutti i componenti.

I plichi devono contenere al loro interno tre buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura recanti il nominativo dell'Impresa mittente e la dicitura, rispettivamente **"A – Documenti Amministrativi"**, **"B – Offerta Tecnica"** e **"C – Offerta Economica"**.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

La mancata presentazione dei plichi nei luoghi, termini e secondo le modalità indicate precedentemente comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.

Tutta la documentazione inviata dalle imprese partecipanti alla gara resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle Imprese non aggiudicatarie (ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge).

Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare di gara, nei suoi allegati, nel capitolato speciale approvati con Determinazione n. 47 del 13/09/2018.

Nella busta **"A – Documenti Amministrativi"** devono essere contenuti i seguenti documenti:

- 1) domanda di ammissione alla gara, redatta in competente bollo ed in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente. Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. In caso di procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura.
- 2) Le seguenti autocertificazioni rese, come da allegato e come indicato in appresso, in formato elettronico su DGUE (Documento di Gara Unico Europeo):

- Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., o nel caso di imprese associate o da associarsi, più dichiarazioni, sottoscritta/e dal/i legale/i rappresentanti ed accompagnata/e da copia/e di documento/i di identità dello/degli stesso/i, in corso di validità inerente l'iscrizione alla Camera di commercio per attività coincidente con quella del presente appalto, oppure, nel caso di operatori economici stabiliti in altri stati diversi dall'Italia (ex art. 49 del D.lgs 50/2016) iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello stato di appartenenza.

- Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, o più dichiarazioni, inerenti il possesso dei requisiti di capacità previsti dall'art. 83 e dall'Allegato XVII del D.lgs 50/2016 come sotto specificati:

Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;

Capacità Economica e Finanziaria

La dimostrazione della capacità economica e finanziaria dovrà essere fornita mediante n. due idonee dichiarazioni bancarie, che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'affidamento, rapportata all'ammontare della somma assunta come valore contrattuale.

Capacità Tecnica e Professionale

La capacità tecnica e professionale dovrà essere dimostrata mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui al D.P.R. 28.12.2000, n.445 e successive modificazioni contenente gli elementi di cui all'art. 42 comma 1, lettera a):

- elenco dei principali servizi – di importo contrattuale analogo a quello in oggetto – prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi.

- possesso del Certificato di qualità UNI EN ISO 9001:2008.

Inoltre la Ditta dovrà allegare almeno tre dichiarazioni di altrettanti Enti committenti di servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto che attestino che il servizio è stato svolto in modo soddisfacente, senza che sia stata comminata dall'Amministrazione alcuna sanzione per errori o colpe nell'espletamento del servizio.

Soccorso Istruttorio

Ai sensi dell'art.83 co.9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., "Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'art.85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della eventuale soglia di anomalia delle offerte.

Nel caso in cui, durante la verifica della documentazione amministrativa, si rendesse necessario ricorrere all'applicazione dell'art.83 comma 9, il Presidente di Gara procederà a:

- assegnare il termine di cui all'art.83 per la regolarizzazione della documentazione amministrativa, la cui inosservanza determinerà l'esclusione della procedura di gara;
- sospendere la seduta di gara e rinviare la stessa ad una data successiva alla scadenza del termine fissata per la regolarizzazione della documentazione di cui sopra, per l'apertura delle offerte tecniche (busta B) e per l'aggiudicazione provvisoria in favore del migliore offerente.

Ai sensi dell'art. 71, D.P.R. 445/2000, l'Amministrazione procederà ad effettuare idonei controlli a campione in relazione a quanto dichiarato dai soggetti partecipanti alla gara in sede di autocertificazione procedendo in caso di dichiarazioni false alle necessarie segnalazioni previste ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 e dell'art. 80 comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

I controlli su quanto dichiarato in sede di autocertificazione verranno comunque effettuati nei riguardi del primo classificato attraverso il sistema AVCPASS presente sulla piattaforma ANAC.

L'aggiudicazione diverrà definitiva nei confronti del miglior offerente subordinatamente alla positiva verifica di quanto dichiarato in sede di autocertificazione.

Prescrizioni particolari inerenti l'istituto dell'avvalimento

Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.lgs 50/2016, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 89.

Nello specifico, il concorrente deve allegare alla domanda di partecipazione:

- a) propria dichiarazione attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione

- dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/16, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
 - c) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui la medesima attesti di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/16;
 - e) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;

Le dichiarazioni sopra menzionate devono essere rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR n. 445/2000.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, fatte salve le conseguenze penali e ferma restando l'applicazione dell'art. 80, c. 12 del D.Lgs. 50/2016 nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante procede ad escludere il concorrente ed escutere la garanzia.

Per effetto di quanto disposto dall'art. 89, c. 5 del D.Lgs. n. 50/2016 il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Per effetto di quanto disposto dall'art. 89, c. 7 del D.Lgs. n. 50/2016 in relazione alla presente gara non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Per effetto di quanto disposto dall'art. 89, c. 8 del D.Lgs. n. 50/2016 il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione. Come chiarito nella determina AVCP n. 2/2012 il contratto di avvalimento, a pena di esclusione, deve indicare in modo esplicito compiuto ed esauriente l'oggetto del contratto di avvalimento, ovvero le risorse e i mezzi prestati, che dovranno essere elencati in modo dettagliato. Conseguentemente non risulta esaustivo specificare nel contratto di avvalimento che l'impresa ausiliaria si impegna "a mettere a disposizione in caso di aggiudicazione le risorse necessarie di cui il concorrente è carente".

- Dichiarazione sostitutiva ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. o più dichiarazioni ai sensi di quanto previsto successivamente, oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, dichiarazione idonea equivalente, secondo la legislazione dello stato di appartenenza con la quale il legale rappresentante o titolare del concorrente, o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità:

- a)** dichiara di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dall'art. 80 del

D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche e da qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare e più precisamente:

- che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta amministrativa, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del RD 16.3.1942, n. 267 o che non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di tali situazioni;

Oppure

- che sono cessate le incapacità personali derivanti da sentenza dichiarativa di fallimento o di liquidazione coatta con la riabilitazione civile, pronunciata dall'organo giudiziario competente in base alle condizioni e con il procedimento previsto dal Capo IX del D.Lgs. 09.01.2006, n. 5;

Oppure

- che è venuta meno l'incapacità a contrarre – prevista nei casi di amministrazione controllata e di concordato preventivo – per revoca o per cessazione dell'amministrazione controllata, ovvero per la chiusura del concordato preventivo – attraverso il provvedimento del giudice delegato che accerta l'avvenuta esecuzione del concordato ovvero di risoluzione o annullamento dello stesso;

Oppure

- che si è concluso il procedimento dell'amministrazione straordinaria di cui al D.Lgs. n. 270/99;

b) dichiara che nei propri confronti non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, c. 4, del medesimo decreto e di non avere pendenti procedimenti per l'applicazione delle misure di prevenzione della sorveglianza;

c) dichiara di non aver subito condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati:

- a. delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'art. 74 del DPR 9.10.1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del DPR 23.1.1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3.4.2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b. delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319,

- 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'art. 2635 del codice civile;
- c. frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - d. delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
 - e. delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
 - f. sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
 - g. ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

Oppure

- dichiara le condanne pronunciate nei propri confronti;

d) dichiara che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando non vi sono soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 80, c. 1, del D.Lgs 18.4.2016, n. 50;

Oppure

dichiara i nominativi e le generalità dei soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 80, comma 1, del D.lgs 18.4.2016, n. 50 nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando, precisando se nei confronti dei suddetti soggetti, durante il periodo in cui abbiano rivestito cariche societarie sono state pronunciate sentenze di condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei reati indicati nell'art. 80, c. 1 del D.Lgs. n. 50/2016.

Nel caso di sentenze a carico, dichiara se la ditta abbia adottato atti e misure di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, dimostrabili documentalmente.

e) dichiara di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché

agli obblighi di cui all'art. 30, c. 3 del D.Lgs. n. 50/2016;

f) dichiara di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016;

g) dichiara che non si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità;

h) dichiara che la propria iscrizione all'elenco degli operatori economici non determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 42, comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016, non diversamente risolvibile;

i) dichiara di non essere stato coinvolto nella preparazione della documentazione necessaria alla procedura e pertanto di non aver creato alcuna distorsione della concorrenza;

l) dichiara di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;

m) dichiara che la ditta non è iscritta nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione;

n) dichiara di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

o) dichiara la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (*nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000*)

Oppure

dichiara la propria ottemperanza agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (*nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti che abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000*).

p) dichiara di non trovarsi nelle condizioni di colui che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13.5.1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12.7.1991, n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

q) dichiara di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche

di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporta che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale;

r) dichiara di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

s) dichiara di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

t) dichiara di aver adempiuto all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

u) dichiara di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso l'INPS (matricola n°), l'INAIL (matricola n°), e di essere in regola con i relativi versamenti e di applicare il CCNL del settore

v) dichiara (*nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del D.lgs 18.04.2016, n. 50*) i consorziati per i quali concorre e, per ciascuno dei consorziati che concorrono deve allegare la dichiarazione di cui all'**Allegato A/1/1**;

z) dichiara di impegnarsi, ai sensi dell'art. 2, c. 3 del DPR 16.4.2013, n. 62, a far rispettare ai propri dipendenti gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento per i dipendenti pubblici;

aa) dichiara (*nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito*) l'impresa alla quale verrà conferito mandato di capogruppo in caso di aggiudicazione. Dichiara inoltre di assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE. Inoltre prende atto che è vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera d), e), f e g) del D.Lgs 50/2016 rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;

bb) dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

cc) dichiara l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate territorialmente competente presso il quale si è iscritti;

dd) dichiara la sede della Direzione Provinciale del Lavoro, territorialmente competente, di iscrizione;

ee) dichiara la sede della Cancelleria Fallimentare presso il Tribunale

- territorialmente competente;
- ff)** dichiara gli indirizzi presso i quali viene autorizzata la trasmissione di eventuali comunicazioni, di qualunque natura, inerenti la presente procedura;
- gg)** dichiara di impegnarsi ad osservare l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss. mm. ed ii., a pena di nullità assoluta del contratto;
- hh)** dichiara ai sensi dell'art. 53, c. 16 ter del D.Lgs. n. 165/01 e smi come introdotto dall'art. 1 della L. 190/2012 di non aver assunto alle proprie dipendenze personale già dipendente della stazione appaltante che abbia esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stazione appaltante medesima nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione della gara;
- ii)** dichiara di impegnarsi a comunicare tempestivamente ogni variazione dei dati fondamentali che riguardano la ditta e cioè ragione sociale, indirizzo della sede, eventuale cessazione di attività ecc.
- II)** Dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.
- 3)** *(nel caso di associazione o consorzio o GEIE già costituito)* Mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE.
- 4)** Cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.Lgs 50/2016, per un importo garantito di € 22.740,00 (ventiduemilasettecentoquaranta euro) costituita mediante fideiussione bancaria oppure fideiussione assicurativa oppure fideiussione rilasciata da intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 in originale e valida per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La fideiussione bancaria o assicurativa o dell'intermediario finanziario dovrà, a pena di esclusione, contenere tutte le clausole dell'articolo 93 del D.Lgs 50/2016.
- Ai sensi dell'art. 93, co.8 del D.Lgs 50/2016 la cauzione provvisoria, dovrà essere accompagnata, pena l'esclusione, dall'impegno incondizionato del fideiussore, in caso di aggiudicazione, a presentare, la cauzione definitiva.
- Per beneficiare della dimidiazione della cauzione prevista dal comma 7 dell'art. 93 del D.lgs 50/2016, dovrà essere prodotta, a pena di esclusione, dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 45 e 46 del D.P.R. 445/2000 inerente il possesso di valida certificazione di qualità rilasciata da un ente certificatore accreditato. In particolare, l'operatore economico dovrà allegare congiuntamente alla

documentazione qui richiesta fotocopia resa autentica della certificazione di qualità. Nel caso di possesso delle ulteriori certificazioni indicate nell'art. 93, c. 7 del D.Lgs. n. 50/16 la ditta potrà usufruire delle altre forme di riduzione della garanzia nei limiti indicati dalla citata normativa; anche in tale caso devono essere prodotte copie rese conformi agli originali delle certificazioni possedute. Si precisa inoltre che in caso di R.T.I. o in caso di consorzio ordinario la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese riunite e/o consorziate risultino certificate. In questo caso è necessario allegare le certificazioni di ciascuna impresa.

- 5) Attestazione di pagamento in originale, ovvero in copia autentica di € 140,00 (centoquarantaeuro) a favore dell'ANAC tramite il sistema AVCPASS secondo le modalità, nella misura indicata ed in conformità alle istruzioni riportate sul sito dell'Autorità.

Codice identificativo gara (CIG): 7619458FA3

Per il pagamento online direttamente sul sito dell'Anac è sufficiente produrre la stampa rilasciata dal suddetto sito.

Si precisa che la stazione appaltante è tenuta (al fine di valutare una eventuale esclusione dalla gara) a controllare, tramite l'accesso al SIMOG, l'avvenuto pagamento del contributo all'Autorità, l'esattezza dell'importo e la rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

- 6) **PASSOE** rilasciato dal sistema dopo che l'operatore economico ha eseguito la registrazione al servizio AVCPASS (in www.avcp.it – servizi ad accesso riservato) ed indicato a sistema il CIG della procedura cui intende partecipare.
- 7) Documentazioni e dichiarazioni dell'impresa concorrente e dell'impresa ausiliaria, inerenti l'istituto dell'avvalimento, previste dall'art. 89 del D.lgs 50/2016.
- 8) Patto d'integrità sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ovvero dai legali rappresentanti delle imprese concorrenti in caso di ATI o di consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lettere e) e g) del D.Lgs. 50/2016, come da modello allegato (**Allegato A/3**). Nell'ipotesi di avvalimento il patto d'integrità deve essere sottoscritto anche dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria.
- 9) Copia del presente "Disciplinare di gara" e del "Capitolato di gara" firmati in ogni foglio per conoscenza ed accettazione dal legale rappresentante o titolare o procuratore dell'impresa singola ovvero nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, dal legale rappresentante o titolare o procuratore di ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE.
- 10) Certificazione (non obbligatoria⁹ di presa visione dei luoghi di esecuzione del servizio, rilasciato dalla stazione appaltante.
- 11) Dichiarazione che l'offerta è stata formulata avendo preso atto e tenuto conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei Criteri Ambientali Minimo (C.A.M.) di cui al D.M. del

La domanda di ammissione di cui al punto **1)** e le dichiarazioni di cui al punto **2)** devono essere sottoscritte dal legale rappresentante o titolare o procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa copia della relativa procura. La domanda di ammissione di cui al punto **1)** deve essere redatta preferibilmente in conformità al modello **Allegato A/1**.

La dichiarazione di cui al precedente punto 2) deve essere redatta in formato elettronico in conformità al modello A/1/1 Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).

Il Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) dovrà essere redatto in formato elettronico e prodotto su apposito supporto informatico, compilato con i contenuti di cui sopra e corredato da copia informatica del documento di identità del sottoscrittore.

PER LA COMPILAZIONE DEL D.G.U.E. I CONCORRENTI DOVRANNO FARE RIFERIMENTO ALLE LINEE GUIDA DELLA CIRCOLARE DEL MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI DEL 18/07/2016 N. 3 (PUBBLICATA SU GURI N. 174 DEL 27/07/2016).

É gradita la produzione di copia cartacea del predetto DGUE

La mancata produzione della domanda di ammissione di cui al punto **1)** e delle dichiarazioni di cui al punto **2)**, nonché la mancata produzione della cauzione provvisoria nei termini e nei modi previsti, potrà comportare l'esclusione del concorrente dalla gara.

Saranno escluse le associazioni o i consorzi o i Geie già costituiti o da costituirsi per i quali anche una sola delle imprese non abbia presentato le predette dichiarazioni/documentazioni.

OFFERTA TECNICA

Nella busta "**B - Offerta tecnica**" devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1. Relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati (allegare caratteristiche merceologiche. A discrezione della ditta allegare le schede tecniche dei prodotti).
2. Descrizione dettagliata della pianificazione delle analisi che verranno effettuate per valutare la salubrità e la qualità delle preparazioni e l'igiene delle superfici.
3. Descrizione dettagliata dell'organizzazione del personale inteso come monte ore giornaliero all'interno delle strutture operative, livelli di professionalità e mansioni svolte.
4. Descrizione dettagliata della pianificazione dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale. Tale relazione non

- dovrà superare n. 5 fogli dattiloscritti.
5. Descrizione dettagliata delle migliorie che si intendono apportare al servizio (con particolare riferimento alla dotazione di nuove attrezzature o integrazione di arredi e/o pentolame, stoviglie ecc....., servizi aggiuntivi). Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti.
 6. Descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc... Precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti.
 7. Descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto di educazione alimentare rivolto alle famiglie. Anche in tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc... Precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti.
 8. Tabelle dietetiche e menù stagionale differenziato per gli alunni delle scuole secondarie di I° grado (che tenga conto della stagionalità dei prodotti, che sia più vario possibile, che preveda piatti tipici locali, ecc.), con presentazione delle grammature suddivise per fasce di età supportate da ricettario dei menù proposti.
 9. Indicazione dell'ubicazione del centro di cottura di emergenza - attivo e con tutte le autorizzazioni del caso - con evidenza della distanza chilometrica (raggio di riferimento Google maps) del centro stesso con il plesso scolastico nonché con evidenza della tempistica di percorrenza e del calcolo di relativa stima. Dovrà altresì essere specificato se il centro di cottura di emergenza sia o meno già destinato in prevalenza alla fornitura di pasti per la ristorazione scolastica.
 10. Descrizione dettagliata delle misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio, quali, a titolo del tutto esemplificativo, interventi volti a migliorare la prestazione energetica dei locali utilizzati per la preparazione e/o somministrazione dei cibi diminuendo l'impatto ambientale; gestione dei rifiuti di lavorazione e/o dei residui dei pasti; altre misure rivolte al risparmio energetico; utilizzo di prodotti ecologici e riduzione degli sprechi, ecc...

Gli elaborati e la documentazione contenuti nella busta **"B-Offerta tecnica"** devono essere sottoscritti:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.

Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, dovrà essere allegata la relativa procura.

OFFERTA ECONOMICA

Nella busta **"C-Offerta economica"** devono essere contenuti, a pena

di esclusione, i seguenti documenti:

- A. dichiarazione (redatta in conformità all'**allegato A/2** del presente disciplinare titolato "**Modulo dell'offerta**"), redatta in competente bollo ed in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o titolare del concorrente o da suo procuratore, contenente l'indicazione del ribasso percentuale (in cifre e in lettere) sull'importo del servizio a base di gara, al netto degli oneri di sicurezza. In caso di contrasto tra le due indicazioni prevarrà quella in lettere.

Gli importi, anche se dichiarati, da operatori economici stabiliti in altro stato diverso dall'Italia, devono essere espressi in Euro.

La dichiarazione dovrà essere sottoscritta:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio o Geie non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio o Geie già costituiti.

Nel caso in cui detta dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, dovrà essere la relativa procura.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, determinata da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del d.lgs. 50/2016 ed individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo la seguente ripartizione dei punteggi:

Elementi di valutazione	Punteggio massimo
Offerta tecnica	<i>80 PUNTI</i>
Offerta economica	<i>20 PUNTI</i>
TOTALE	100 PUNTI

L'offerta tecnica verrà valutata sulla base dei criteri e pesi di seguito indicati:

PARAMETRI	PUNTEGGIO
Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari provenienti da filiera corta – prodotti alimentari a Km.0 – Bio – Lotta integrata	MAX 18 PUNTI
Piano di analisi	MAX 2 PUNTI
Organico	MAX 4 PUNTI
Formazione e aggiornamento professionale	MAX 4 PUNTI
Migliorie proposte per il servizio	MAX 15 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto ad alunni	MAX 7 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto alle famiglie	MAX 3 PUNTI
Presentazione di menù stagionale e tabelle dietetiche	MAX 12 PUNTI
Centro cottura di Emergenza	MAX 3 PUNTI

Misure per ridurre l'impatto ambientale	MAX 12 PUNTI
TOTALE PUNTEGGIO	MAX 80 PUNTI

All'**offerta economica** verrà attribuito un punteggio massimo di **20 punti (max 14 punti per Refezione Scolastica e max 6 punti per Asilo Nido)**, sulla base dei seguenti pesi ed elementi:

$$X = (P1 * C) : PO$$

Dove:

X = punteggio totale attribuito al concorrente

C = punteggio massimo attribuibile

PO = offerta del concorrente

P1 = offerta migliore ovvero prezzo più basso

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a :

Costo pasto Asilo Nido	€ 5,00 iva esclusa
Costo pasto Scuole	€ 4,60 iva esclusa

La gara sarà aggiudicata al Concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto fra tutte quelle ammesse alla gara (offerte non escluse) determinato sommando i punteggi conseguiti nell'offerta tecnica e nell'offerta economica.

In caso di parità di punteggio, fra due o più ditte concorrenti, si procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta che avrà ottenuto il maggior punteggio per l'offerta tecnica.

ALTRE INFORMAZIONI

- Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'art. 45, del DLgs 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri Stati diversi dall'Italia ex art. 45 del DLgs citato.
- Sono altresì ammessi i concorrenti costituiti da imprese che intendono riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48 del DLgs 50/2016 e s.m.i. In tal caso, l'impegno a costituire l'A.T.I. o il raggruppamento, al fine di garantire l'immodificabilità ai sensi dell'art. 48, comma 9, del DLgs 50/2016, deve specificare il modello (orizzontale, verticale o misto), nonché specificare le parti del servizio che verranno eseguite da ciascuna associata.
In conformità a quanto disposto dall'art. 48, comma 7 del D.Lgs. 50/2016 è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla presente gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.
- I consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del DLgs 50/2016 sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Il consorziato o i consorziati sono tenuti a possedere i requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

- Per i Raggruppamenti di imprese, Consorzi e reti di imprese si applicherà il disposto di cui all'art. 48 del D.L.vo n. 50/16. Per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 45, c. 2 lett. b) del D.L.vo n. 50/16 e per i Consorzi stabili trova applicazione l'art. 47 del D.Lgs. n. 50/2016. Le imprese che partecipano in rete devono attenersi, per quanto compatibile ed in base alla tipologia di rete prescelta, alle disposizioni di cui all'art. 48, c. 14 del D.Lgs. n. 50/16 e alla determina AVCP n. 3 del 23.4.2013, oltre a quanto indicato nel presente disciplinare.
- I concorrenti stabiliti negli altri stati di cui all'art. 49 del D.Lgs 50/2016, devono produrre documentazione conforme alle normative vigenti nei rispettivi paesi, idonea a dimostrare il possesso di tutti i requisiti prescritti per la capacità e la partecipazione degli operatori economici italiani alle gare, unitamente ai documenti tradotti in lingua italiana da traduttore ufficiale, che ne attesta la conformità al testo originale in lingua madre.
- Saranno esclusi i soggetti che intendendo fruire della possibilità dell'avvalimento, non rispettino puntualmente le previsioni di cui all'art. 89 del D.Lgs 50/2016 e non presentino la documentazione prevista dell'articolo succitato.
- Comporterà altresì l'esclusione del concorrente la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione di gara medesima.
- Ai fini dell'espletamento della gara si riterrà applicabile il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95 del D.lgs 50/2016.
- Come stabilito dall'art. 95, c. 15 del D.Lgs. n. 50/16 ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, nè per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.
- Ai sensi dell'art. 95, co. 12 del D.Lgs. 50/2016, si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché idonea in relazione all'oggetto del contratto e previa valutazione della convenienza.
- Nel caso di offerte uguali, si procederà al sorteggio, ai sensi dell'art. 77, comma 2, del R.D. 23 maggio 1924, n. 827.
- Ai sensi dell'art. 209, c. 2 del D.lgs. n. 50/2016 il contratto non conterrà la clausola arbitrale
- Il contratto sarà stipulato mediante atto pubblico.
- E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni contenute nell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, purché l'impresa lo comunichi espressamente nella documentazione di gara. Il concorrente è tenuto ad indicare una terna di subappaltatori a norma del comma 6 del citato art. 105. Il subappalto è ammesso nei limi del 30%. Il pagamento diretto al subappaltatore è ammesso nei casi previsti dall'art. 105, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.
- La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità;
- Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

- Gli operatori economici verranno esclusi dalla gara oltre che nelle varie ipotesi contemplate nelle precedenti disposizioni del presente disciplinare, nel caso in cui non provvedano a regolarizzare la documentazione come richiesto dalla stazione appaltante, ai seguito di soccorso istruttorio, ai sensi dell'art. 83 c. 9 del D.Lgs. 50/16;
L'esclusione verrà disposta anche qualora i plichi e le buste contenenti le offerte non saranno presentati nei termini e con le modalità previste nel presente disciplinare.
Verranno esclusi gli operatori economici che non siano in possesso dei requisiti minimi previsti nel presente disciplinare.
Sono ritenute cause di esclusione la presentazione di offerte in aumento, parziali, alternative, condizionate o espresse in modo indeterminato o presentate in modo non conforme al presente disciplinare.
Saranno esclusi dalla gara anche gli operatori economici che non abbiano presentato la garanzia provvisoria nelle forme e secondo le modalità di cui al presente disciplinare.
Per le imprese straniere sarà ritenuta causa di esclusione la presentazione di offerte o, più in generale di documentazione non redatta in lingua italiana o non corredata da traduzione certificata, conforme al testo originale, dalla competente rappresentanza diplomatica, consolare o da un traduttore ufficiale.
- In conformità a quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, c. 4-ter, del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, di interpellare progressivamente gli operatori economici che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dell'appalto. L'Amministrazione provvederà ad interpellare l'operatore economico a partire da quello che ha formulato la prima migliore offerta; l'affidamento verrà effettuato alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Parte II

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La gara si svolgerà il giorno **23/10/2018 con inizio delle operazioni della commissione alle ore 9,30 presso la sede della Centrale Unica di committenza Unione Montana Valle dell'Elvo, Via Camburzano n.10 – Graglia (BI).**

Le operazioni proseguiranno in sequenza sino al termine, secondo le seguenti modalità:

- 1) apertura in seduta pubblica delle buste contenenti la documentazione amministrativa e verifica della completezza della documentazione;
- 2) apertura in seduta pubblica delle buste contenenti l'offerta tecnica e verifica della completezza e regolarità formale della documentazione;
- 3) esame, in seduta riservata, delle offerte tecniche ed attribuzione dei relativi punteggi;
- 4) apertura in seduta pubblica delle buste contenenti le offerte economiche, attribuzione dei punteggi sulle offerte economiche, sommatoria dei punteggi delle due offerte

(tecnica ed economica), formazione della graduatoria in esito ai punteggi riportati, calcolo dell'importo di contratto a seguito del ribasso.

Nel caso di impossibilità a completare tutte le sedute in un'unica giornata, verrà pubblicato sul sito dell'Unione Montana Valle Elvo avviso contenente la data di rinvio delle operazioni di gara.

La presente comunicazione vale come espressa convocazione delle ditte partecipanti alle operazioni di gara; solo nel caso di rinvio delle operazioni di gara a data successiva verrà dato avviso come sopra indicato.

- ♦ A norma dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara, il R.U.P. procede all'accertamento dell'anomalia dell'offerta a norma dell'art. 97, comma 5 del Dlgs 50/2016 e alle eventuali esclusioni dalla gara.
- ♦ Le operazioni di gara saranno verbalizzate.
L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara rappresenta una mera proposta, subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente della stazione appaltante.
Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione, provvederà all'aggiudicazione. L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta. L'aggiudicazione diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti prescritti previo accertamento sistema AVCPASS su sito ANAC.

STIPULA DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

A norma dell'art. 32, c. 8 del D.lvo n. 50/2016 il contratto verrà firmato entro 60 giorni dalla efficacia dell'aggiudicazione.

Prima della stipula del contratto, l'operatore economico aggiudicatario deve dare dimostrazione di aver costituito il deposito della garanzia definitiva in conformità a quanto previsto dall'art. 103 del D-Lgs. 50/2016, pari al 10% del valore totale del contratto, salvo il caso in cui il ribasso sia superiore al 20 per cento; in tal caso la garanzia è aumentata di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia deve avere una validità corrispondente alla durata del contratto e, ad ogni modo sino a quando ne venga disposto lo svincolo dalla stazione appaltante. La garanzia dovrà inoltre essere reintegrata qualora durante l'esecuzione del contratto l'Amministrazione dovesse avvalersene.

Ai fini della stipula del contratto, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, ad ottemperare agli adempimenti sotto riportati, in conformità alle richieste che gli perverranno dalla stazione appaltante e nel rispetto della tempistica assegnata.

Nello specifico l'aggiudicatario dovrà:

- Produrre la garanzia definitiva in conformità alle modalità specificate dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e del presente disciplinare;

- Esibire, qualora l'aggiudicazione fosse disposta a favore di una A.T.I. (non costituita), la scrittura privata autenticata prevista dall'art. 48, c. 13 del D.Lgs. 50/2016;
- Sottoscrivere il contratto entro i termini che verranno resi noti dalla stazione appaltante nella consapevolezza che, in caso di inottemperanza, l'Amministrazione si riserva di disporre la decadenza dall'aggiudicazione, all'escussione della garanzia provvisoria e all'affidamento dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Mongrando, 13/09/2018

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(F.to Dr. Cesare CERETTO)**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(F.to Fausta Gallo)**

Allegati:

Schema di contratto

- Allegato A/1:** Domanda di ammissione
- Allegato A/1/1:** Documento di Gara Unico Europeo (DGUE)
- Allegato A/2:** Modulo dell'offerta.
- Allegato A/3:** Patto d'integrità.
- Allegato A/4:** Capitolato Speciale d'appalto.
- Allegato A/5:** Documento Valutazione Rischi interferenze Scuole
- Allegato A/5/1:** Documento Valutazione Rischi interferenze Asilo Nido
- Allegato A/6:** Planimetria centro cottura scuole + refettori
- Allegato A/7:** Planimetria centro cottura asilo nido
- Allegato A/8:** Organico attuale
- Allegato A/9:** Inventario

Marca da
bollo legale
(€ 16,00)

Allegato A/1

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA e ASILO NIDO CON APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. PERIODO 01/01/2019 – 31/12/2023.

DOMANDA DI AMMISSIONE

***Alla Centrale Unica di
Committenza Unione Montana Valle Elvo
Via Camburzano, 10
13895 GRAGLIA
Amministrazione aggiudicatrice Comune di Mongrando***

Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica e Asilo Nido con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Periodo 01/01/2019 – 31/12/2024.

*Importo stimato dell'appalto € 1.137.000,00 IVA esclusa,
prezzo unitario a base di gara per singolo pasto:*

Costo pasto Asilo Nido	€ 5,00 iva esclusa
Costo pasto Scuole	€ 4,60 iva esclusa

Istanza di ammissione alla gara e connessa dichiarazione

*Il sottoscritto nato il a in qualità di
.....dell'impresa con sede in
..... con codice fiscale n..... con partita IVA n
..... con la presente*

CHIEDE

Di partecipare alla gara in epigrafe:

☐ **come impresa singola.**

Oppure

- ☐ **come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
- ☐ orizzontale
 - ☐ verticale
 - ☐ misto
- già costituito** fra le seguenti imprese:
-
-

Oppure

- ☐ **come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
- ☐ orizzontale
 - ☐ verticale
 - ☐ misto
- da costituirsi** fra le seguenti imprese:
-
-

Oppure

- ☐ **come mandante** di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
- ☐ orizzontale
 - ☐ verticale
 - ☐ misto
- già costituito** fra le imprese:
-
-

Oppure

- ☐ **come mandante** di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo
- ☐ orizzontale
 - ☐ verticale
 - ☐ misto
- da costituirsi** fra le seguenti imprese:
-
-

Oppure

☐

come impresa aderente al contratto di rete ai sensi dell'art. 45, comma 2, lettera f) del D.lgs 50/2016

Il sottoscritto, inoltre, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 80, del D.lgs 18.4.2016, n. 50, come meglio declinato nell'allegato A/1/1 Documento di Gara Unico Europeo (DGUE).

Data.....

Timbro

FIRMA

.....

N.B.

- *La domanda-dichiarazione e la dichiarazione devono essere corredate da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.*
- *La presente domanda-dichiarazione deve essere resa e firmata dai legali rappresentanti di ciascuna impresa facente parte l'associazione temporanea ovvero da ciascuna impresa consorziata.*
- *Nel caso in cui l'associazione temporanea di imprese ovvero il consorzio sia già costituito, la presente domanda può essere firmata soltanto dal legale rappresentante dell'impresa qualificata capogruppo ovvero dal legale rappresentante del consorzio, e deve essere allegato l'atto costitutivo in originale o copia autentica.*
- *Per i soggetti diversi dalle imprese sostituire con una dichiarazione relativa a tutti i dati del concorrente.*

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA e ASILO NIDO COMUNALE CON
APPLICAZIONE DEL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. PERIODO 01/01/2019 –
31/12/2023.

Modulo dell'offerta

Il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita)
in qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa
..... con sede in C.F. P.ta I.V.A.
.....

*In caso di associazione temporanea di imprese o consorzi non ancora costituiti
aggiungere:*

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio

- *il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita) in qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa con sede in C.F. P.ta I.V.A. quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....*

- *il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita) in qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa con sede in C.F. P.ta I.V.A. quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....*

Offre/offrono

PREZZO PER RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE

per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto un prezzo a pasto di €IVA esclusa

in lettere.....

E quindi un ribasso percentuale del% (.....%) (in cifre ed in lettere) al netto degli oneri di sicurezza (pari a zero), sul prezzo posto a base d'asta.

PREZZO PER ASILO NIDO COMUNALE

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto un prezzo a pasto di €IVA esclusa

in lettere.....

E quindi un ribasso percentuale del% (.....%) (in cifre ed in lettere) al netto degli oneri di sicurezza (pari a zero), sul prezzo posto a base d'asta.

Dichiara inoltre che gli oneri di sicurezza aziendali sono pari ad €

Il/i concorrente/i

.....

(Timbro e firma leggibili)

N.B.:

- La variazione percentuale unica, sul prezzo dell'appalto dovrà, nell'offerta, essere espressa in cifre e ripetuta in lettere. In caso di discordanza, vale l'indicazione in lettere.
- Nel caso di consorzi o ATI non ancora costituiti l'offerta dovrà essere sottoscritta dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti od i consorzi.

COMUNE DI MONGRANDO

PROVINCIA DI BIELLA

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
per il Servizio di Ristorazione Scolastica e Asilo Nido
del Comune di Mongrando per il periodo
dal 01.01.2019 al 31.12.2023”.**

Anni Solari:	2019
	2020
	2021
	2022
	2023

ART. 1 - MODALITA' DI GESTIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché delle pulizie ed del riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali di distribuzione, rivolto a:

- scuole d'infanzia;
- scuola primaria;
- scuola secondaria di I° grado;
- centri estivi.

Per quanto riguarda l'Asilo Nido Comunale il servizio prevede:

- preparazione dei pasti quotidiani comprensivi di merenda presso il centro cottura dell'Asilo Nido Comunale.

Ai fini dell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato, l'Ente appaltante è rappresentato dalla Responsabile del servizio dell'area Cultura scolastica, socio educativa, assistenziale ed amministrativa del Comune di Mongrando.

CENTRO COTTURA di Via Alle Scuole-Curanuova:

Il servizio comprende l'organizzazione e il funzionamento di:

1) mensa sita presso il plesso scolastico della Scuola Primaria in Mongrando frazione Curanuova - via alle scuole, 3 - destinata a:

- alunni e personale docente ed ausiliario della Scuola dell'Infanzia, sede di Curanuova;
- alunni (classe 1^a-2^a-3^a) e personale docente ed ausiliario della Scuola Primaria di Mongrando;
- alunni e personale docente ed ausiliario del Servizio Comunale di Centro Estivo;

2) mensa sita presso il plesso scolastico della Scuola Secondaria di I° Grado in Mongrando – via Enrico Giovanni – destinata a:

- alunni, personale docente e di sorveglianza della Scuola Secondaria di I° Grado di Mongrando;
- alunni (classe 4^a e classe 5^a) e personale docente ed ausiliario della Scuola Primaria di Mongrando;
- alunni ed il personale docente ed ausiliario del Servizio Comunale di Centro Estivo;

3) mensa sita presso il plesso scolastico della Scuola d'Infanzia di Ceresane in Mongrando - via Marconi, 14 - destinata a:

- alunni e personale docente ed ausiliario della Scuola d'Infanzia sede di Ceresane;
- alunni e personale docente ed ausiliario del Servizio Comunale di Centro Estivo

CENTRO COTTURA di Via Marconi, 12:

- preparazione e somministrazione dei pasti quotidiani comprensivi di merenda presso il centro cottura dell'Asilo Nido Comunale;
- bambini iscritti (lattanti e divezzi) , educatori dell'Asilo Nido Comunale di via Marconi, 12.

Il servizio di mensa come definito al precedente comma è regolato dal presente Capitolato, dal documento "Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato dalla Ministero della Salute (G.U. n.134 del 11/06/2010), dal Protocollo Generale predisposto dal servizio SIAN – ASL BI (gennaio 2009), e dai LARN (Revisione 2014).

GLI OBIETTIVI DEI LARN sono:

1. **Proteggere** l'intera popolazione dal rischio di carenze nutrizionali
2. **Fornire elementi utili** per valutare l'adeguatezza nutrizionale della dieta media della popolazione
3. **Pianificare** la politica degli approvvigionamenti alimentari nazionali, nonché l'alimentazione di comunità (scolastica, assistenziale, ospedaliera)

Raggiungere le indicazioni dei LARN non è difficile: basta mantenere uno stile alimentare il più possibile vario, ricco di tutte le fonti di nutrienti che la natura ci mette a disposizione.

In una parola uno stile alimentare che rispecchi la tradizione mediterranea.

Detto documento si intende parte integrante e sostanziale del presente Capitolo.

Le prescrizioni del documento esplicitamente richiamata dal presente Disciplinare hanno carattere normativo e vincolante; le restanti si ritengono quali indicazioni generali.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA e DELL'ASILO NIDO

Il servizio di cui al presente disciplinare, salve le definizioni in ordine all'oggetto dell'articolo 1, comprende:

- SCUOLE INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO, CENTRI ESTIVI:

- a) la preparazione e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale individuati al precedente art. 1;
- b) la preparazione e distribuzione della merenda per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, sede di Mongrando Curanuova (via alle scuole) e della sede di Mongrando Ceresane (via Marconi,14);
- c) la tenuta dei locali di cucina e refezione secondo quanto specificato di seguito;
- d) il trasporto dei pasti dal centro cottura di Mongrando alla sede della scuola secondaria di I° grado di Mongrando con distribuzione tipo self-service;
- e) il trasporto dei pasti dal centro cottura di Mongrando alla sede della scuola d'infanzia sede di Ceresane;
- f) le pulizie ed il riassetto del centro cottura di via alle Scuole-Curanuova, dei refettori e dei locali di distribuzione;

- ASILO NIDO COMUNALE:

- g) la preparazione e distribuzione di un pasto giornaliero comprensivo di merenda per lattanti e divezzi e per il personale individuati al precedente art. 1;
- h) le pulizie ed il riassetto del centro cottura di via Marconi,12 (Asilo Nido).

ART. 3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

I pasti dovranno essere preparati e confezionati a cura dell'Appaltatore presso la cucina appositamente attrezzata nei locali del plesso scolastico di Mongrando, frazione di Curanuova per gli aventi diritto del Comune di Mongrando frequentanti:

le scuole d'infanzia, la scuola primaria, la scuola secondaria di I° grado e i centri estivi, e dovranno poi essere distribuiti con legame fresco – caldo presso:

- 1) il refettorio adiacente la stessa cucina o in altri locali siti nel medesimo plesso ovvero nello stabile di proprietà comunale sede della Scuola Primaria, sito in Mongrando frazione Curanuova nella stessa via alle Scuole;
- 2) il refettorio con servizio self-service presso la Scuola Secondaria di I° grado di Mongrando sito in Mongrando, via E. Giovanni;
- 3) il refettorio sito presso il plesso scolastico in Mongrando- via Marconi,14.

I pasti dovranno essere preparati e confezionati a cura dell'Appaltatore presso la cucina appositamente attrezzata nei locali dell'Asilo Nido Comunale di Mongrando, via Roma 12,

esclusivamente per gli aventi diritto del Comune di Mongrando frequentanti l'Asilo Nido Comunale.

Pertanto, restano a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio;
- fornitura dei necessari generi alimentari e delle previste bevande;
- controllo delle presenze con programma informatizzato presso le classi materne, elementari e medie del plesso scolastico di Mongrando;
- controllo delle presenze dell'Asilo Nido Comunale;
- predisposizione degli ingredienti e confezionamento dei cibi;
- trasporto dei pasti da servirsi presso il refettorio della Scuola Media del plesso di Mongrando e presso il refettorio della Scuola d'Infanzia sede di Ceresane con mezzi coibentati e contenitori isotermici rispondenti alle esigenze igieniche e tecniche della migliore tecnologia in base a quanto indicato ai commi 1 e 2 del presente articolo;
- distribuzione dei pasti;
- rigoverno dei locali delle sedi di Mongrando impiegati per la refezione, pulizia delle superfici e delle pavimentazioni, dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;
- pulizia dei locali di cucina e dei locali di servizio annessi e di tutta l'attrezzatura in dotazione, anche di proprietà del Comune di Mongrando, secondo le indicazioni di cui alle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" allegato n. 5 "Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo";
- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia,
- conferimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori.

I suddetti servizi devono essere garantiti in base al calendario scolastico regionale, che indica i periodi di attività dei vari ordini di scuola e in base alle effettive giornate di mensa per le suddette scuole. Inoltre si prevedono attività extrascolastiche nei mesi di (centri estivi) con interruzione esclusivamente nel mese di agosto, in base a quanto indicato nell'articolo seguente.

ART. 4 – PIANO D'EMERGENZA

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nel plesso scolastico alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strada causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc..).

All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti massimo di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina, il concorrente dovrà dichiarare di disporre di un centro cottura debitamente autorizzato al funzionamento per attività di ristorazione scolastica, idoneo e con la disponibilità ad intervenire in caso di emergenza, di distanza congrua.

ART. 5 - DURATA e ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto avrà durata quinquennale: inizierà dal mese dal 01 gennaio 2019 e terminerà al 31/12/2023.

Il servizio si intende attivo tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

SCUOLE INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA, SCUOLA SECONDARIA DI I°GRADO, CENTRI ESTIVI:

La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente i seguenti orari:

- ore 10: distribuzione di frutta appositamente preparata per gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Curanuova e per quella di Ceresane, Primaria e Secondaria di I° grado di Mongrando in tutti i plessi,
- ore 12.00: distribuzione del pranzo (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della Scuola dell'Infanzia di Mongrando Curanuova e per i fruitori del Centro estivo della Scuola d'Infanzia;

- ore 12,00: distribuzione del pranzo (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della Scuola dell'Infanzia di Mongrando Ceresane e per i fruitori del Centro estivo della Scuola d'Infanzia;
- ore 12.30: distribuzione del pranzo con modalità SELF-SERVICE (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario delle Scuole Primarie di Mongrando per il personale dell' Istituto Comprensivo e del Comune, e per i fruitori del Centro estivo della Scuola Primaria e Secondaria di I° grado;
- ore 13.10: distribuzione del pranzo con modalità SELF-SERVICE (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente della Scuola Secondaria di I° grado di Mongrando;
- ore 15.30: distribuzione della Merenda per gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Curanuova e per quella di Ceresane.

Nei mesi estivi (giugno e luglio), dopo il termine dell'anno scolastico, il servizio di refezione potrà essere richiesto anche per il centro estivo e dovrà essere equiparato in tutto e per tutto al servizio reso durante l'anno scolastico. Le sedi scolastiche per l'istituzione del centro estivo verranno scelte dall'Amministrazione Comunale tra quelle utilizzate durante l'anno scolastico mantenendo invariate le condizioni del servizio.

ASILO NIDO COMUNALE (chiusura solo agosto):

- ore 10,00: preparazione e distribuzione di frutta nelle due sezioni, prevedendo frutta frullata per i bambini piccolissimi;
- ore 12,00: distribuzione pasto nelle due sezioni, prevedendo la preparazione di piatti unici per bambini piccolissimi;
- dalle ore 15,45: distribuzione della merenda nella sezione HZ che coinvolgerà bambini di ogni età;

La distribuzione della frutta potrà, a richiesta del personale docente delle rispettive Scuole e su parere conforme dell'Ente appaltante, sentito il Servizio di Medicina Scolastica dell'A.S.L. competente, essere svolto contemporaneamente alla distribuzione del pranzo.

I predetti orari potranno variare, previo accordo, a seguito di modifiche degli orari scolastici.

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla stazione appaltante alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Durante il periodo di vigenza dell'appalto, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di richiedere lo svolgimento del servizio anche in giorni o periodi non compresi fra quelli indicati al precedente art. 3 e per necessità extra - scolastiche.

Resta la facoltà dell'Amministrazione appaltante di estendere il servizio anche ad altre Scuole di Mongrando senza alcun incremento del prezzo contrattuale.

ART.6 – DIMENSIONE UTENZA

La prospettazione annua delle dimensioni di utenza, in base al numero dei pasti riferito all'anno scolastico 2017, è la seguente:

SCUOLA D'INFANZIA CURANUOVA

Attività svolta su 5 giorni settimanali con interruzione del mese di luglio e agosto.

MESE	N.PASTI BAMBINI	N.PASTI DOCENTI	TOTALE PASTI
GENNAIO	669	69	738
FEBBRAIO	729	73	802
MARZO	898	90	988
APRILE	482	52	534
MAGGIO	839	91	930

GIUGNO	691	77	768
LUGLIO	0	0	0
SETTEMBRE	470	66	536
OTTOBRE	694	103	797
NOVEMBRE	700	97	797
DICEMBRE	435	77	512
TOTALE			7.402

SCUOLA D'INFANZIA CERESANE

Attività svolta su 5 giorni settimanali con interruzione del mese di luglio e agosto.

MESE	N.PASTI BAMBINI	N.PASTI DOCENTI	TOTALE PASTI
GENNAIO	645	70	715
FEBBRAIO	647	74	721
MARZO	947	89	1036
APRILE	625	56	681
MAGGIO	1031	93	1124
GIUGNO	789	89	878
LUGLIO	0	0	0
SETTEMBRE	479	57	536
OTTOBRE	744	92	836
NOVEMBRE	732	85	817
DICEMBRE	536	60	596
TOTALE			7.940

SCUOLA PRIMARIA

Attività svolta su 5 giorni settimanali con interruzione del mese di luglio e agosto.

MESE	N.PASTI BAMBINI	N.PASTI DOCENTI	TOTALE PASTI
GENNAIO	1864	142	2006
FEBBRAIO	2000	1590	2150
MARZO	2458	197	2655
APRILE	1432	114	1546
MAGGIO	2340	194	2534
GIUGNO	530	56	586
LUGLIO	0	0	0
SETTEMBRE	1256	86	1342
OTTOBRE	2780	191	2971
NOVEMBRE	2577	196	2773
DICEMBRE	1676	122	1798
			20.361

SCUOLA SECONDARIA DI I°GRADO

Attività svolta su 2 giorni settimanali con interruzione del mese di luglio e agosto

MESE	N.PASTI BAMBINI	N.PASTI DOCENTI	TOTALE PASTI MENSILI
GENNAIO	615	34	649
FEBBRAIO	434	24	458

MARZO	829	43	872
APRILE	470	25	495
MAGGIO	816	42	858
GIUGNO	0	0	0
LUGLIO	0	0	0
SETTEMBRE	369	21	389
OTTOBRE	916	49	965
NOVEMBRE	833	47	880
DICEMBRE	642	36	678
			6.244

Il numero complessivo dei pasti riferiti agli ultimi cinque anni si attesta in:

ANNI	N. PASTI
2017	41947
2016	41673
2015	41795
2014	42351
2013	44869

ASILO NIDO COMUNALE

Anno scolastico 2016/17 (max n. 27 iscritti)

MESE	N.PASTI Sezione Atlantide	N.PASTI Sezione Accazeta	N.PASTI GIORN.MAX Educatori + Serv.Civile	TOTALE PASTI	MERENDE Atl. Hz
SETTEMBRE	215	129	6	350	138 + 112
OTTOBRE	228	160	6	394	145 + 127
NOVEMBRE	243	154	6	403	155 + 118
DICEMBRE	154	115	6	275	87 + 87
GENNAIO	194	146	6	346	98 + 110
FEBBRAIO	209	182	6	397	124 + 162
MARZO	253	218	6	477	124 + 194
APRILE	174	141	6	321	87 + 110
MAGGIO	249	249	6	504	143 + 179
GIUGNO	179	189	6	374	94 + 138
LUGLIO	88	191	6	285	50 + 143
Totale pasti	2.186	1.874	66	4.126	1245+1480
Totale merende					2.725

Anno scolastico 2017/18 (max n. 30 iscritti)

MESE	N.PASTI Sezione Atlantide	N.PASTI Sezione Accazeta	N.PASTI GIORN.MAX Educatori + Serv.Civile	TOTALE PASTI	MERENDE Atl. Hz
SETTEMBRE	197	134	6	337	123+20
OTTOBRE	242	167	6	415	174+70
NOVEMBRE	240	169	6	415	169+87
DICEMBRE	162	160	6	328	105+66

GENNAIO	206	195	6	407	134+93
FEBBRAIO	191	233	6	430	92+167
MARZO	218	169	6	393	167+89
APRILE	242	197	6	445	168+115
MAGGIO	298	242	6	540	220+152
GIUGNO	316	298	6	620	192+144
LUGLIO	188	246	6	533	160+142
Totale pasti	2.497	2.210	64	4.863	1704+1145
Totale merende					2.849

ART.7 – SERVIZIO INFORMATIZZATO BUONI PASTO (tranne Asilo Nido)

Ogni utente che intenda usufruire del servizio provvederà a far apposita richiesta all'Ufficio Istruzione del Comune di Mongrando. Per ogni alunno utente viene attivato un "conto" su cui i genitori provvederanno a versare quote personalizzate finalizzate al pagamento dei buoni pasto.

Il personale docente della scuola rileva le presenze giornaliere degli alunni che intendono prenotare il pranzo e consegnano gli elenchi cartacei entro le ore 9,30 agli addetti del centro cottura che provvedono ad inviare i dati tramite rete informatica al server del Comune.

Il bambino che, per diversi motivi, abbandona la scuola entro le ore 10,30 non dovrà essere inserito nell'elenco dei paganti e di conseguenza il pasto non dovrà essere fatturato.

ART.8 – PAGAMENTI DELLE FATTURE

La ditta appaltatrice è tenuta ad emettere la fatturazione elettronica in rate mensili posticipate secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri facili ed immediati.

I pagamenti saranno effettuati, tramite il servizio di tesoreria, solo dopo il controllo di regolarità delle fatture e della regolarità del servizio entro trenta giorni dalla data di presentazione della relativa fattura. Si precisa al riguardo che per la decorrenza del termine di pagamento fa fede l'apposizione da parte dell'amministrazione ricevente del timbro a calendario sulle fatture od altra documentazione di addebito.

ART.9 - ONERI A CARICO DEL COMUNE APPALTANTE

Restano a carico dell'Amministrazione appaltante:

- le forniture di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento e forza motrice;
- lo sgombero dei rifiuti dall'apposito punto di raccolta;
- l'IVA sul prezzo dell'appalto se dovuta.

ART. 10 - SPESE CONTRATTUALI ED ONERI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese relative al contratto di appalto, ivi compresi l'imposta di bollo, la registrazione e i diritti di segreteria restano a carico dell'Appaltatore.

Prima della stipulazione dello stesso contratto, la Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà presentare la certificazione necessaria al conseguimento della documentazione antimafia.

Resta a carico dell'Appaltatore:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria con la relativa sostituzione se necessaria di tutte le attrezzature presenti presso le cucine di Mongrando al momento di inizio dell'appalto e di cui verrà redatto apposito inventario controfirmato dall'Appaltatore;
- la fornitura e la conseguente manutenzione di tutte le attrezzature per le cucine e le sale mensa che lo stesso ritenesse utili in aggiunta alla dotazione esistente al momento dell'aggiudicazione, anche in relazione a particolari innovazioni nel sistema di confezionamento e/o distribuzione dei pasti introdotte su iniziativa dell'Appaltatore stesso.

Tali attrezzature resteranno di proprietà dell'Appaltatore e verranno custodite senza alcuna responsabilità a carico dell'Amministrazione appaltante.

TITOLO II **PROCEDURE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

ART. 11 – PROCEDURA e DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La presente procedura aperta viene svolta dalla Centrale Unica di Committenza Unione Montana Valle dell'Elvo per conto e nell'interesse del Comune di Mongrando ai sensi dell'art.37 comma 4 lettera b) del D.Lgs. 50/2016.

L'appalto è aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60 , del D.Lgs. 50/2016, con bando di gara, inviato per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea. CPV (Vocabolario Comune per gli appalti) 55523100-3 Servizi di ristorazione scolastica. Categoria del servizio: n.17, numero di riferimento della CPC n. 64 (all. II B alla Direttiva 2004/18/CE del 31.03.2004).

Trattasi di servizio di refezione scolastica e sarà eseguito in osservanza di quanto previsto:

- a) dal presente capitolato speciale d'appalto;
- b) dal disciplinare di gara;
- c) dalle vigenti norme di legge e regolamenti di igiene pubblica e sicurezza;
- d) dal D.Lgs.155/97 e successive modifiche ed integrazioni;
- e) dalle norme del Codice Civile in quanto applicabile.

ART. 12 – IMPORTO A BASE DELLA GARA

Il prezzo unitario a base di gara per singolo pasto, soggetto a ribasso, viene stabilito:

Costo pasto Asilo Nido	€ 5,00
Costo pasto Scuole	€ 4,60

L'importo sopra riportato è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Il quantitativo dei pasti complessivo **presunto annuali è di circa 49.000** (quarantanovemila), ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.

Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli alunni, all'istituzione del centro estivo o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche.

Si precisa che ai soli fini fiscali, l'importo stimato dell'appalto ammonta ad euro 1.137.000,00 (unmilionecentotrentasettemila) - esclusa iva, per la durata di 5 anni.

ART. 13 - REVISIONE DEI PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati; dall'inizio del secondo anno saranno sottoposti a revisione. Qualora all'inizio del secondo anno l'ISTAT non abbia pubblicato i prezzi all'art.44 della Legge 724/94, si farà riferimento, per la revisione prezzi dall'inizio del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività, pubblicato dall'ISTAT stesso.

ART. 14 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Per l'affidamento si procederà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs.50/2016, e successive modifiche ed

integrazioni, previa valutazione ed esame offerte a cura di apposita Commissione di Gara il cui giudizio è insindacabile.

Il servizio verrà affidato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico-qualitativi e al prezzo.

I punti per la valutazione della qualità verranno attribuiti dalla Commissione Giudicatrice, sulla base dei seguenti pesi ed elementi:

a) Area prezzo:

max punti 20 attribuiti secondo la seguente formula:

$$X = (P1 * C) : PO$$

Dove:

X = punteggio totale attribuito al concorrente medesimo

C = punteggio massimo attribuibile

PO = offerta del concorrente

P1 = offerta migliore ovvero prezzo più basso

b) Area qualità

Il punteggio relativo all'aspetto tecnico-qualitativo sarà attribuito conformemente ai seguenti parametri:

PARAMETRI	PUNTEGGIO
Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari provenienti da filiera corta – prodotti alimentari a Km.0 – Bio – Lotta integrata	MAX 18 PUNTI
Piano di analisi	MAX 2 PUNTI
Organico	MAX 4 PUNTI
Formazione e aggiornamento professionale	MAX 4 PUNTI
Migliorie proposte per il servizio	MAX 15 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto ad alunni	MAX 7 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto alle famiglie	MAX 3 PUNTI
Presentazione di menù stagionale e tabelle dietetiche	MAX 12 PUNTI
Centro cottura di Emergenza	MAX 3 PUNTI
Misure per ridurre l'impatto ambientale	MAX 12 PUNTI
TOTALE PUNTEGGIO	MAX 80 PUNTI

1- PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI PROVENIENTI DA FILIERA CORTA – PRODOTTI ALIMENTARI A Km 0 – BIOLOGICI- LOTTA INTEGRATA e BIODINAMICA: MAX 18 PUNTI

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati (allegare caratteristiche merceologiche). Il punteggio verrà così attribuito:

- Prodotti da Agricoltura Biologica (tra 50% e 60% punti 4; tra il 60% e 70% punti 6; tra il 70% e l'80% punti 8; oltre il 80% punti 12).
- Prodotti da Agricoltura Lotta Integrata (oltre il 10% punti 2).
- Prodotti da Agricoltura Biodinamica (oltre il 10% punti 2).
- Prodotti da Filiera Corta Km.0 (oltre il 10% punti 2).

2- PIANO DI ANALISI MAX PUNTI 2

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione delle analisi che verranno effettuate per valutare la salubrità e la qualità delle preparazioni e l'igiene delle superfici.

3- ORGANICO MAX PUNTI 4

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata dell'organizzazione del personale inteso come monte ore giornaliero all'interno delle strutture operative, livelli di professionalità e mansioni svolte.

4- PIANO FORMAZIONE AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE MAX PUNTI 4

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale. Tale relazione non dovrà superare n. 5 fogli dattiloscritti.

5- MIGLIORIE PROPOSTE PER IL SERVIZIO MAX PUNTI 15

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale si dovranno elencare le migliorie che si intendono apportate al servizio (con particolare riferimento alla dotazione di nuove attrezzature o integrazione di arredi e/o pentolame, stoviglie ecc....., servizi aggiuntivi). Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti.

6- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AGLI ALUNNI MAX PUNTI 7

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... .precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.

7- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO ALLE FAMIGLIE MAX PUNTI 3

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... . precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.

8- PRESENTAZIONE DI MENU' STAGIONALE e TABELLE DIETETICHE MAX PUNTI 12

Presentazione di menù stagionale differenziato per gli alunni delle scuole secondarie di I° grado (che tenga conto della stagionalità dei prodotti, che sia più vario possibile, che preveda piatti tipici locali, ecc.).

Presentazione delle grammature suddivise per fasce di età supportate da ricettario dei menù proposti.

9- CENTRO COTTURA DI EMERGENZA MAX PUNTI 3

Centro cottura con PREVALENZA RISTORAZIONE SCOLASTICA: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 3; dai 20 minuti ai 25 minuti di percorrenza punti 2, oltre i 25 minuti punti 0.

Centro cottura NON IN PREVALENZA SCOLASTICA: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 1; oltre i 20 minuti di percorrenza punti 0.

10- MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE MAX PUNTI 12

Le ditte concorrenti dovranno relazionare le misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto, quali:

interventi volti a migliorare la prestazione energetica dell'edificio diminuendo l'impatto ambientale, gestione dei rifiuti di lavorazione, misure rivolte al risparmio energetico, utilizzo di prodotti ecologici e riduzione degli sprechi, ecc.....

In caso di parità di punteggio, fra due o più ditte concorrenti, si procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio sotto l'aspetto tecnico-qualitativo.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, senza che alcun concorrente possa vantare diritto alcuno.

TITOLO III **STRUTTURE – ATTREZZATURE - ARREDI**

ART. 15 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria – oneri –

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale affida in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla preparazione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio della distribuzione.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio. La Ditta non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dalla ditta appaltatrice, resteranno di proprietà del Comune.

La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi, refettori) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampade) opere idro/sanitarie (riparazione rubinetti, riparazione cassette W.C., ripristino scarichi e carichi), opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature, tinteggiatura dei locali in uso (obbligo una volta ogni tre anni e alla necessità, qualora dovessero insorgere problemi di infiltrazione di acqua o macchie di umidità, purchè strettamente correlati alla responsabilità diretta della Ditta aggiudicataria, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco) saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della Ditta appaltatrice.

Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'appaltatore al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il comune si farà carico di tutte le spese di energie necessarie al funzionamento delle mense compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice, combustibile), la tariffa relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

ART. 16– Verbale di consegna dei locali ed inventario.

La stazione appaltante redigerà l'inventario dei beni dati in uso all'impresa aggiudicataria. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

ART.17 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ai componenti della commissione mensa, ogni qualvolta si renda necessario.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

TITOLO IV

ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 18 – Oneri inerenti il servizio

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o persone, sono senza riserve ed accezioni a totale carico della Ditta.

La Ditta, a copertura dei rischi di servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia stessa ad azione di rivalsa nei confronti del Comune.

ART. 19- Obblighi e responsabilità dell'impresa aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'esecuzione dell'appalto di cui al presente capitolato. L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

E' fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'impresa si obbliga ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di ordine interno che venissero comunicate dall'ente. Inoltre, l'impresa deve essere assicurata con adeguati massimali per responsabilità civile verso i propri dipendenti, verso terzi e verso l'Ente appaltante.

Copia della polizza attestante la copertura assicurativa dovrà essere prodotta prima dell'inizio dell'appalto.

ART. 20 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale e/o la Ditta aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

ART. 21- Spese contrattuali

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese contrattuali, di bollo, registrazione ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

TITOLO V

NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 22 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 ed al Regolamento CE 852/2004.

In particolare si dovrà far uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica per il mantenimento delle temperature previste dalla Legge.

Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto dovranno avere le dimensioni per essere contenuti dai carrelli termici o self service.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per il parmigiano, per le pietanze, per i contorni).

I piatti dovranno essere in ceramica o in melaminica, le posate in acciaio inox, i bicchieri in vetro o in melaminica.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistente e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consente l'uso di cassette o scatole. La frutta per i bambini delle Scuole d'Infanzia dovrà essere somministrata sbucciata.

ART. 23 – Mezzo di trasporto

Il mezzo di trasporto per la consegna dei pasti deve essere idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art.43, ed al Regolamento CE 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 24 – Distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero degli alunni presenti:

ASILO NIDO (consegna dei carrelli nelle due sezioni)

SCUOLA D'INFANZIA di Curanuova e di Ceresane (Servizio al tavolo)

Il rapporto tassativamente non potrà essere inferiore ad un operatore ogni 35 utenti o frazioni di 35 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA DI I°GRADO (Servizio Self-Service)

Il rapporto tassativamente non potrà essere inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

ART. 25– Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle Tabelle dietetiche.

ART. 26 – Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m.i., al regolamento CE 852/2004, al regolamento CE 853/2004 e al regolamento CE 178/2002, nonché a quanto previsto dal regolamento di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Comunque tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE, AL CONFEZIONAMENTO E ALLA DISTRIBUZIONE

ART. 27 – Personale

Per quanto attiene al personale dipendente, l'Appaltatore dovrà attenersi tassativamente all'organico ed al numero di ore settimanali di lavoro per ciascun singolo operatore proposto in sede di gara d'appalto.

Tali parametri potranno essere variati in diminuzione solo in presenza di un numero di pasti inferiore di almeno 1/4 rispetto al dato medio indicato nel presente capitolato e a condizione che tale diminuzione sia stata accertata costantemente per almeno venti giorni di effettivo servizio. Detto vincolo non opera durante il servizio per il Centro Estivo.

L'Appaltatore che assuma il servizio in seguito alla scadenza di un precedente contratto d'appalto affidato ad altra Ditta dovrà provvedere all'assunzione del personale già in servizio alle dipendenze del precedente appaltatore.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, l'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto alla Stazione appaltante.

ART. 28 – Vestiario e Igiene del personale

La ditta aggiudicataria, in conformità a quanto disposto dal D.lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, fornirà a tutto il personale divise da lavoro e copricapo, guanto monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio vigente.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e successive modificazioni e integrazioni, al D.Lgs.26 maggio 1997, n.155 e ss.mm.ii nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

TITOLO VII CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DESTINATE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 29 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Un elemento imprescindibile nella formulazione del menù è la scelta di alimenti protettivi per la salute.

Il Comune di Mongrando da anni è artefice e promotore di iniziative che rendono la tabella dietetica strumento educativo per i piccoli utenti:

- la rotazione dei menù e la stagionalità di frutta e verdura offrono una vasta gamma di preparazioni, per dare l'opportunità ad ogni bambino di formare ed ampliare il proprio gusto ed evitare la monotonia;
- lo spuntino a metà mattina: ogni giorno il servizio viene predisposto in modo da permettere di anticipare il consumo della frutta a metà mattina, con il duplice scopo di evitare merende troppo ricche in grassi e/o zuccheri e di ridurre gli avanzi a tavola. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore di documentare con certificazione.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Ogni prodotto, al di là delle specifiche merceologiche proprie dell'alimento, deve:

- rispondere, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto;
- possedere le caratteristiche del prodotto di 1^a qualità;
- assicurare la Tracciabilità di filiera di ciascun prodotto.

Tutte le informazioni relative al fornitore, alla produzione, all'etichettatura, alla data di lavorazione in cucina, sono conservate per un adeguato periodo di tempo in un apposito sistema di registrazione.

Le Ditte che prenderanno parte alla gara d'appalto dovranno esibire in quella sede l'elenco dei propri fornitori per i generi, alimentari e non, impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di ottenere l'esclusione di uno o più fornitori in caso di comprovata inadeguatezza anche se legata ad episodi verificatisi in altre sedi.

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per il purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti ma cuocere in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quali addensanti è ammessa solo la farina.
- Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- Utilizzare guanti monouso in fase di preparazione ;
- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- È vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

TITOLO VIII MENU'

ART. 30 – Menù

I menù dovranno essere articolati in base alla stagionalità dei prodotti e differenziati in base all'età dei fruitori. Dovranno prevedere almeno due menù all'anno e su quattro settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con la stazione appaltante, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc.....;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con la stazione appaltante con comunicazione scritta e via fax.

La Ditta Aggiudicataria dovrà far vidimare i menù dall'ASLBI con relative grammature ed elenco degli allergeni.

ART. 31 – Variazione al menù

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere la variazione del menù.

La ditta aggiudicataria può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dall'amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante e del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione) dell'ASL BI.

ART. 32 – Struttura del menù

Scuole d'infanzia, primaria e secondaria di I° grado:

Frutta a metà mattina

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane

Oppure

Frutta a metà mattina

Un piatto unico

Un contorno

Pane

Merenda per le Scuole d'Infanzia

Latte e biscotti o yogurt alla frutta o frullato di frutta o macedonia di frutta o budino o pane e marmellata, o pane e olio, o torte (non confezionate), o gelato (confezionato).

Asilo Nido Comunale

- Divezzi

Frutta a metà mattina

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane

Merenda

Oppure

Frutta a metà mattina

Un piatto unico
Un contorno
Pane
Merenda

Merenda dai 12 mesi di età:

Latte e biscotti o yogurt alla frutta o frullato di frutta o macedonia di frutta (a piccoli pezzi sbucciata) o budino (preparato dalla cuoca) o pane e marmellata, o pane e olio, o torte (preparate dalla cuoca), o gelato alla frutta senza uova (preparato dalla cuoca).

- Lattanti fino ai 12 mesi (sulla base della dieta prescritta dal Pediatra)

Omogeneizzati / liofilizzati
Pappa – farine mais/tapioca/riso/multi cereali/ecc.
Frullato frutta
Merenda

Potrà essere utilizzata l'acqua potabile, che andrà servita in apposite caraffe meglio se di vetro. Qualora l'acqua non dovesse risultare perfettamente limpida (causa lavori sulla rete idrica), la ditta dovrà provvedere all'acquisto di acqua minerale naturale confezionata.

ART. 33 – Destinazione del cibo non somministrato

L'Aggiudicatario si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n.166 del 19/08/2016 "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi".

TITOLO IX TABELLE DIETETICHE

ART. 34 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (LARN Revisione 2014).

Nelle tabelle dietetiche dovranno essere riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione, dei cali di peso dovuti allo scongelamento e relativi allergeni.

ART. 35 – Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi preposti e comunicate all'Amministrazione Comunale, che le trasmetterà all'Impresa Appaltatrice la quale dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari e celiachia si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religiose e vegetariane: la ditta dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religiose ed in particolare:

dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni questa saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio;

dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese relative all'acquisto di derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in minorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, classe.

Procedura:

- Il genitore chiede all'Ufficio Istruzione del Comune di Mongrando la modulistica regionale da far compilare al Pediatra e/o medico di base dell'ASL di competenza e la riconsegna compilata con allegato il certificato che accerta la diagnosi di allergia o intolleranza.

- la Responsabile del Servizio lo trasmette al Responsabile della Ditta appaltatrice per l'elaborazione della tabella dietetica personalizzata ed invia una copia all'ASL BI per la validazione. Una copia al Comune di Mongrando, una al centro cottura e una alla famiglia.

La tabella dietetica personalizzata è valida per tutto l'anno scolastico fa eccezione la celiachia.

In caso di necessità di proseguimento della dietoterapia, il certificato medico deve essere rinnovato entro il mese di luglio dell'anno scolastico in corso.

In caso di liberalizzazione della dieta è necessario presentare certificato medico di annullamento.

ART. 36 – Diete in bianco

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti. Le diete in bianco non dovranno durare più di due settimane.

ART. 37 – Cestini freddi per pranzo al sacco

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa la fornitura di piatti freddi o cestini da viaggio dove dovranno essere presenti:

SCUOLA INFANZIA:

n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 succo di frutta (preferibilmente mela), n.1 pacchetto di crackers o 1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottiglietta acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.

SCUOLA PRIMARIA:

n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 panino con prosciutto crudo o bresaola, n.1 succo di frutta (preferibilmente mela o agrumi), n.1 pacchetto di crackers o 1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottiglietta acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.

SCUOLA SECONDARIA DI I° GRADO:

n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 panino con prosciutto crudo, n.1 panino con bresaola, n.1 succo di frutta (preferibilmente mela o agrumi), n.1 pacchetto di crackers o 1 fetta di pizza o focaccia, n.2 bottigliette acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.

Date e orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Amministrazione Comunale con una settimana di anticipo.

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 38 – Conservazione campioni

Il controllo qualitativo presso la cucina dovrà essere coordinato dall'Appaltatore che rivolgendosi alle strutture sanitarie pubbliche, provvederà a organizzare con cadenza trimestrale i prelievi di campioni sulle materie prime e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, piani di appoggio dei refettori, comunicando alla stazione appaltante i risultati delle analisi.

Dovrà comunque curare, attraverso i propri operatori, di conservare tramite refrigerazione per 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (di almeno 150 gr. per ogni tipo di alimento), in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare nel caso si verificassero casi di intossicazione per analisi di laboratorio.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di far svolgere analoghi accertamenti in qualunque momento e senza preavviso.

ART. 39 – Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo, destinato ad alimentazione umana, dei cibi preparati.

TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

ART. 40 – Manipolazione e cottura

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

ART. 41 – Pentolame per la cottura

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolai in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 42 – Condimenti

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva di coltivazione nazionale biologica e una bottiglia di aceto di mele e/o riso.

Nelle preparazioni si consiglia l'utilizzo di sale iodato.

TITOLO XII CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

ART. 43 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'ASL BI, l'ufficio Istruzione del Comune di Mongrando, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dalla stazione appaltante.

ART. 44 – Commissione mensa

La commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

I rappresentanti della Commissione mensa potranno:

- assaggiare le preparazioni gastronomiche;

- formulare proposte specifiche sul menù.

La stazione appaltante provvederà a comunicare all'impresa i nominativi dei componenti (di rappresentanza degli utenti) che possono accedere ai locali di produzione e consumo.

L'impresa ai componenti della Commissione deve fornire camici e copricapo monouso.

ART. 45 – Metodologia del controllo di qualità

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo.

Inoltre dovrà essere valutato:

- Valutazione della soddisfazione degli utenti (tramite schede, ad esempio);
- Valutazione dell'entità degli scarti.

TITOLO XIII PENALITÀ

Art. 46 – Penalità

L'Appaltatore assume la piena e incondizionata responsabilità in ordine allo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto sollevando l'Amministrazione appaltante.

Resta inteso che per "prestazioni difformi" non si intendono quelle modifiche previste per i casi di urgenza e preventivamente concordate con l'amministrazione appaltante.

In caso di perduranti o ripetute gravi inadempienze resta facoltà dell'Amministrazione appaltante di procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto ovvero all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo ogni diritto dell'Amministrazione appaltante di tutelarsi nelle opportune sedi per il recupero di eventuali danni subiti.

La stazione appaltante a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta aggiudicataria., le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

Le non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte della ditta aggiudicataria, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle contro deduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che potranno comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali;
- personale inferiore ai parametri stabiliti;
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale, il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 4.000,00 rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima ditta per un'inadempienza commessa anche in una scuola diversa dalla precedente sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

TITOLO IX RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO
--

Art. 47 – Risoluzione

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi :

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il l'Amministrazione Comunale;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c. –

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

In caso di risoluzione del contratto è facoltà di procedere all'affidamento dell'appalto alla ditta immediatamente seguente nella graduatoria, formata dall'apposita commissione in sede di aggiudicazione.

Art.48 – Norma di rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.

Art.49 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art.13 del d.lgs. n.196/2003 i dati raccolti verranno acquisiti dalla Stazione Appaltante e trattati anche con l'ausilio di mezzi informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara cui si riferisce il presente capitolato, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di legge. Titolare del trattamento è l'Unione Montana Valle Elvo.

Art. 50 – Obblighi relativi alle norme sulla Tracciabilità dei flussi finanziari, la Trasparenza, l'Anticorruzione e sull'incompatibilità e/o inconferibilità dell'incarico pubblico

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che il Comune di Mongrando dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore dell'affidatario, quest'ultimo assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art.3 della Legge 13/08/2010 n.136. In ottemperanza alla predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

L'operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà dichiarare, altresì, l'insussistenza di conflitti di interesse e altre cause di incompatibilità e/o di inconferibilità all'assunzione del servizio in oggetto, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 8 aprile 2013 n.39.

Ai sensi dell'art.53 comma 16-ter del D.Lgs.n.165/2001 e s.m.e i., l'aggiudicatario dovrà, altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Mongrando che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto.

Art. 51 – Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Biella con esclusione di qualsiasi altro Foro concorrente.

Art. 52 – Norme Finali

Per tutto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(F.to Dr. Cesare CERETTO)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(F.to Fausta Gallo)

COMUNE DI MONGRANDO

PROVINCIA DI BIELLA

CONTRATTO DI APPALTO PER FORNITURA SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA e ASILO NIDO COMUNALE

**per il periodo di anni cinque a decorrere
dal 01.01.2019**

CIG

ORIGINALE

Rep. n.

L'anno duemiladiciotto addì del mese di nella Casa Comunale sita in via Roma n. 40 in Mongrando.

Avanti a me, Segretario Comunale, autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa nell'interesse del Comune ai sensi dell'art. 97, comma 4, lett. c) del D. Lgs. 267/2000, si sono costituiti:

- da una parte la Sig.ra nata in il giorno..... nella sua qualità di;;
- dall'altra partenato in

.....il giorno legale rappresentante
dell'impresa in qualità di Procuratore Speciale (giusta
procura N. notaio di del
.....della Dittacon sede in
.....

Della identità e della piena capacità delle sopra costituite
parti io Segretario comunale rogante sono personalmente
certo.

Espressamente e spontaneamente le parti dichiarano di
voler rinunciare all'assistenza dei testimoni e lo fanno con il
mio consenso.

SI PREMETTE

1) che con determinazione del Responsabile del
Servizio n° in data, esecutiva ai sensi di
legge è stata indetta la procedura aperta per l'affidamento
del servizio di Ristorazione Scolastica e Asilo Nido approvato
il capitolato speciale e tutti gli allegati per l'appalto della
fornitura del servizio di ristorazione scolastica e asilo nido
per il Comune di Mongrando per l'importo complessivo di
Euro oltre l'I.V.A.;

2) che l'appalto è finanziato con fondi propri di
bilancio;

3) che, con determina n. in data,
l'appalto è stato aggiudicato definitivamente alla Ditta
..... a seguito di asta pubblica tenutasi il
giorno per l'importo di singolo buono pasto in €
.....(Euro) oltre l'I.V.A.;

4) che sono state effettuate le procedure in ordine alla
insussistenza di procedimenti e di provvedimenti per
l'applicazione di una delle misure di prevenzione antimafia;

CIÒ PREMESSO

di comune accordo tra le parti, come sopra costituite, viene
convenuto e stipulato quanto segue:

1) La Signora..... nella sua qualità di
....., dà e concede alla prenominata Ditta

..... rappresentata dal Procuratore Speciale Sig..... che accetta, l'appalto del servizio di ristorazione scolastica e asilo nido, per il Comune di Mongrando per cinque anni a decorrere dal 01.01.2019 per il prezzo di € (Euro).

2) L'appalto si intende concesso ed accettato sotto l'osservanza piena, assoluta ed inscindibile delle norme e con le modalità contenute nel bando di gara, nel verbale di gara, nelle caratteristiche merceologiche degli alimenti, nella dichiarazione di valutazione dei rischi di interferenza, e nel capitolato speciale richiamato nelle premesse, composto di n. 52 articoli, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare senza riserva alcuna, e viene firmato in ogni pagina dalle parti stesse.

a) Il capitolato speciale di appalto per il servizio, depositato agli atti del "Comune", già sottoscritto dalle Parti per integrale accettazione, si intende facente parte integrante del contratto, anche se non materialmente allegato. L'"Appaltatore" si obbliga altresì a rispettare tutte le specifiche e precisazioni e precisazioni riportate al precedente punto a), nonché ricomprese nel capitolato Generale di Appalto di cui al D.M. n.145/2000 e s.m.i. e nel regolamento del Codice dei Contratti Pubblici, di cui al D.P.R. n.207/2010 nelle parti non abrogate dal D.Lgs. 50/2016.

3) L'appalto di cui al punto 1) è conferito per il periodo di anni cinque a decorrere dal 01/01/2019 al 31/12/2023.

4) L'impresa avrà diritto a pagamenti come segue: previa presentazione fatture elettroniche con pagamento tramite bonifico bancario a 30 gg.

5) Gli avvisi di emissione dei titoli di spesa saranno inviati dall'"Appaltante" alla sede legale dell'"Appaltatore" in MONGRANDO (BI), Via Roma n.40.

I pagamenti saranno effettuati mediante mandati emessi sul Tesoriere dell' "Appaltante". La richiesta di eventuali modalità agevolative di pagamento dovrà essere comunicata per iscritto dall' "Appaltatore" al competente servizio Economico e Finanziario dell' "Appaltante" e sarà considerata valida fino a diversa comunicazione.

6) A garanzia degli obblighi assunti col presente contratto, la Ditta appaltatrice ha prestato apposita garanzia mediante polizza di fideiussione n.
Rep.n.di Euro
(.....) pari al 10% dell'importo del contratto (ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs.n.50/2016:

Detta garanzia verrà restituita al termine del contratto.

6) Per gli effetti del presente contratto, la Ditta appaltatrice dichiara di eleggere il proprio domicilio presso la sede di questo Ente.

(Divieto di cessione del contratto)

1. Il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi dell'art.105, comma 1, del D.Lgs.50/2016.

(Tracciabilità dei flussi finanziari)

1. L'appaltatore di cui alla presente commessa pubblica deve comunicare, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, al presente contratto. Nel caso di conti correnti già esistenti, i soggetti sopra indicati devono darne comunicazione entro sette giorni dalla loro prima utilizzazione in relazione alla presente transazione. La comunicazione deve essere sottoscritta dal Legale Rappresentante o da un soggetto munito di apposita procura.

2. Entro lo stesso termine di cui al comma 1, i soggetti ivi indicati, comunicano le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui conti correnti bancari o postali. Gli stessi soggetti sono tenuti a comunicare ogni modifica dei dati già trasmessi.
3. Tutti i movimenti finanziari congruenti e derivanti dal presente contratto devono essere registrati sui conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, e devono essere effettuati, esclusivamente, tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.
4. Gli strumenti di pagamento di cui al comma 3, devono riportare in riferimento alla presente fattispecie, il codice identificativo di gara (CIG) e il codice unico di progetto (CUP) acquisiti a cura della stazione appaltante, nonché il codice univoco ufficio (CUU).
5. I soggetti di cui al comma 1 che hanno notizia dell'inadempimento della rispettiva controparte agli obblighi del presente articolo devono darne immediatamente comunicazione a questa stazione appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo di Biella.
6. Questa stazione appaltante si riserva il diritto di verifica che nei contratti derivati sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale i contraenti assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine i soggetti di cui al precedente comma 1, tramite il proprio legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura, devono inviare copia di tutti i contratti sottoscritti con tutti gli operatori economici della filiera conseguente al presente contratto.
7. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena

tracciabilità delle operazioni finanziarie determina la risoluzione di diritto del presente contratto e, a cascata, di quelli conseguenti e derivati.

7) Per le eventuali controversie non risolte con spirito di bonaria composizione sarà competente il Giudice Ordinario, Tribunale di Biella competente per territorio.

8) Le spese tutte del presente contratto, comprese quelle di eventuale registrazione, copie, diritti, ecc., sono a carico della Ditta appaltatrice.

9) Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si rinvia alle norme vigenti in materia di pubblici appalti e alle altre disposizioni di legge in vigore.

Il presente contratto riguarda forniture/servizi soggette ad I.V.A. e pertanto si richiede, ai fini fiscali, la registrazione a tassa fissa a sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86.

Il presente contratto è la precisa completa e fedele espressione della volontà delle parti e si compone di n. 4 facciate.

Ne è data lettura alle parti, che lo confermano.

ALLEGATI:

- Offerta dell'aggiudicatario;
- Copia della cauzione.

PER IL COMUNE

(.....)

L'APPALTATORE

(.....)

—

IL SEGRETARIO COMUNALE

(.....)

