



ORIGINALE



Istituzione l'Uspidali

(Comune di Valenza)

Determinazione Direttore n. 41 del 18.08.2017

Oggetto: Procedura ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo del Comune di Valenza ed utenti esterni - per il periodo di mesi sei (6). Procedura a contrarre. Approvazione Atti di gara.

Servizio: Casa di Riposo

Settore:

Centro di Costo:

IL DIRETTORE DELL'ISTITUZIONE

Visti il Decreto Sindacale n. 3 del 14.01.2016 di conferimento di funzioni dirigenziali ed individuazione del Datore di lavoro per il I-II Settore «Servizi Socio-assistenziali, Direzione Casa di Riposo, Cultura e Giovani, Sport, Servizi Educativi e CED» ed il Decreto Sindacale n. 21 del 14.10.2016 di conferimento di funzioni dirigenziali ed individuazione del Datore di lavoro per il VI Settore «Farmacia Comunale» del Comune di Valenza;

Premesso che:

- (i) con Determinazione Dirigenziale n. 10 del 4 aprile 2013, la Società "R&D RISTORAZIONE E DINTORNI S.R.L." e la Società "PUNTO SERVICE – COOPERATIVA SOCIALE A.R.L." sono risultate aggiudicatarie della gara indetta dal Comune di Valenza, relativa all'*"affidamento della gestione globale del servizio di ristorazione ospiti della casa di riposo e utenti esterni, del servizio di assistenza tramite personale OSS, del servizio di lavaggio biancheria piana e indumenti degli ospiti della casa di riposo e del servizio di lavaggio biancheria dei servizi scolastici"*;
- (ii) con atto notarile rep. n. 116229/16276 registrato a Vercelli il 23 maggio 2013, n. 30367 – Serie 1T, le suddette Società si sono riunite in associazione temporanea di imprese a norma dell'art. 37, comma 8 del D. Lgs. n. 163/2006 qualificando capogruppo la Società "R&D RISTORAZIONE E DINTORNI S.R.L.";
- (iii) in data 28 giugno 2013 è stato stipulato il relativo contratto di appalto, rep. n. 14747 e registrato ad Alessandria il 5 luglio 2013, serie 1, n. 48 ("Contratto");
- (iv) con atto notarile rep. n. 73490/14429 registrato a Bergamo il 14 marzo 2016, n. 9034, Serie 1T, la Società "R&D RISTORAZIONE E DINTORNI S.R.L." ha stipulato con la Società "J D Service S.r.l." un contratto di affitto dell'azienda di sua proprietà ("Contratto d'Affitto");
- (v) in forza del Contratto d'Affitto, la Società "J D Service S.r.l." è subentrata, a conclusione di procedimento ex art. 116 del D. Lgs. n. 163/2006, nel contratto d'appalto di cui alla precedente premessa (iii) in qualità di mandataria del raggruppamento temporaneo che vede come mandante Punto Service – Cooperativa Sociale A.R.L.;
- (vi) con comunicazione PEC del 23 giugno 2017, la Società "J D Service S.r.l.", ha segnalato al Comune di Valenza, a fronte del fallimento della Società "R&D RISTORAZIONE E DINTORNI S.R.L.", di essere receduta dal Contratto d'Affitto. Per l'effetto, "J D Service S.r.l." ha altresì comunicato che avrebbe prestato i servizi di sua spettanza, relativi al Contratto, solo fino al 30 giugno 2017, intendendo retrocedere al Fallimento l'azienda oggetto di affitto;
- (vii) a seguito scambio di corrispondenza tra il Comune e "J D Service S.r.l.", quest'ultima ha ritenuto di interrompere l'esecuzione del servizio ad essa affidato a far tempo dall'1 luglio 2017;
- (viii) alla luce del grave inadempimento di "J D Service S.r.l.", nonché della perdita dei requisiti di capacità generale da parte di quest'ultima, il Comune, con determinazione dirigenziale del I-II-VI Settore in data 04.07.2017 n. 364, non ha potuto che risolvere il contratto d'appalto più sopra richiamato, tenuto conto che il precedente affidamento era stato aggiudicato ad un raggruppamento temporaneo di imprese e che, per le ragioni dettagliate nell'atto di risoluzione anzidetto, non vi era possibilità di ricorrere alla disciplina di cui all'art. 37, comma 18, del D.lgs. n. 163/2006;
- (ix) che al fine di garantire l'indispensabile continuità del servizio in argomento, si è deciso di procedere in via interinale ad un affidamento diretto, ai sensi degli artt. 32, 36, comma 1, lett. a), 142, commi 5- octies e 5 nonies, del D.lgs. n. 50/2016;

- (x) che con Determinazione del Direttore n. 31 del 30.06.2017 si è disposto di affidare in via temporanea e per ragioni d'urgenza alla ditta BARATTOLO CAFE' SNC DI PREDÀ ANDREA & C., l'esecuzione del solo servizio di ristorazione per il periodo 1 luglio - 9 luglio 2017;
- (xi) che con Determinazione del Direttore n. 36 del 08/07/2017 all'oggetto "Affidamento ai sensi degli artt. 32, 36, comma 1, lett. a), 142, commi 5-octies e 5 nonies, e 144 del d. lgs. n. 50/2016 del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo "L'Uspidali" in Comune di Valenza e utenti esterni". CIG ZA01F49E09, si è disposto di affidare al raggruppamento temporaneo di impresa ARISTOR SRL, Via Einaudi, 36, Zona D4 - Alessandria - C.F. e P.IVA 02131780062, capogruppo mandataria, e ALESSANDRIA SERVIZI SRL, Via Einaudi 36 - Alessandria - C.F. e P.IVA 02539110060, mandante, la gestione del servizio indicato in premessa ed, in specie, del servizio di preparazione dei pasti per la mensa della Casa di Riposo "L'Uspidali" in Comune di Valenza per il periodo 10 luglio 2017 - 10 agosto 2017 compresi;
- (xii) che con Determinazione del Direttore n. 39 del 08/08/2017 all'oggetto "Proroga tecnica per il periodo 11/08/2017 - 09/09/2017 nelle more della conclusione dell'espletamento delle procedure di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo "L'Uspidali" e utenti esterni. CIG Z951F9B704." è stata prorogata, ai sensi del combinato disposto degli artt. 63 comma 2 lett. c) e 36 comma 2 lett. a), la gestione del servizio di ristorazione ed, in specie, del servizio di preparazione dei pasti per la mensa della Casa di Riposo "L'Uspidali" in Comune di Valenza fino al 09 settembre 2017 compresi;

Dato atto che si rende necessario provvedere all'affidamento del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo "L'Uspidali" ed utenti esterni - per il periodo di mesi sei, periodo durante il quale si procederà a bandire gara comunitaria per il servizio di cui trattasi;

Considerato:

- che oggetto specifico della procedura è l'affidamento del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo "L'Uspidali" ed utenti esterni per il periodo di mesi sei (6);
- che la durata dell'affidamento è previsto per mesi sei, con la facoltà per l'Amministrazione di un'opzione di proroga di cui all'art. 106, comma 11, del D.lgs. 50/2016, di 3 mesi;
- che alla procedura di gara saranno invitati 5 operatori economici che hanno manifestato interesse alla partecipazione ed in regola con le prescrizioni indicate nell'avviso di indagine di mercato;

Dato atto che per i fini suddetti occorre procedere con la predisposizione di:

- "Avviso di indagine di mercato a scopo esplorativo", corredato dal complementare fac-simile di domanda di partecipazione/manifestazione di interesse, che si allega sotto la lettera A) al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
- "Capitolato d'oneri speciale", che si allega sotto la lettera B) al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale, che precisa le caratteristiche e le condizioni dell'affidamento del servizio, le prescrizioni, le norme, gli obblighi dell'affidatario;
- "Schema di invito a presentare offerte", che si allega sotto la lettera C) al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale, che precisa anche le modalità di svolgimento della gara, di presentazione delle offerte, i criteri di valutazione e aggiudicazione e contiene anche l'istanza di ammissione alla gara;

- "Schema di contratto di affidamento" derivante dalla procedura, che si allega sotto la lettera D) al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale, che verrà stipulato a corpo, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera dddd), del D.lgs. 50/2016, in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs. 50/2016;

Visto l'art. 37, comma 3, del D.lgs. 50/2016 e dato atto che con convenzioni in data 24.9.2014, reg. sp. N. 1894, in data 26.1.2016, reg. sp. N. 2096, in data 02.8.2016 reg. sp. N. 2186, è stato stipulato tra i Comuni di Valenza, Pietra Marazzi, Montecastello, Rivarone, Quargnento, Castelletto Monferrato, accordo consortile mediante convenzione, per l'esercizio in forma associata e coordinata dei compiti e delle attività connesse ai servizi e alle funzioni amministrative comunali in materia di appalti e di procedure in economia e cottimo fiduciario, di lavori, servizi e forniture, ed hanno conseguentemente istituito una centrale unica denominata "Centrale unica di committenza per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture tra i Comuni di Valenza, Pietra Marazzi, Montecastello, Rivarone, Quargnento e Castelletto Monferrato";

Preso atto che la Centrale Unica di Committenza istituita come sopra indicato, presso il Comune capofila di Valenza, procederà all'attribuzione, per tramite del sistema informativo di monitoraggio delle Gare (SIMOG), del Codice Identificativo della Gara (CIG Master) per la procedura di selezione in oggetto;

Preso atto della deliberazione 1377 del 21 dicembre 2016 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione contenente "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2017", dalla quale si evince che sia le stazioni appaltanti che i partecipanti alle gare devono versare un contributo per coprire i costi di funzionamento dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC);

Considerato, altresì, che occorre provvedere ad impegnare l'importo complessivo del quadro economico di spesa, ammontante a complessivi € 275.295,00 e così articolato:

- Valore a base di gara per affidamento per sei mesi (6):

Anno 2017:	€ 103.960,00
Anno 2018:	€ 61.640,00
Eventuale proroga di 3 mesi (art. 106, c. 11, D.lgs. 50/2016)	€ 82.800,00

TOTALE: € 248.400,00

- Oneri per la sicurezza per il periodo di mesi sei:	€ 1.000,00
- Oneri per la sicurezza in caso di proroga di mesi tre:	€ 500,00
- Contributo ANAC	€ 225,00
- IVA su Valore a base di gara (10%):	€ 24.840,00
- IVA su Oneri di sicurezza:	€ 330,00

TOTALE GENERALE: € 275.295,00

Precisato che l'aggiudicazione della successiva procedura di cui all'art. 36, comma 2, lettera b) del D.lgs. 50/2016 sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D.lgs. 50/2016, secondo le modalità specificate nello schema di lettera di invito (Allegato C al presente provvedimento);

Considerato che la migliore offerta verrà selezionata da un'apposita Commissione - nominata dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte - che provvederà a valutare gli elementi ed attribuire i relativi coefficienti di cui al Capitolato d'oneri speciale allegato B) al presente provvedimento;

Rilevato che, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.lgs. 50/2016 il contratto verrà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs. 50/2016;

Richiamate:

- la Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 1 del 28.02.2017, esecutiva ai sensi di legge, all'oggetto: "Approvazione Schema di Bilancio di Previsione Finanziario 2017-2019 (art. 11 d.lgs. n. 118/2011) Istituzione "L'Uspidali";
- la Deliberazione del Consiglio Comunale n. 6 del 29.03.2017, esecutiva ai sensi di legge, all'oggetto "Approvazione Bilancio di Previsione Finanziario 2017-2019. Istituzione "L'Uspidali" con la quale è stato approvato lo Schema di Bilancio di Previsione Finanziario 2017-2019 e relativi allegati, redatto secondo il D.lgs. n.118/2011;
- la Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 10 del 26.06.2017, esecutiva ai sensi di legge, all'oggetto "Salvaguardia degli equilibri di bilancio per l'esercizio 2017 ai sensi dell'art. 193 del D. Lgs. n. 267/2000.";
- la Deliberazione del Consiglio Comunale n. 25 del 20/07/2017, esecutiva ai sensi di legge, all'oggetto "Approvazione Deliberazione del Consiglio di Amministrazione dell'istituzione "L'Uspidali" n. 10/2017 in data 26/06/2017 ad oggetto "Salvaguardia degli equilibri di bilancio per l'esercizio 2017 ai sensi dell'art. 193 del D.lgs. n. 267/2000";

Verificato che la spesa complessiva di € 275.295,00 trova copertura come segue: € 115.046,56 Missione 12, Programma 3, Tit. 1, Cap. 11203315 (Imp.121/2017) del Bilancio di previsione finanziario 2017-2019 dell'Istituzione l'Uspidali, esercizio 2017, ove è prevista la necessaria disponibilità e che la spesa di € 160.248,44 per l'anno 2018 trova copertura: Missione12, Programma 3, Tit. 1, Cap. 11203315 (Imp. 122/2017) del Bilancio di previsione finanziario 2017-2019 dell'Istituzione l'Uspidali, esercizio 2018, ove è prevista la necessaria disponibilità;

Visto l'art.9 della Legge 03/08/2009 n. 102 ed accertato che i pagamenti conseguenti ai presenti impegni sono compatibili con i relativi stanziamenti di bilancio;

Richiamato l'art. 1 commi da 485 a 494, della Legge nr. 232/2016, che detta le norme sul Pareggio di Bilancio e sulla verifica del rispetto dei Vincoli di finanza pubblica;

Visti, altresì:

- il D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- il DPR 207/2010 "Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE», per quanto applicabile;

- il Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267 e s.m.i.;
- le Linee Guida n. 2, di attuazione del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Offerta economicamente più vantaggiosa", Approvata dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005. Del 21 settembre 2016;
- il vigente Statuto del Comune di Valenza e, in particolare, l'art. 73 «I dirigenti», comma 3;
- il vigente Regolamento di funzionamento dell'Istituzione;
- il vigente Regolamento di Contabilità;
- il vigente Regolamento sull'ordinamento, l'organizzazione e il funzionamento degli uffici e, in particolare, l'art. 16;
- il vigente Regolamento di organizzazione della Centrale Unica di cui all'art. 33, comma 3-bis, del D.lgs. 163/2006 e smi;
- il Decreto Legislativo 14 marzo 2013 n. 33 e smi;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 3 del 28/01/2016, all'oggetto: "Adozione Piano Triennale Prevenzione Corruzione e Programma per la Trasparenza e l'Integrità per il triennio 2016/2018.";

Richiamate:

- la direttiva del Segretario Generale n. 1/2015 ad oggetto: «Sistema dei controlli interni. Nuovo Inquadramento», come modificata e integrata con direttiva del Segretario Generale n.1/2016 ad oggetto: «Esercizio controllo successivo di regolarità amministrativa ex art. 8 Regolamento sui controlli interni – Specifiche in ordine agli item di controllo»;
- la direttiva del Segretario Generale n. 3 in data 26.5.2016 ad oggetto: «Esercizio controllo successivo di regolarità amministrativa ex art. 8 sui controlli interni – Condivisione risultanze controlli effettuati e conseguenti indicazioni operative»;
- la normativa in materia di "Amministrazione trasparente" di cui al D. Lgs 33/2013, nonché art. 29 del DLgs 50/2016, nonché la Deliberazione di Giunta Comunale n. 6 del 30.01.2017 - Adozione Piano Triennale Prevenzione Corruzione e per la Trasparenza (PTPCT) per il triennio 2017/2019;

D E T E R M I N A

1. di richiamare le premesse quali parte integrante e sostanziale della presente determinazione;
2. di dare atto che l'importo a base di gara (iva esclusa) per il periodo di mesi sei risulta pari a € 166.600,00 di cui € 1.000,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo a base di gara (iva esclusa) per l'eventuale periodo di proroga (mesi tre) risulta pari a € 82.800,00 di cui € 500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
3. di approvare la documentazione predisposta dal RUP, ovvero: "Avviso di indagine di mercato a scopo esplorativo", "Capitolato d'oneri speciale", "Schema di invito a presentare offerte", "Schema di contratto di affidamento" e relativi allegati, che si allegano rispettivamente sotto le lettere A), B), C) e D) al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale;
4. di avvalersi, per l'affidamento del servizio di cui in oggetto, della "Centrale unica di committenza per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture tra i Comuni di Valenza, Pietra Marazzi, Montecastello, Rivarone, Quargnento e Castelletto Monferrato", per l'esecuzione della procedura di gara;

5. di dare atto che la procedura di affidamento del servizio di cui in oggetto è la procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b) del D.lgs. 50/2016, con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95, del D.lgs. 50/2016, con applicazione di quanto ribadito all'art. 97, comma 3, del D.lgs. 50/2016;
6. di dare atto che il contratto derivante dalla procedura, verrà stipulato a corpo, ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera d) del D.lgs. 50/2016, in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs. 50/2016;
7. di trasmettere copia della presente determinazione alla Centrale Unica al fine dell'avvio della procedura e di tutti gli adempimenti di competenza;
8. di registrare giuridicamente gli impegni relativi alla spesa complessiva pari a € 275.295,00, dando atto che l'importo complessivo suddetto è comprensivo di eventuale proroga di 3 mesi, oneri per la sicurezza, contributo ANAC e iva, nel modo seguente:
 - € 115.046,56 Missione 12, Programma 3, Tit. 1, Cap. 11203315 (Imp.121/2017) del Bilancio di previsione finanziario 2017-2019 dell'Istituzione l'Uspidall, esercizio 2017, ove è prevista la necessaria disponibilità;
 - € 160.248,44 Missione 12, Programma 3, Tit. 1, Cap. 11203315 (Imp. 122/2017) del Bilancio di previsione finanziario 2017-2019 dell'Istituzione l'Uspidall, esercizio 2018, ove è prevista la necessaria disponibilità;
9. di accertare ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 9 del D.L. n. 79/2009 (convertito in legge 102/2009 e smi), e all'art. 183 c. 8 del D.lgs. n. 267/2000, introdotto dalla L. 126/2014, che il pagamento della somma di € 225,00 relativa al contributo ANAC, è compatibile con i relativi stanziamenti di cassa, e che alla data odierna non sussistono elementi oggettivi per dichiarare la non compatibilità della spesa con gli obiettivi di finanza pubblica, ma lo stesso è legato all'andamento regolare dei lavori:

DATA SCADENZA PAGAMENTO	IMPORTO SPESA
Agosto 2017	€ 225,00 (contributo ANAC)

10. di dichiarare, in riferimento all'adozione, da parte del sottoscritto dirigente, del presente provvedimento, l'insussistenza delle situazioni di conflitto d'interesse previste dall'art. 6 D.P.R. n. 62/2013;
11. di disporre che il presente provvedimento venga pubblicato in elenco all'albo pretorio del Comune ai fini della generale conoscenza;
12. di dare atto che il presente provvedimento, nel rispetto della normativa in tema di trasparenza di cui al D.lgs. 33/2013 e smi, verrà pubblicato sul sito del Comune di Valenza, nella sezione di primo livello "amministrazione trasparente", sottosezione di secondo livello "provvedimenti dirigenti amministrativi" e sottosezione di secondo livello "bandi di gara e contratti";
13. di dare atto che è stato rispettato quanto previsto dalla Direttiva del Segretario Generale n. 1 del 28.04.2015 all'oggetto "Sistema dei controlli interni. Nuovo inquadramento metodologico", come integrata da successiva Direttiva del Segr. Gen. n. 1 – prot. n. 3090 – del 17/02/2016, in materia di controllo successivo di regolarità amministrativa sugli atti, nonché dalla Direttiva del Segr. Gen. n. 3 in data 26.5.2016 ad oggetto: «Esercizio controllo successivo di regolarità amministrativa ex art. 8 sui controlli interni – Condivisione risultanze controlli effettuati e conseguenti indicazioni operative».

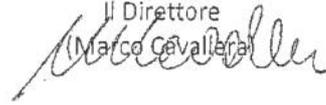
Il Direttore
(Marco Cavallero)



In merito al presente provvedimento, si rilascia parere favorevole in merito alla compatibilità finanziaria.

Valenza, 18/08/2017

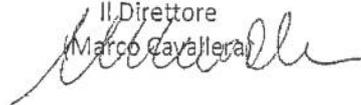
Il Direttore
(Marco Cavallera)



In merito al presente provvedimento, si rilascia parere favorevole in merito alla copertura finanziaria.

Valenza, 18/08/2017

Il Direttore
(Marco Cavallera)





COMUNE DI VALENZA
(Provincia di Alessandria)
ISTITUZIONE L'USPIDALÌ

AVVISO ESPLORATIVO

*PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
FINALIZZATA ALL'AFFIDAMENTO TRAMITE
PROCEDURA DI GARA DI APPALTO DI SERVIZI
AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B), 142, COMMI 50CTIES E 5NONIES, E 144 DEL D.LGS. N.
50 DEL 18/04/2016 E SMI.*

**SERVIZI DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO L'USPIDALÌ DEL COMUNE
DI VALENZA, PER LA DURATA CONTRATTUALE DI MESI SEI**

Questo Comune intende esperire un'indagine di mercato finalizzata ad individuare operatori economici per l'**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO L'USPIDALÌ DEL COMUNE DI VALENZA**, per la durata contrattuale di mesi sei, mediante procedura negoziata di cui all'art. 36, del D.lgs. n. 50/2016.

Il presente avviso, è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori economici, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, pubblicità.

1. Stazione Appaltante

La stazione appaltante è l'Istituzione "L'Uspidalì" del Comune di Valenza
Sede legale: Via Canonico Zuffi, 12 - 15048 Valenza
PEC: appalti@cert.comune.valenza.al.it
E-mail: casadiriposo@comune.valenza.al.it
Sito internet: www.comune.valenza.al.it
R.U.P.: Marco Cavallera

2. Oggetto dell'appalto

L'affidamento consta nella gestione per mesi 6 del servizio di ristorazione (1° colazione – pranzo – cena) in piena autonomia organizzativa, da prestarsi per la Casa di Riposo Comunale l'Uspidalì di Via Zuffi – Valenza.

Viene richiesta, altresì, la confezione di pasti per persone assistite all'esterno, con ritiro da parte dei richiedenti presso la struttura di Via Zuffi.

Il servizio dovrà essere svolto ogni giorno, anche feriale e festivo.

3. Valore stimato dell'appalto

Il valore stimato dell'affidamento (mesi sei), risulta pari a complessivi Euro 165.600,00 oltre IVA, di cui Euro 1.000,00 per oneri della sicurezza da interferenze, oltre IVA.

Nella lettera invito che potrà seguire ad esito della presente indagine di mercato, verrà indicato, il valore del costo della manodopera. Si precisa sin da ora che detto costo, a differenza degli oneri della sicurezza da interferenze, non è da intendere incorporato dal prezzo a base d'asta.

4. Tempi massimi stimati per l'esecuzione dell'attività oggetto del presente avviso

Novanta giorni decorrenti dalla pubblicazione del presente avviso

5. Soggetti ammessi a presentare manifestazione di interesse

Possono presentare manifestazione di interesse ad essere invitati alla successiva procedura negoziata i soggetti di cui all'art. 45 del D.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, del D.lgs. n. 50/2016, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla selezione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

6. Requisiti di ordine generale

Il richiedente, per poter essere ammesso alla selezione, dovrà autocertificare di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016, di essere iscritto alla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura territorialmente competente con oggetto sociale coerente l'oggetto dell'appalto, ove applicabile. Non saranno ammessi i soggetti che si trovino nelle situazioni di cui all'art. 1-bis, comma 14, della Legge n. 383/2001 e di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.lgs. n. 165/2001 e all'art. 21, comma 1, del D.lgs. n. 39/2013.

7. Requisiti di idoneità professionale e di capacità economico-finanziaria e tecnica

Iscrizione nel registro della competente camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per attività che consentono l'espletamento del servizio oggetto di gara.

Adeguati requisiti di capacità economico-finanziaria mediante presentazione, in sede di gara, di almeno due dichiarazioni bancarie che attestino la capacità finanziaria del concorrente in relazione all'entità del servizio.

Adeguati requisiti di capacità tecnica e professionale (aver svolto, nel triennio antecedente la procedura di gara, almeno 1 (uno) servizio analogo/identico per tipologia ed importo rispetto a quello oggetto di appalto)

8. Termine e modalità di presentazione della domanda di selezione

L'istanza di manifestazione di interesse, redatta esclusivamente in lingua italiana, dovrà pervenire esclusivamente via PEC all'indirizzo di cui al punto 1 (appalti@cert.comune.valenza.al.it), **entro e non oltre le ore 17.00 del 01/09/2017**, a pena di esclusione dalla selezione, e deve riportare il nominativo, la partita IVA o codice fiscale, l'indirizzo, il numero di telefono, e la PEC del mittente con oggetto:

"MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ALLA PARTECIPAZIONE PROCEDURA DI GARA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE PER GLI OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO PER LA DURATA DI MESI SEI".

Non saranno in alcun caso presi in considerazione le manifestazioni che perverranno oltre i termini di scadenza o privi di indicazione del mittente.

Il recapito tempestivo della PEC rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, la stessa non giunga a destinazione entro il termine perentorio stabilito dal presente avviso.

9. Contenuto della PEC

La PEC dovrà contenere al suo interno esclusivamente la domanda di selezione sottoscritta dal legale rappresentante del richiedente. La domanda di selezione può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.

Alla domanda va allegata una sola copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

La domanda di selezione può essere presentata utilizzando il Modello allegato al presente avviso sub 1. Nel caso di richiedente costituito da consorzio ordinario di concorrenti o GEIE o raggruppamento temporaneo di concorrenti, ciascun soggetto costituente il richiedente deve redigere separata domanda. Si fa presente che l'utilizzo del suindicato Modello non è obbligatorio, a condizione che siano ugualmente trasmesse tutte le dichiarazioni necessarie ai fini del presente iter.

10. Modalità di selezione dei concorrenti da invitare a presentare offerta

Tenuto conto di quanto previsto dall'art. 53, comma 2, lett. b), del D.lgs. n. 50/2016, l'elenco dei nominativi degli operatori economici che presenteranno domanda non potrà essere divulgato sino alla data di scadenza di presentazione delle offerte, nell'ambito della successiva procedura negoziata.

Acquisite le manifestazioni di interesse valide, verranno invitati a partecipare alla procedura negoziata coloro che:

- avranno fatto pervenire istanza entro il predetto termine
- risulteranno in regola con le prescrizioni del presente avviso

- risulteranno sorteggiati con le modalità sotto riportate.

Il sorteggio avrà luogo in seduta pubblica presso i locali della Casa di Riposo in data 02.09.2017 ore 09:30.

Il sorteggio avverrà con la seguente modalità:

- verrà predisposto un primo elenco dei soggetti aventi presentato manifestazione di interesse, in ordine di arrivo all'indirizzo PEC "appalti@cert.comune.valenza.al.it", contenente l'indicazione di:
 - o Numero di protocollo di arrivo
 - o Denominazione sociale
 - o Indirizzo postale
 - o Città
 - o Indirizzo PEC;
- ai soggetti di cui sopra verrà attribuito un numero da 1 a ∞ ; il numero attribuito verrà comunicato agli interessati prima del sorteggio pubblico e dovrà essere conservato dai medesimi in maniera riservata e non divulgabile. Nel caso in cui questo Comune venisse a conoscenza della divulgazione dello stesso, il soggetto avente presentato manifestazione di interesse non verrà ammesso al sorteggio;
- verrà predisposto un secondo elenco che, per ragioni di riservatezza, conterrà unicamente il numero di protocollo di arrivo ed il relativo numero da 1 a ∞ attribuito (vd. punto b); questo secondo elenco sarà reso pubblico;
- si predisporranno tanti biglietti numerati quante sono le manifestazioni di interesse pervenute e valide, contando e controllando tutti i biglietti alla presenza di testimoni;
- ogni singolo biglietto verrà ripiegato più volte in modo che il numero in essi indicato non sia visibile;
- si procederà a sorteggio pubblico, mediante estrazione di 5 (cinque) biglietti corrispondenti a 5 (cinque) invitati;
- i biglietti verranno aperti e i numeri in essi contenuti verranno associati ai relativi numeri di protocollo attribuiti.

L'individuazione degli operatori economici da invitare, effettuata mediante confronto con il primo elenco, verrà effettuata in seduta riservata.

Le operazioni di sorteggio verranno verbalizzate e rese pubbliche mediante pubblicazione del verbale "in forma anonima dei partecipanti" sul profilo del Comune Capofila di Valenza – sezione di primo livello "Amministrazione trasparente" – sottosezione di secondo livello "bandi di gara e contratti" – "Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura" – "Avvisi e bandi".

Gli operatori economici sorteggiati saranno successivamente invitati a presentare offerta mediante lettera di invito alla partecipazione.

Il sorteggio avverrà solo nel caso in cui il numero di manifestazioni di interesse pervenute sia superiore a cinque.

Nel caso in cui le manifestazioni di interesse dovessero essere in numero inferiore a cinque, verranno invitati tutti gli aventi manifestato interesse in possesso dei requisiti suddetti ed in regola con le prescrizioni contenute nel presente Avviso.

11. Criterio di aggiudicazione

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri che verranno stabiliti nella lettera invito.

12. Ulteriori informazioni

Il presente avviso è finalizzato esclusivamente a promuovere manifestazioni di interesse da parte degli operatori economici idonei ad assumere l'appalto in quanto in possesso dei requisiti richiesti.

Con il presente avviso non sono previste graduatorie di merito o di attribuzione di punteggi.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, sia di non procedere all'espletamento della selezione sia di non procedere all'appalto; in tal caso nessuno dei concorrenti potrà richiedere alcun risarcimento per danni a qualsiasi titolo, non ingenerando il presente avviso, come indicato da ANAC nelle Linee Guida n. 4, alcun affidamento negli operatori di mercato rispetto ad un successivo invito.

Eventuali richieste di informazioni o chiarimenti, dovranno pervenire in forma scritta entro le ore 12 del giorno 30/08/2017 al seguente indirizzo PEC: appalti@cert.comune.valenza.al.it

Le risposte a tutti i quesiti pervenuti entro il termine fissato, i quesiti stessi, nonché eventuali integrazioni/rettifiche al presente avviso, saranno pubblicate esclusivamente sul sito sul profilo committente del Comune di Valenza – sezione di primo livello "Amministrazione trasparente" – sottosezione di secondo livello "bandi di gara e contratti" - "Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura" – "Avvisi e bandi". Si invitano pertanto i concorrenti a visionare costantemente il sito "www.comune.valenza.al.it".

Il presente avviso, in conformità a quanto previsto nelle Linee Guida ANAC n. 4, sarà pubblicato per 15 (quindici) giorni sul sito dell'Ente "www.comune.valenza.al.it" e quindi dal giorno 18/08/2017 fino al giorno 01/09/2017.

Si informa che i mezzi di comunicazione individuati per la procedura in oggetto sono costituiti da posta elettronica certificata e pubblicazioni sul sito informatico del Comune Capofila di Valenza.

13. Trattamento dei dati

Al sensi e per gli effetti del D.lgs. n. 196/2003, si informa che i dati personali saranno acquisiti dalla Stazione appaltante e trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura in essere ovvero per dare esecuzione ad obblighi informativi previsti dalla legge.

Allegati:

1. Modello domanda di selezione.

Il Direttore
Marco Cavallera

Firma omessa ai sensi dell'art. 3 c. 2 del D.lgs. 39/1993

COMUNE DI VALENZA
Via Pellizzari, 2
15048 VALENZA

AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO
FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO TRAMITE PROCEDURA DI GARA DI APPALTO DI SERVIZI AI SENSI
DELL’ART. 36, COMMA 2, LETT. B), 142, COMMI 50CTIES E 5NONIES, E 144 DEL D.LGS. N. 50 DEL
18/04/2016 E SMI.

**SERVIZI DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO L’USPIDALÌ DEL COMUNE
DI VALENZA, PER LA DURATA CONTRATTUALE DI MESI SEI**

Il sottoscritto

nato il a

in qualità di

della ditta

con sede in - Via

..... tel.

con codice fiscale n.

con partita IVA n.

mail

Pec

In riferimento all’avviso di cui all’oggetto,

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 manifestare interesse nel caso venga avviata procedura negoziata relativa al servizio esplicitato in oggetto, all’invito alla procedura medesima e di avere preso conoscenza delle condizioni espresse nell’avviso di cui all’oggetto;

- di non incorrere in nessuno dei motivi di esclusione di cui all' articolo 80 del D.lgs. 50/2016 "Codice dei contratti di concessione-e-di-appalto";
- che la ditta è regolarmente iscritta nel registro delle imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di

Codice Fiscale e n. d'iscrizione
data di iscrizione
iscritta nella sezione il
iscritta con il numero Repertorio Economico Amministrativo
denominazione
forma giuridica attuale
sede

OGGETTO SOCIALE:

.....
.....
.....
.....

- di essere in possesso di adeguati requisiti di capacità economico-finanziaria, come richiesti nell'avviso;
- di essere in possesso di adeguati requisiti di capacità tecnica e professionale, come richiesti nell'avviso
- di essere in grado di documentare quanto sopra dichiarato;
- che l'indirizzo PEC a cui inviare il numero riservato attribuito per il sorteggio pubblico e la lettera di invito a presentare offerta è il seguente:

.....

FIRMA LEGGIBILE

N.B.:

La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, a pena di non presa in considerazione della medesima.



COMUNE DI VALENZA
(Provincia di Alessandria)

**Capitolato d'appalto per la gestione dei
Servizi di Ristorazione ospiti della
Casa di Riposo l'Uspidali
del Comune di Valenza**

Valenza, 18.08.2017

Il Responsabile Unico del Procedimento
del Comune di Valenza – Istituzione “L'Uspidali”
Ing. Marco Cavallera

Indice

PARTE I.....	3
ART. 1.1 - OGGETTO DEL CONTRATTO.....	3
ART. 1.2 - DURATA DEL CONTRATTO.....	3
ART. 1.3 - AMMONTARE DELLA FORNITURA.....	3
ART. 1.4 - GESTIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	4
ART. 1.5 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO.....	4
ART. 1.6 - NORME DI PREVENZIONE E DI SICUREZZA.....	4
ART. 1.7 - PAGAMENTI IN ACCONTO ED A SALDO.....	5
ART. 1.8 - CAUZIONE DEFINITIVA.....	6
ART. 1.9 - RESPONSABILITA' CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA.....	7
ART. 1.10 - PENALITA'.....	7
ART. 1.11 - STIPULAZIONE CONTRATTO D'APPALTO.....	8
ART. 1.12 - SPESE CONTRATTUALI.....	8
ART. 1.13 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	8
ART. 1.14 - CESSIONE DEI CREDITI.....	8
ART. 1.15 - REVISIONE DEI PREZZI.....	9
ART. 1.16 - CESSIONE DEL CONTRATTO E/O DEL CREDITO, SUBAPPALTO.....	9
ART. 1.17 - VARIAZIONI CONTRATTUALI.....	9
ART. 1.18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO.....	9
ART. 1.19 - FACOLTA' DI RECESSO UNILATERALE DELL'ENTE.....	10
ART. 1.20 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA.....	10
ART. 1.21 - ULTERIORI DISPOSIZIONI.....	10
ART. 1.22 - SEGRETO D'UFFICIO - TUTELA PRIVACY.....	11
ART. 1.23 - DOMICILIO.....	11
ART. 1.24 - CONTROVERSIE.....	11
PARTE II.....	12
ART. 2.1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO.....	12
ART. 2.2 - DURATA DEL CONTRATTO.....	12
ART. 2.3 - IMPORTO DELL'APPALTO E VARIAZIONI.....	12
ART. 2.4 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO.....	13
ART. 2.5 - INEFFICIENZE E COMPORTAMENTI NON IDONEI.....	14
ART. 2.6 - ONERI SPECIFICI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA.....	15
ART. 2.7 - CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI PASTI.....	15
ART. 2.8 - VISITE, CONTROLLI SANITARI E DISPOSIZIONI DI LEGGE.....	16
ART. 2.9 - CONTROLLI.....	17
ART. 2.10 - CONDIZIONI DI FORNITURA.....	17
ART. 2.11 - SERVIZIO DI MANUTENZIONE.....	17
ART. 2.12 - CONTROLLI ORARI, VERIFICA E PRESTAZIONI.....	17
ART. 2.13 - NORME DI PREVENZIONE E DI SICUREZZA.....	18
ART. 2.14 - CONFEZIONE PASTI. PENALITA'.....	18
ART. 2.15 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO. PENALITA'.....	19
ART. 2.16 - DICHIARAZIONE DI PUBBLICA UTILITA' DEL SERVIZIO.....	19
ART. 2.17 - RINVIO ALLA NORMATIVA VIGENTE.....	20

PARTE I

ART. 1.1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto l'affidamento per mesi 6 della gestione dei servizi di Ristorazione ospiti della Casa di Riposo l'Uspidali del Comune di Valenza

ART. 1.2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto ha durata di 6 (sei) mesi.

Il Comune di Valenza si riserva la facoltà di attivare una eventuale opzione di proroga ai sensi dell'art. 106, comma 11, del DLgs 50/2016 e smi, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, indicativamente per un periodo non superiore a mesi tre. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

L'inizio dei relativi servizi avrà decorrenza dalla data dei verbali di avvio dell'esecuzione degli stessi. Fermo restando quanto previsto dall'art. 32, comma 9, del D.lgs. n. 50/2016, ove ne sussistano i presupposti, il servizio potrà essere avviato in via d'urgenza ai sensi del comma 8 del citato art. 32.

ART. 1.3 - AMMONTARE DELLA FORNITURA

Ai fini di una corretta formulazione dell'offerta economica si segnala che l'importo di appalto risulta il seguente:

- Importo a base di gara per il periodo di mesi sei: **€ 165.600,00**

- **Costi per la sicurezza da interferenze per il periodo di mesi sei: € 1.000,00**

TOTALE PER IL PERIODO DI MESI SEI € 166.600,00

- Importo a base di gara per eventuale proroga di mesi tre: **€ 82.800,00**

- **Costi per la sicurezza da interferenze nel caso di proroga per il periodo di mesi tre: € 500,00**

TOTALE PER IL PERIODO DI MESI TRE € 83.300,00

TOTALE COMPLESSIVO € 249.900,00

ART. 1.4 - GESTIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore, provvedendo al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-contabile, attraverso il RUP.

All'atto dell'ultimazione delle prestazioni, il RUP effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni contrattuali, in doppio originale.

Si procederà, altresì, a verifica di conformità, entro 20 giorni dall'ultimazione delle prestazioni, al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

La verifica di conformità è effettuata dal RUP.

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'Appaltatore. L'Appaltatore, a propria cura e spesa, mette a disposizione del RUP i mezzi necessari ad eseguire le verifiche anzidette. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a tali obblighi, il RUP dispone che si provveda d'ufficio, deducendo la spesa sostenuta dal corrispettivo dovuto all'Appaltatore.

Il RUP, alla presenza dei referenti dell'Appaltatore, procederà alla verifica delle prestazioni eseguite alle attività oggetto delineate nel presente capitolato.

Nel caso di esito positivo, il RUP rilascerà all'Appaltatore il certificato di verifica di conformità.

Qualora, all'esito della verifica, emergessero difetti o mancanze, il RUP certifica la non conformità del servizio, individua, se possibile, gli interventi necessari a rimuovere carenze e i difetti riscontrati ponendo a carico dell'Appaltatore tutte le relative spese necessarie, anche tramite compensazione rispetto ai residui crediti dell'Appaltatore stesso. Nell'ipotesi anzidetta, resta fermo il diritto della Stazione Appaltante ad ottenere il risarcimento dei maggiori danni subiti.

Ai sensi dell'art. 102, comma 2, del D.lgs. n. 50/2016, il certificato di verifica di conformità diviene definitivo decorsi due anni dalla data del rilascio.

ART. 1.5 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria si obbliga:

- ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti/soci lavoratori/collaboratori derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti/soci lavoratori/collaboratori occupati nelle attività contrattuali, condizioni normative (in particolare quanto previsto per il riposo settimanale dei lavoratori in turno) e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro (C.C.N.L.) ed integrativi provinciali/aziendali applicabili alla categoria nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni;
- a dimostrare a semplice richiesta di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 1.6 - NORME DI PREVENZIONE E DI SICUREZZA

La Ditta si obbliga ad attenersi alla normativa vigente in materia di Sicurezza e Salute nel luogo di lavoro (D.lgs. 81/2008 e successive integrazioni e modifiche) e comunicherà all'Ente il proprio organigramma della sicurezza (individuazione del Datore di Lavoro, del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, del Medico Competente, del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza).

L'Amministrazione si impegna ad informare la Ditta aggiudicataria sui rischi esistenti negli ambienti di lavoro in

cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività. A tal proposito alleggerà al contratto:

- Dichiarazione dell'R.S.P.P. dell'Amministrazione;
- Piani di Emergenza (art. 43 D.lgs. 81/2008)

Il personale della Ditta dovrà, prima dell'entrata in servizio, prendere visione del Piano di emergenza dell'Ente. La Ditta dovrà fornire:

- il proprio protocollo di Sorveglianza Sanitaria (art. 41 D.lgs. 81/2008);
- il Piano Operativo della Sicurezza: Il POS dovrà indicare le modalità di esecuzione delle prestazioni e le misure di prevenzione che si andranno ad adottare considerando i rischi segnalati dall'Ente.

Il personale dovrà risultare idoneo allo svolgimento della mansione che è chiamato a ricoprire e dovrà essere sottoposto agli accertamenti clinici previsti dal protocollo prima della presa di servizio.

Il personale della Ditta dovrà essere informato, formato ed addestrato ai sensi della vigente normativa (artt. 36 e 37 D.lgs. 81/2008). A tal proposito la Ditta aggiudicataria fornirà all'Amministrazione il piano formativo triennale.

E' gradita la partecipazione del personale della Ditta agli eventi formativi in tema di sicurezza organizzati dall'Ente. L'Amministrazione a tal proposito provvederà ad informare la Ditta, la quale valuterà di volta in volta la possibilità e le modalità di partecipazione del proprio personale.

La Ditta segnalerà all'Ente i nominativi dei lavoratori eventualmente in possesso dell'idoneità addetto antincendio (art 27 co. 9 D.lgs. 81/2008).

ART. 1.7 - PAGAMENTI IN ACCONTO ED A SALDO

L'Aggiudicatario è tenuto a produrre mensilmente una rendicontazione riassuntiva dei servizi. La rendicontazione dovrà essere trasmessa, preferibilmente via e-mail, all'indirizzo del RUP che provvederà al relativo controllo tecnico/contabile.

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo complessivo mensile risultante dalla rendicontazione di cui sopra, è operata una ritenuta dello 0,50% a norma dell'art. 30, comma 5-bis, del DPR 207/2010 e s.m.i., da liquidarsi, nulla ostando, dopo l'approvazione del certificato di verifica di conformità e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva con esito positivo.

Entro 45 (quarantacinque) giorni dal ricevimento della rendicontazione mensile il RUP emette lo stato avanzamento, il quale dovrà indicare la seguente dicitura: "contratto di servizio a tutto il" con l'indicazione della data di chiusura, previo accertamento, confermato dal Responsabile del procedimento della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto delle prescrizioni di cui ai documenti contrattuali.

Entro lo stesso termine di cui sopra il RUP emette il conseguente certificato di pagamento, il quale dovrà far riferimento al relativo stato avanzamento e riportare la relativa data di emissione.

Successivamente all'approvazione del certificato di pagamento l'esecutore potrà emettere la relativa fattura.

Il pagamento sarà disposto entro i successivi 60 giorni, decorrenti dal ricevimento dell'esito favorevole della verifica di correttezza contributiva dell'affidatario, o in un termine superiore da concordare con la ditta aggiudicataria purché tale termine non risulti gravemente iniquo in danno del creditore.

La Stazione appaltante procederà alla verifica della correttezza contributiva anche in presenza di DURC trasmesso dall'affidatario.

La Stazione appaltante non procederà ad attivare l'iter per il pagamento nel caso in cui la verifica di correttezza

contributiva di cui sopra abbia dato esito negativo, ma procederà ai sensi dell'art. 30, del DPR 207/2010, successivamente a richiesta chiarimenti rivolta all'appaltatore.

In tale caso la liquidazione delle spettanze avverrà solamente dopo il versamento agli enti previdenziali dell'importo corrispondente all'inadempienza. L'importo dovuto per le inadempienze accertate verrà trattenuto dall'importo del certificato di pagamento a seguito del quale è stata avanzata verifica di correttezza contributiva.

A seguito di formale comunicazione dell'esecutore dell'intervenuta ultimazione delle prestazioni, il RUP effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni, entro 45 (quarantacinque) giorni dalla comunicazione.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, approvato con determinazione dirigenziale, si procederà al pagamento della fattura di saldo delle prestazioni contrattuali eseguite, con le modalità sopra riportate per i pagamenti di acconto, ed allo svincolo della cauzione definitiva prestata dall'esecutore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

ART. 1.8 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi del disposto dell'art. 103, del D.lgs. 50/2016, l'aggiudicatario è tenuto a presentare idonea cauzione definitiva, a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni previste dal presente capitolato e dal successivo contratto.

La cauzione definitiva, se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della Stazione appaltante nonché la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 - comma 2 - del Codice Civile.

La cauzione definitiva potrà essere anche utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che l'amministrazione abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, pena la risoluzione del contratto.

La cauzione definitiva dovrà avere una validità temporale non inferiore a quella del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita comunicazione liberatoria (costituita anche da semplice restituzione del documento di garanzia) con la quale l'amministrazione appaltante attesterà l'assenza ovvero la definizione di ogni eventuale eccezione e controversia sorte in dipendenza dell'esecuzione del contratto di cui trattasi. La cauzione dovrà essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di inadempienze da parte dell'aggiudicatario.

La garanzia fideiussoria di cui al presente articolo è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo dell'ammontare residuo, pari al 25% dell'iniziale importo garantito, sarà effettuato come indicato nel comma precedente.

Saranno da considerarsi nulle le eventuali pattuizioni contrarie o in deroga.

La mancata costituzione della garanzia in parola determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte della Stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento.

ART. 1.9 - RESPONSABILITA' CIVILE E POLIZZA ASSICURATIVA

RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI E RCO

Sono a carico della ditta aggiudicataria i rischi per la responsabilità civile derivante dall'espletamento del servizio, comprese le attività complementari, accessorie e sussidiarie, con espressa rinuncia, da parte della Compagnia di Assicurazione, al diritto di rivalsa, che le compete ex art. 1916 C.C., nei confronti dell'Ente appaltante.

I massimali di polizza devono essere almeno pari ai seguenti importi, per tutta la durata del contratto:

RCT

- Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
- Euro 2.500.000,00 per danni a persona;
- Euro 2.500.000,00 per danni alle cose.

RCO

- Euro 2.500.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
- Euro 2.500.000,00 per danni a persona.

Restano comunque a carico della ditta aggiudicataria gli importi di danno che superassero tali limiti, così come gli eventuali scoperti e franchigie previste dalla polizza.

La polizza RCT deve prevedere che l'Amministrazione Comunale sia considerata assicurata in aggiunta per i danni a terzi o ai dipendenti della ditta appaltatrice e terza per i danni eventualmente subiti.

La polizza RCT/O deve considerare anche l'estensione alle malattie professionali tabellari e non.

Il contenuto della garanzia deve essere più ampio possibile, e restano comunque a carico della ditta aggiudicataria tutti i danni dei quali sia ritenuta responsabile.

La ditta aggiudicataria, contestualmente all'assegnazione dell'appalto, dovrà depositare, a proprie spese, copia integrale della copertura assicurativa, regolarmente quietanzata e perfezionata a dimostrazione della sua operatività.

Le polizze assicurative di cui al presente articolo potranno essere esaminate dal broker assicurativo di fiducia dell'Ente, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze.

In tal caso, la ditta aggiudicataria, su semplice richiesta dell'Ente, dovrà adeguare in maniera appropriata le polizze assicurative.

ART. 1.10 - PENALITA'

Si veda Parte II – artt. 2.14 e 2.15.

ART. 1.11 - STIPULAZIONE CONTRATTO D'APPALTO

Divenuta efficace l'aggiudicazione, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi 60 (sessanta giorni), salva l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'aggiudicatario, sempreché il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha facoltà di recedere dalla propria offerta. In tal caso all'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo.

All'atto della comunicazione di aggiudicazione l'aggiudicatario sarà obbligato a:

- costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e di cui all'art. 1.8 del presente capitolato; la mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte di questo Comune;
- produrre l'eventuale necessaria documentazione ai fini della stipula;
- versare l'importo delle spese contrattuali nella misura che verrà comunicata dalla stazione appaltante.

Il contratto verrà stipulato, in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non provveda tempestivamente o regolarmente a tali adempimenti, l'aggiudicazione potrà essere revocata con automatico incameramento della cauzione provvisoria versata, salvo il diritto da parte dell'Amministrazione comunale al risarcimento di eventuali maggiori danni. In tal caso l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria.

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

ART. 1.12 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di contratto, bollo, registro e diritti di segreteria, accessori e conseguenti, saranno interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 1.13 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13.8.2010, n. 136 e s.m.i., anche nei confronti delle eventuali proprie controparti; a tal fine si impegna a dare immediata comunicazione al Comune di Valenza ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Alessandria, della notizia dell'eventuale inadempimento degli obblighi in materia di tracciabilità finanziaria. La Ditta inserisce nei rapporti contrattuali con le proprie eventuali controparti l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari.

I pagamenti da parte del Comune avverranno esclusivamente mediante accredito su apposito conto corrente rispettoso delle disposizioni della medesima Legge 13.8.2010, n. 136 e s.m.i., i cui estremi ed eventuali modifiche devono essere tempestivamente comunicati al Comune.

ART. 1.14 - CESSIONE DEI CREDITI

Per l'eventuale cessione dei crediti vantati la ditta aggiudicataria dovrà conformarsi a quanto disposto dall'art. 106, comma 13, del D.lgs. 50/2016 e smi.

ART. 1.15 - REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi di aggiudicazione del presente appalto si intendono fissi ed invariabili per l'intero periodo dell'appalto (6 mesi).

ART. 1.16 - CESSIONE DEL CONTRATTO E/O DEL CREDITO, SUBAPPALTO

Per quanto riguarda le vicende soggettive dell'appaltatore si applicano le disposizioni di cui all'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2), del D.lgs. 50/2016.

Per il subappalto si applica l'art. 105, del D.lgs. 50/2016.

ART. 1.17 - VARIAZIONI CONTRATTUALI

Il contratto potrà essere modificato secondo quanto previsto e nelle ipotesi di cui all'art. 106 del D.lgs. n. 50/2016.

ART. 1.18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO

Nel caso di inosservanze o violazioni, gravi e ripetute, delle presenti norme l'Amministrazione comunale, dopo averle contestate, in carenza di giustificazioni accettabili da parte della Ditta aggiudicataria entro il termine perentorio di 10 giorni, potrà risolvere il contratto, in tutto o in parte, ai sensi dell'art. 1456 del CC, con diritto al risarcimento dei danni ed incameramento della garanzia definitiva, mediante adozione di apposito atto motivato.

In ogni caso, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto, in tutto o in parte, anche al verificarsi di una delle seguenti ipotesi:

- frode nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
- cessazione dell'attività, situazione di stato di insolvenza, fallimento, concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere la Ditta aggiudicataria stessa;
- impiego di personale non regolarmente assunto dalla Ditta;
- notificazione ripetuta di penalità a carico della ditta aggiudicataria (3 volte negli ultimi 12 mesi);
- n. 3 contestazioni scritte, comunicate a mezzo raccomandata, a cui la Ditta appaltatrice non fornisca adeguate giustificazioni nei termini prescritti;
- mancato adeguamento delle polizze assicurative, secondo le prescrizioni del presente Capitolato.
- violazione del divieto di cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato;
- inottemperanza ad una diffida ad adempiere;
- assenza di copertura assicurativa;
- mancato rispetto delle prescrizioni di cui agli artt. 6 e 7 - Parte I - del presente capitolato;
- mancato rispetto degli obblighi di cui alla normativa sulla Tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge

136/2010 e s.m.i.;

- ogni altra fattispecie prevista dalla normativa ed in particolare del Codice civile e del Codice dei contratti (art 108 del D.lgs. n. 50/2016).

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualsiasi danno provocato all'Ente in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte della Ditta.

Ferme le eventuali responsabilità di ordine penale, la risoluzione del contratto comporterà per la Ditta la perdita della garanzia definitiva, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti dall'Ente per essersi rivolto ad altre Ditte, nonché ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che per tali fatti l'Ente dovesse subire.

In questo caso la Ditta non potrà accampare pretese di sorta e conserverà solo il diritto alla contabilizzazione ed al pagamento dei servizi regolarmente svolti.

Gli importi da pagare al Comune di Valenza sono determinati dall'applicazione degli articoli che prevedono le "PENALITA'", relativamente ad ogni servizio, oltre al risarcimento degli ulteriori danni derivanti dalla cessazione del rapporto contrattuale.

La Ditta non potrà vantare alcuna pretesa di risarcimento o indennizzo a qualsiasi titolo per la risoluzione del rapporto conseguente al verificarsi di una sola delle fattispecie sopra indicate.

La risoluzione diventerà senz'altro operativa a seguito di apposita determinazione dirigenziale motivata, e successiva comunicazione, alla sede legale della Ditta, effettuata a mezzo di raccomandata A.R., o tramite p.e.c. Qualora il fornitore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Amministrazione comunale si rivarrà su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di risarcimento danni.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui agli artt. 48, commi 7-bis, 17, 18 e 19, e all'art. 110, del D.lgs. 50/2016.

ART. 1.19 - FACOLTA' DI RECESSO UNILATERALE DELL'ENTE

L'Ente, si riserva la facoltà di recesso unilaterale dal contratto, previo invio alla ditta aggiudicataria di dettagliata relazione ove si evidenzia il riscontro negativo non episodico.

In questo caso troverà applicazione l'art. 109 del D.lgs. n. 50/2016.

ART. 1.20 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA

Qualora la Ditta dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Ente si rivarrà, a titolo risarcitorio, sulla garanzia definitiva, salvo eventuali altri maggiori danni. Sarà inoltre addebitata alla Ditta, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dell'appalto ad altre Ditte.

ART. 1.21 - ULTERIORI DISPOSIZIONI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato trovano integrale applicazione le norme previste dal Decreto Legislativo 50/2016, nonché nelle altre norme di legge vigenti in materia.

Responsabile del procedimento: Marco Cavallera – c/o Ufficio Gare/Appalti, Valenza – Tel. 0131 949234 - 0131 949266 – Fax 0131 949268 – e-mail: appalti@cert.comune.valenza.al.it

Se l'aggiudicatario in fase di verifica di legge, non dovesse risultare rispondente alle dichiarazioni rese, si procederà a sospendere l'affidamento e si contatterà la ditta seconda classificata, con l'assunzione dei provvedimenti conseguenti.

ART. 1.22 - SEGRETO D'UFFICIO - TUTELA PRIVACY

La Ditta è tenuta al corretto rispetto di quanto previsto dal D.lgs. 196/2003. Le notizie relative alle attività connesse alle prestazioni del presente capitolato in relazione all'esecuzione degli impegni contrattuali non debbono in alcun modo ed in qualsiasi forma essere comunicate o divulgate a terzi, né possono essere utilizzate per fini diversi da quelli strettamente necessari per l'esecuzione delle attività. In caso di acclarata responsabilità, la Ditta dovrà allontanare il personale che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatto salvo l'esercizio di eventuali azioni civili e penali.

La Ditta, all'atto della stipula contrattuale, dovrà provvedere a comunicare il proprio funzionario responsabile del trattamento dei dati.

Il Comune è, per quanto di competenza, a tutti gli effetti di legge titolare del trattamento dei dati personali. Proprio Responsabile del trattamento è il Dirigente di Settore.

Per quanto concerne la procedura di appalto si precisa che i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del DLgs 196, del 30.6.2003 e smi, esclusivamente nell'ambito della gara per l'affidamento. Il trattamento dei dati, nell'ambito della gara, ha la finalità di consentire l'accertamento dei requisiti dei concorrenti in ordine alla partecipazione alla procedura di appalto.

ART. 1.23 - DOMICILIO

La Ditta aggiudicataria elegge domicilio, agli effetti del presente appalto, presso il Comune di Valenza – Istituzione "L'Uspidali".

ART. 1.24 - CONTROVERSIE

Per eventuali controversie in fase di esecuzione del contratto di appalto è competente esclusivamente il Foro di Alessandria.

E' esclusa la competenza arbitrale.

PARTE II

ART. 2.1 - OGGETTO DEL CAPITOLATO

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto l'affidamento per mesi 6 della gestione del servizio di ristorazione (1° colazione – pranzo – cena) in piena autonomia organizzativa, da prestarsi per la Casa di Riposo Comunale l'Uspidali di Via Zuffi – Valenza.

Viene richiesta, altresì, la confezione di pasti per persone assistite all'esterno, con ritiro da parte dei richiedenti presso la struttura di Via Zuffi.

Il servizio dovrà essere svolto ogni giorno feriale e festivo.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere al servizio secondo le esigenze dell'Ente e le richieste inoltrate via fax, non potrà effettuare servizi diversi da quelli convenuti, né pretendere in corso di esecuzione del contratto alcun compenso o facilitazione sui corrispettivi pattuiti.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti regionali e/o statali in vigore all'atto della somministrazione del servizio (compresi i regolamenti e le eventuali ordinanze municipali), riguardanti l'igiene, la sanità e i servizi socio-sanitari o comunque aventi attinenza ai servizi oggetto dell'appalto.

ART. 2.2 - DURATA DEL CONTRATTO

VEDI ART. 1.2 – PARTE PRIMA

ART. 2.3 - IMPORTO DELL'APPALTO E VARIAZIONI

L'ammontare definitivo del presente servizio verrà determinato in sede di aggiudicazione; in via presuntiva il valore del servizio, per 6 mesi, viene calcolato in complessive ed onnicomprensive € **165.600,00** (stabilito in € 8,00 a giornata alimentare ed in € 4,00 ogni singolo pasto) **esclusa iva** conteggiato su n° 110 giornate alimentari/die (ospiti) e 10 giornate alimentari/die (utenti esterni).

I quantitativi delle giornate alimentari sopra indicati potranno subire variazioni in aggiunta o in diminuzione in ragione di 1/5 senza che nulla abbia a pretendere l'aggiudicatario.

Nel caso in cui per qualsiasi motivo (dipendente o meno dalla volontà dell'ente, ma comunque dettata da esigenze motivabili) ci fosse una riduzione dei posti letto, ci sarà una conseguente diminuzione delle prestazioni richieste alla ditta.

Nel caso in cui, durante i sei mesi del servizio, dovessero essere emanate disposizioni di legge che portassero all'interruzione del rapporto con la ditta, per qualsiasi ragione, nessuna esclusa, questa non potrà rivendicare alcun diritto.

La Casa di Riposo si riserva la facoltà di proroga del servizio come indicato all'art. 1.2 – Parte I.

ART. 2.4 - DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione comunale, per il tramite della propria Istituzione "l'Uspidali" gestisce in Valenza, una struttura ricettiva per anziani autosufficienti e non autosufficienti. Complessivamente si possono considerare n° 110 giornate alimentari (colazione + pranzo + cena) ogni giorno feriale e festivo.

La preparazione dei pasti avviene presso centro cottura della Ditta aggiudicataria ed il relativo trasporto presso la struttura della Casa di riposo dovrà avvenire nel rispetto delle vigenti norme HACCP.

I pasti per gli ospiti di Via Zuffi e per gli esterni devono essere trasportati due volte al giorno (in concomitanza del pranzo e della cena) su veicolo idoneo di proprietà della Ditta aggiudicataria.

I cibi confezionati vengono inseriti in carrelli termici (già in dotazione dell'Istituzione), da caricarsi a cura del personale della cucina.

Nella struttura la distribuzione dei pasti avviene da parte di personale della casa di riposo.

La tenuta in perfetto ordine e la pulizia dei carrelli termici spettano al personale della Ditta appaltatrice; l'aggiudicatario è tenuto all'acquisto di tutti i generi alimentari e delle bevande necessarie alla ristorazione.

La Ditta fornisce in coincidenza con la consegna del pasto serale i prodotti necessari alle prime colazioni del giorno seguente.

La Ditta fornirà erogatori necessari alla colazione ed il relativo materiale di consumo.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali che utilizza.

A tal fine deve provvedere all'acquisto dei prodotti necessari, così come deve provvedere alla pulizia e sanificazione delle attrezzature.

Tutti i prodotti di pulizia, conformi alle disposizioni di legge devono essere completi di apposite schede tecniche, indicanti la composizione dei prodotti medesimi.

Gli orari di somministrazione dei pasti sono:

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| - Prima colazione | dalle ore 8,00 alle ore 8,30 |
| - Pranzo | alle ore 12,00 |
| - Cena | alle ore 18,00/ |
| - Camomilla e thè caldi | in orario pomeridiano. |

L'attività avrà durata di sei mesi ed avrà inizio, previa aggiudicazione efficace, dalla stipula contrattuale.

L'offerta presentata dall'aggiudicatario, avrà durata e validità per l'intero periodo del servizio. L'attivazione del servizio "sotto riserva di legge", prima della stipula del relativo contratto, dovrà essere accettata per iscritto dall'aggiudicatario.

Su base complessiva si presume la somministrazione di una quantità media mensile: di 3.300 giornate alimentari (pranzo + cena), nonché di 3.300 prime colazioni, di n. 900 litri di vino bianco o rosso per pasti principali, la distribuzione di thè o camomilla una sola volta al giorno ai circa 110 ospiti e di acqua minerale naturale in ragione di complessivi l. 3.300 mensili oppure la fornitura di distributori di bevande calde e fredde. I pasti preparati e confezionati sono consegnati al personale della casa di riposo che provvederà alla distribuzione agli utenti.

Le indicazioni di massima di cui sopra sono espresse a titolo puramente orientativo e non impegnano né comportano obblighi per l'Amministrazione comunale o per l'Istituzione, pertanto i quantitativi numerici potranno variare in più e in meno senza determinare in alcun modo variazioni di prezzo.

Condizioni particolari di esecuzione del contratto (clausola di promozione e valorizzazione di esigenze sociali (c.d. clausola sociale): l'operatore economico che risulterà aggiudicatario del servizio si impegna, ai sensi dell'Art. 50 del D.Lgs. n° 50/2016 (codice dei contratti pubblici), di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, le unità di personale in organico presso il precedente appaltatore a titolo di soci lavoratori o dipendenti.

ART. 2.5 - INEFFICIENZE E COMPORTAMENTI NON IDONEI

Il Personale della Ditta aggiudicataria dovrà mantenere comportamenti corretti nei confronti di utenti e personale della Casa di Riposo compatibili con una corretta prassi professionale. In casi particolarmente gravi l'Ente si riserva la facoltà di intraprendere le azioni civili e/o penali che ritenesse opportune.

REFERENTE TECNICO ORGANIZZATIVO

Le prestazioni di cui all'art. 2.4 del presente Capitolato Speciale saranno rese dal personale dipendente della Ditta aggiudicataria sotto la direzione operativa ed organizzativa di un responsabile designato dalla Ditta stessa. La Ditta aggiudicataria è a tal fine obbligata a nominare e comunicare all'Ente, in sede di stipula del contratto, un responsabile – referente tecnico organizzativo, ed un suo sostituto, muniti di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi controversia possa insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto, con costo ricompreso fra gli oneri dell'appalto.

Il Referente tecnico organizzativo dovrà:

- essere reperibile e rintracciabile 7 giorni alla settimana, (dalle ore 7,00 alle ore 20,30);
- individuare soluzioni organizzative e metodologiche delle attività di ristorazione;

Il responsabile/referente tecnico organizzativo programmerà pertanto accessi almeno mensili all'interno del servizio e verifiche sistematiche con i responsabili ai vari livelli della struttura stessa, in modo particolare con i Responsabili di struttura o altre figure eventualmente indicate dalla Direzione.

Al termine di ogni visita mensile dovrà essere redatto un report di quanto emerso che dovrà essere tassativamente allegato alla relativa fattura del mese.

Resta inteso che la Direzione dell'Ente ha facoltà di ottenere la rimozione del responsabile/referente tecnico organizzativo della Ditta in qualsiasi momento lo ritenesse necessario, in caso di inefficienze, negligenze o adozione di comportamenti ritenuti incompatibili con una corretta gestione del servizio. La valutazione insindacabile di tali circostanze è deputata alla Direzione dell'Ente che, dopo contestazione scritta degli eventi che determinano la richiesta di allontanamento, ha facoltà di ottenere la rimozione e la sostituzione del responsabile/referente tecnico organizzativo della Ditta aggiudicataria nel termine di 15 giorni solari consecutivi decorrenti dalla data d'invio della contestazione scritta a suo carico.

ART. 2.6 - ONERI SPECIFICI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

- Il pasto dovrà essere caldo e confezionato in giornata, preparato in conformità al menù predisposto dalla Casa di Riposo;
- L'acquisizione delle scelte effettuate dagli ospiti per il pasto del giorno seguente dovrà avvenire entro le ore 12,00 di ogni giorno;
- La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla pulizia di tutti i locali in uso e delle relative apparecchiature;
- La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ai servizi di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali in uso;
- Sarà a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei materiali occorrenti per la pulizia dei locali in uso e delle attrezzature;
- La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla verifica giornaliera del numero dei pasti attraverso l'accertamento delle presenze degli ospiti e di quanti hanno diritto al pasto giornaliero previo accordo anticipato con l'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione.

Sono ad esclusivo e totale carico della Ditta aggiudicataria, oltre a quanto previsto nell'articolo 2.4:

- tutte le spese per imposte e tasse o comunque derivanti dall'espletamento del servizio, in particolare oneri di carattere amministrativo, previdenziali ed assistenziali relativi ai propri dipendenti;
- l'osservanza ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente capitolato. In particolare, dovrà essere garantita la piena osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- le spese di coordinamento, di organizzazione e gestione economico-normativa del proprio personale;

ART. 2.7 - CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI PASTI

Le condizioni costanti per la composizione del pasto giornaliero, viste le tabelle dietetiche e definiti mensilmente i menù, saranno le seguenti:

PRIMA COLAZIONE:

- liquidi a scelta giornaliera tra latte, thè, caffè, caffelatte;
- solidi: da lunedì al sabato a scelta tra biscotti, fette biscottate e brioches;
domenica a scelta tra biscotti, fette biscottate, brioches, crostatina di frutta e fetta di torta paradiso;
Unitamente ai biscotti o alle fette biscottate gli ospiti potranno scegliere di consumare una confezione di marmellata monodose o di cioccolato monodose.

PRANZO/CENA:

- primo piatto: a scelta tra tre;
- secondo piatto: a scelta tra tre;
- contorno: a scelta tra due;
- frutta di stagione e solo a pranzo, eventualmente, il dolce al posto della frutta (nei mesi estivi budino, anziché dolce);

- Vino bianco o rosso ai soli ospiti richiedenti;
- Camomilla e thé caldi in orario pomeridiano;
- Acqua minerale naturale (1 litro al giorno per ogni ospite delle Case di Riposo e cioè circa 110/litri/die).

A richiesta quotidiana un numero massimo di trenta omogeneizzati di carne (vasetti da gr. 80 ciascuno) ogni giorno.

Parte dei suddetti pasti dovrà essere frullata e sistemata in appositi contenitori, per la successiva distribuzione. Il quantitativo dei pasti frullati sarà stabilito in base alle necessità degli utenti, dall'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione.

In caso di necessità l'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione segnalerà richieste di pasti per svariate patologie e di prodotti omogeneizzati.

Le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche e nei menù si intendono per cibi da cucinare. Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dall'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione.

ART. 2.8 - VISITE, CONTROLLI SANITARI E DISPOSIZIONI DI LEGGE

L'Istituzione, a suo insindacabile giudizio, avvalendosi degli organismi competenti, potrà effettuare tutti i controlli sanitari igienici, chimici batteriologici che riterrà più opportuni sulle merci. Tale facoltà di controllo dell'Istituzione è riferita ovviamente a tutte le fasi di passaggio delle merci, quali approvvigionamento, trasporto, conservazione, preparazione, lavorazione e confezionamento, al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici e organolettici.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alle prescrizioni di legge o di contratto, l'affidatario dovrà immediatamente provvedere alla relativa sostituzione. Gli oneri conseguenti ai controlli, analisi, integrazioni, sostituzioni e quant'altro inerente a merce non conforme sono a carico totale dell'affidatario.

Tutte le merci e qualsiasi fornitura in genere in uso presso le cucine dovranno essere conformi alle prescrizioni previste dalle vigenti disposizioni di legge o dal contratto.

L'affidatario predisporrà inoltre un campione sigillato di ogni pasto da conservarsi in apposito contenitore indicante contenuto e data; tale campione verrà eliminato dopo 72 ore.

L'Istituzione potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, ecc. e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente contratto e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa alle tabelle dietetiche per ogni singola tipologia di servizio, dei pasti serviti, nonché il controllo della preparazione dei pasti e della buona conservazione degli alimenti.

L'affidatario è obbligato a fornire al personale degli uffici, enti, istituti ed organizzazioni incaricati della vigilanza e dei controlli tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e richiesti e la documentazione relativa.

Il personale autorizzato al controllo sarà munito di certificato sanitario.

L'Istituzione potrà richiedere al competente servizio A.S.L., periodici interventi, con prelievi di campione, sia alla fonte di produzione che al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio, al fine di garantire la somministrazione di un pasto corrispondente a tutti i requisiti igienico sanitari, dietetici ed organolettici previsti dalle specifiche tabelle dietetiche.

L'affidatario, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente contratto, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti il servizio medesimo.

ART. 2.9 - CONTROLLI

Le accertate inadempienze o il ritardo nello svolgimento dei servizi farà sorgere nell'Ente il diritto a provvedere direttamente addebitandone il costo alla Ditta appaltatrice.

Resta salvo il diritto dell'Ente al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

L'Istituzione terrà conto inoltre, nell'esercizio delle funzioni di controllo, delle osservazioni e delle proposte dell'Ospite, dei familiari e delle organizzazioni di volontariato operanti nella struttura residenziale.

Ogni eventuale disservizio sarà immediatamente contestato per iscritto alla Ditta, la quale dovrà con assoluta celerità provvedere in merito.

ART. 2.10 - CONDIZIONI DI FORNITURA

L'accettazione delle merci e dei pasti non solleva l'affidatario dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle forniture, non immediatamente rilevati.

L'affidatario dovrà inoltre comunque rispondere di qualunque danno che potesse dipendere dalla cattiva somministrazione.

ART. 2.11 - SERVIZIO DI MANUTENZIONE

Nel caso di rotture, malfunzionamenti, anomalie di attrezzature mobili ed impianti in uso alla Ditta aggiudicataria, la stessa dovrà provvedere all'immediata segnalazione al servizio Manutenzione dell'Ente, seguendo le procedure interne in essere presso la struttura. Se le rotture, i malfunzionamenti, le anomalie, non sono legati al normale utilizzo, ma dovute a imperizia o incuria del personale della ditta aggiudicataria, la Direzione potrà procedere all'addebito del costo della riparazione/sostituzione mediante comunicazione scritta a mezzo raccomandata. Qualora non pervengano giustificazioni congrue entro 15 giorni si procederà direttamente all'addebito sulla prima fattura utile o secondo altra forma concordata successivamente.

ART. 2.12 - CONTROLLI ORARI, VERIFICA E PRESTAZIONI

Nell'esecuzione delle proprie prestazioni il personale dell'affidatario dovrà usare la massima diligenza.

Di ogni danneggiamento causato alle cose dell'affidante ed anche a terzi, da iscriversi a incuria o disattenzione del personale dell'affidatario è responsabile l'affidatario medesimo di fronte all'Amministrazione comunale e

all'Istituzione, la quale è autorizzata a rivalersi per l'intero ammontare del danno anche in occasione dei pagamenti dei corrispettivi dovuti.

La pulizia di tutti i locali in uso alla Ditta aggiudicataria e delle relative apparecchiature è a cura del personale della Ditta stessa.

Il personale addetto al servizio sarà dipendente dell'affidatario, con il quale unicamente intercorrerà il rapporto di lavoro a tutti gli effetti di legge e dovrà essere sufficiente per il totale ed esatto adempimento delle prestazioni contemplate nel presente contratto.

L'aggiudicatario dovrà assicurare le prestazioni inerenti i servizi in appalto con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo e per il quale l'appaltatore solleva l'Ente appaltante da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni e libretti sanitari e in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'affidatario ha il dovere di regolare la capacità ed il numero del personale in maniera che le prestazioni siano compiute in modo da garantire il corretto svolgimento del servizio.

L'Amministrazione si riserva il controllo sull'esecuzione del servizio appaltato ed avrà la facoltà di eseguire accertamenti, alle scadenze che riterrà più opportune, circa l'espletamento delle attività di cui alla presente gara, accertando la loro conformità rispetto alle tecniche, metodologie, protocolli di intervento e risultati previsti dalla Direzione dell'Ente e dalle normative vigenti.

ART. 2.13 - NORME DI PREVENZIONE E DI SICUREZZA

Tutto il personale dell'aggiudicatario, addetto sia al servizio di preparazione e confezionamento dei pasti, o addetto a qualsiasi titolo al servizio, dovrà sottoporsi agli accertamenti sanitari richiesti dalle vigenti disposizioni sanitarie.

Il personale che opera presso i locali della casa di riposo dovrà tassativamente indossare camice, berretto e calzature, nonché eventuali altri indumenti previsti dalle disposizioni sanitarie, e comunque abbigliamento di colore e fattura che faccia individuare le mansioni dell'addetto e sia comprensivo di cartellino di riconoscimento.

ART. 2.14 - CONFEZIONE PASTI. PENALITA'

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

1. in caso di mancata distribuzione di pasti o di parte di pasti o di ritardi nelle consegne degli stessi nei giorni e nell'ora fissati una penalità pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno in cui è stata rilevata l'inadempienza;
2. qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche inerenti allo specifico servizio, una penalità pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno in cui è stata rilevata l'inadempienza;

3. qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche richieste dal presente disciplinare, o non conservati alle temperature prescritte dall'art. 31 della legge 327/80, una penalità pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno in cui è stata rilevata l'inadempienza; i prodotti non conformi dovranno essere immediatamente sostituiti;
4. qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche o nei menù concordati, alla azienda verrà imputata una penalità pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno in cui è stata rilevata l'inadempienza;
5. nel caso in cui la stazione appaltante dovesse rilevare qualsiasi infrazione collegata a norme igienico-sanitarie, relative ai locali, ai mezzi di trasporto e più genericamente alle condizioni del servizio, provvederà ad informarne gli organi competenti, riservandosi le rispettive azioni per il risarcimento danni finanche la rescissione contrattuale;
6. in caso di recidiva di cui ai punti 1, 2, 3 e 4 l'Istituzione potrà procedere nei confronti dell'affidatario per ottenere il risarcimento dei danni subiti.

Si procederà al recupero delle penalità da parte della stazione appaltante mediante ritenuta diretta sul corrispettivo mensile spettante all'affidatario.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla stazione appaltante per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento della stazione appaltante sono comunicate all'affidatario in via amministrativa, a mezzo posta raccomandata R.R. e/o posta elettronica certificata.

ART. 2.15 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO. PENALITA'

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di protocolli interni nonché al presente Capitolato Speciale e ogni altra documentazione di gara. Ove la Ditta non si attenga a tutti gli obblighi dichiarati in sede di offerta, ovvero violi le disposizioni del presente Capitolato Speciale, è obbligata al pagamento di una penale variabile, in relazione all'entità del disservizio e/o all'eventuale recidiva, da € 1.000,00 a € 3.000,00, salvo maggior danno.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta, alla quale la Ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni solari successivi decorrenti dalla data di ricevimento della comunicazione trasmessa via fax. Nel caso in cui l'Ente non ritenesse fondate le eventuali controdeduzioni della ditta, ovvero la stessa non presentasse alcuna controdeduzione nei tempi consentiti, la suddetta penalità sarà immediatamente applicata, con decurtazione dell'importo nella prima fattura utile.

Resta salvo il diritto dell'Ente di risolvere il contratto a seguito di almeno n.3 inadempienze gravi, comunicate in forma scritta a mezzo fax e fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni. L'Ente avrà comunque la facoltà di procedere, a spese della Ditta, all'espletamento d'ufficio, totale o parziale, dei servizi non eseguiti.

ART. 2.16 - DICHIARAZIONE DI PUBBLICA UTILITA' DEL SERVIZIO

Poiché il servizio contemplato nel presente capitolato è di pubblica utilità, per nessuna ragione può venire sospeso, soppresso o non eseguito in tutto o in parte.

In caso di sciopero o altre cause di forza maggiore la ditta aggiudicataria dovrà approntare una specifica pianificazione per la gestione di tali emergenze.

ART. 2.17 - RINVIO ALLA NORMATIVA VIGENTE

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale le parti fanno riferimento alle disposizioni contenute nel Codice Civile, nel D.lgs. n. 50/2016 e nelle vigenti leggi inerenti il settore.

ALLEGATI

“DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE ANZIANI” distinte in:

- a) Caratteristiche organolettiche delle principali derrate;
- b) Menù;
- c) Grammature vivande.

*DISPOSIZIONI SPECIFICHE
PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE ANZIANI*

*CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
DELLE
PRINCIPALI
DERRATE*

CARNI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO SOTTOVUOTO 1° QUALITÀ

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza ai sensi della Legge n° 283, del 30 aprile 1962, e del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928, e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E. ;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sottovuoto;

SUINO DI 1° QUALITA'

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n.283, del 30 aprile 1962, e del R.D. n°3298 del 20 dicembre 1928, e presentare in ogni sua parte il marchi della visita e classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza;
- deve presentare colore roseo aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne rossa;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

AVICOLI

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge n.283 del 30 aprile 1962, e del R.D. n.3298, del 20 dicembre 1928, e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E.;
- deve essere specificata la provenienza;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria;
- qualora le carcasse, parte di esse e di visceri siano poste in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbano essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

LATTE

LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Le caratteristiche microbiche devono rientrare nei limiti previsti da D.M. dell'11 ottobre 1978 Tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. 327/80 art.47, 48, 50, 51, 52.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,20 % di grasso.

Il latte parzialmente scremato deve contenere dall'1 all'1,8 % di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come D.P.R. n.322/82.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie conformi alle norme previste dal R.D.L. n°2033 del 1925, e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura fra 0 gradi e 4 gradi C° - D.P.R. n.327/80 Artt. 47 e 52.

Dovranno avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore.

SALUMI

La qualità dei salumi da fornirsi dovrà corrispondere sempre in ogni caso a quella migliore esistente in commercio ed i salumi dovranno:

- a) avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo di salame da fornire;
- b) essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- c) essere confezionati con carni di prima qualità e comunque appropriate ai tipi da fornire;
- d) risultare di sapore gradevole;

La stagionatura dei salumi dovrà riferirsi a quella dei salumi a giusta maturazione pronti per l'uso, quindi con l'esclusione di merce troppo matura e non sufficientemente fresca secondo la qualità.

SURGELATI

Condizioni generali:

- devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche;
- gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971;
- la durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche;
- il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche;
- durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18 grado C°, D.P.R. n°327/80 art.51 all. C);
- le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art.13 del D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.

OMOGENEIZZATI DI CARNE

Devono essere forniti in vasetti sigillati a norma di legge. Ogni vasetto deve essere di gr.80.

FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI

Caratteristiche minime generali:

I vegetali devono essere:

- interi;
- sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, e senza attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni articolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- freschi;
- puliti, cioè privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro;
- turgidi, cioè senza alcun segno di ammollimento;
- non prefioriti né pregermogliati;
- privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sugli ortaggi in uscita degli alimenti refrigerati non costituisce difetto) ;
- privi di odori e sapori estranei;
- presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste;
- essere maturo fisiologicamente e commercialmente;
- essere omogeneo per maturazione, freschezza e pezzatura;

PASTA

PASTA DI SEMOLA DI GRADO DURO

Prodotta con le modalità previste dalla Legge deve possedere i requisiti di composizione e acidità riportati nella stessa, Legge n.580/67 titolo IV artt. 28 e 29 e successive modificazioni, Legge n° 440, 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottature o bolle d'aria;
- spezzature o tagli;

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

RISO

Deve rispondere ai requisiti della legge. Non essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti, legge 18 marzo 1958 n.325, artt.2, 3, 4 e D.P.R. relativi alle annate agrarie.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della Legge n.1526 del 23 dicembre 1956 e successive modificazioni.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82 %.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

OLII DI SEMI (MONOSEME)

- Girasole;
- Arachide;
- Mais;
- Soia;

Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge R.D.L. n.2033.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

OLIO DI OLIVA

Per l'uso a crudo dovrà essere utilizzato l'olio extra vergine d'oliva delle migliori marche o, a richiesta degli ospiti, l'olio di oliva poiché meno saporito.

THE' - CAFFE' - CAMOMILLA

Devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalle norme in materia.

VINO

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalle norme in materia.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

ACQUA MINERALE NATURALE

Deve corrispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalle norme in materia.

Menù estivo

1° settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Farfalle alle zucchini ○ Arista tonnata ○ Biete olio e limone* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdura* con pasta ○ Polpettine formaggio e verdura* ○ Carote prezzemolate* ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fusilli al pomodoro ○ Hamburger di manzo alla piastra * ○ Zucchini saltate* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di verdure * ○ Pizza margherita ○ Finocchi all'olio * ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Insalata di riso ○ Cotoletta di pollo e spinaci* ○ Melanzane grigliate * ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e fagioli ○ Tonno * ○ Carote brasate* ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta al sugo di verdure ○ Arrosto di vitellone ○ Cavolfiore saltato * ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa di verdure* (no pasta o riso) ○ Formaggi misti ○ Insalata di patate e fagiolini* ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla milanese ○ Filetto di trota salmonata* ○ Zucchini grigliate* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra fantasia* ○ Omelette alle verdure ○ Carote al vapore* ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fusilli alla boscaiola ○ Pollo al forno * ○ Peperonata ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra di riso con verdure * ○ Ricotta fresca ○ Insalata di fagiolini* ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ravioli* al sugo di pomodoro ○ Spiedini al forno* ○ Verdure grigliate * ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone alla genovese* ○ Prosciutto crudo e melone ○ Zucchini trifolate * ○ Frutta fresca di stagione

* La materia prima di base potrebbe essere congelata/surgelata all'origine

§ La pasta potrebbe essere congelata/surgelata all'origine.

Menù estivo

2° settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> o Penne alle melanzane o Petto di pollo in carpione* o Biete al vapore* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestra di riso e piselli o Mozzarella o Finocchi* gratinati o Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> o Risotto agli spinaci o Polpettine di manzo al pomodoro* o Verdure grigliate* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Crema di piselli * con crostini o Bastoncini di merluzzo * al forno o Fagiolini all'olio * o Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> o Insalata di pasta o Scaloppine di tacchino * al limone o Insalata di carote o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Crema di zucchine con crostini* o Tonno e cipolle o Pomodori in insalata o Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> o Risotto agli aromi o Petto di pollo * con salsa tartara o Cipolline stufate* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestra di legumi con pasta o Polpettine di ricotta e prosciutto cotto o Tris di verdure* o Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> o Fusilli al tonno o Filetto di nasello * alle olive o Zucchine saltate * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Zuppa di verdure * o Bocconcini di tacchino * al vino bianco o Patate prezzemolate o Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> o Pasta pomodoro e ricotta o Coniglio con verdure* o Spinaci saltati* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Passato di verdure * con crostini o Caprese o Carote al vapore * o Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> o Gnocchi al pomodoro* o Arrosto di maiale al latte* o Verdure grigliate * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Capelli d'angelo in brodo o Uova in insalata o Finocchi all'olio* o Frutta fresca di stagione

* La materia prima di base potrebbe essere congelata/surgelata all'origine

§ La pasta potrebbe essere congelata/surgelata all'origine.

Menù estivo

3° settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta al ragù di verdure ○ Petti di pollo alla griglia * ○ Fagiolini all'olio* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdura * (senza crostini) ○ Tortino uova e asparagi * ○ Carote all'olio * ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto ai formaggi ○ Merluzzo alla livornese * ○ Insalata mista ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdure * con pasta ○ Involtini di prosciutto ○ Cavolfiori saltati* ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Maccheroni pomodoro e olive ○ Pollo * al forno ○ Broccoletti saltati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di verdure* (no pasta o riso) ○ Pizza margherita ○ Spinaci saltati* ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta al pesto ○ Verdure ripiene ○ Carote* all'olio ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure* ○ Prosciutto crudo di Parma ○ Patate prezzemolate ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Insalata di pasta ○ Platessa * olio e limone ○ Insalata verde con pomodori ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra fantasia* ○ Fesa di tacchino con rucola e limone ○ Finocchi al vapore* ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto al radicchio ○ Arrosto di tacchino al forno* ○ Finocchi al vapore * ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ravioli o Tortellini di prosciutto in brodo ○ Caprese ○ Zucchine saltate* ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tagliatelle all'emiliana ○ Arista tonnata* ○ Peperonata ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra di verdura* con pasta ○ Ricotta fresca ○ Macedonia di verdure* ○ Frutta fresca di stagione

* La materia prima di base potrebbe essere congelata/surgelata all'origine

^s La pasta potrebbe essere congelata/surgelata all'origine.

Menù estivo

4° settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> o Pasta alle verdure o Fesa di tacchino al forno* o Carote prezzemolate* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestra di verdure* con orzo o Filetto di platessa al forno* o Pomodori in insalata o Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> o Risotto al taleggio o Petto di pollo alla griglia* o Cavolfiori saltati* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Passato di verdura* con pasta o Frittata alle verdure o Zucchine all'olio* o Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> o Pasta al pesto o Hamburger di manzo alla pizzaiola o Contorno mediterraneo o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Riso in brodo o Tonno o Finocchi gratinati* o Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> o Pasta all'amatriciana o Filetto di cernia al forno * o Insalata di sedano o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestra di verdure* o Bollito di manzo* o Macedonia di verdure* o Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> o Pasta al pomodoro o Fusi di pollo al forno* o Biete gratinate* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestra primavera con pasta o Affettati misti o Zucchine trifolate* o Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> o Risotto al pomodoro o Uova sode o Cavolfiore saltato * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Zuppa di verdure* con crostini o Tomini in salsa verde o Spinaci al vapore* o Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> o Lasagne[§] al forno o Coniglio alle olive* o Verdure miste al forno* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Quadrucci in brodo o Involtini di prosciutto o Carote all'olio * o Frutta fresca di stagione

* La materia prima di base potrebbe essere congelata/surgelata all'origine

§ La pasta potrebbe essere congelata/surgelata all'origine.

Menù invernale

1° settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Sedanini speck e zucchine ○ Frittata di cipolle ○ Fagiolini saltati* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdura con pasta* ○ Tomini freschi con salsa verde ○ Finocchi * gratinati al forno ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Polenta ○ Spezzatino o gorgonzola ○ Verdure al vapore * ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestra d'orzo alla trentina * ○ Filetto di merluzzo* olio e limone ○ Spinaci olio e limone* ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa di cereali ○ Tagliata alla rucola ○ Zucchine trifolate* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdura* (no pasta o riso) ○ Pizza al prosciutto ○ Fagiolini all'olio* ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta pomodoro e basilico ○ Petto di pollo panato * al forno ○ Cavolfiore gratinato * al forno ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Riso con prezzemolo ○ Mozzarella ○ Carciofi in umido* ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla zucca ○ Filetto di cernia alla livornese * ○ Carote al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Zuppa di legumi (no pasta o riso) ○ Torta di verdure * ○ Finocchi al vapore * ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gnocchetti sardi allo zafferano ○ Pollo al forno* ○ Biete al vapore olio e limone * ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdure * con pasta ○ Morbidelle al forno * ○ Verze al pomodoro ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Tagliatele al pomodoro ○ Fesa di tacchino al forno* ○ Spinaci al vapore * ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrina in brodo ○ Filetto di verdesca * olio e limone ○ Verdure miste al vapore * ○ Frutta fresca di stagione

* La materia prima di base potrebbe essere congelata/surgelata all'origine

‡ La pasta potrebbe essere congelata/surgelata all'origine.

Menù invernale

2° settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> o Pennette alle verdure o Scaloppine di tacchino al vino bianco o Carote * al vapore o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestrone di verdure * con riso o Crescenza o stracchino o Biete al vapore saltate con aglio e olio * o Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> o Polenta o Salsiccia in umido * o gorgonzola o Verdure miste al vapore * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Pasta e lenticchie o Nasello alla livornese * o Fagiolini in insalata * o Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> o Risotto ai funghi o Tacchino al forno * o Spinaci all'olio * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Zuppa d'orzo o Frittata di biete o Finocchi saltati * o Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> o Farfalle al pomodoro o Petto pollo* ai ferri o Funghetti trifolati * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Riso e latte o Prosciutto crudo o Broccoli aglio e olio * o Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> o Spaghetti alla marinara o Filetto di platessa al forno* o Verdure castellate * al forno o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestra di riso e prezzemolo o Involtini di prosciutto e ricotta o Fagiolini * ai capperi o Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> o Risotto all'ortolana o Arrosto di vitellone al forno* o Carote all'olio* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestrone alla toscana* o Primo sale o mozzarella o Cavolfiori all'olio* o Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> o Ravioli burro e salvia* o Pollo arrosto* o Verdure grigliate * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Passato di verdure* (no pasta o riso) o Sformato di patate al forno o Verdure miste lesse* o Frutta fresca di stagione

* La materia prima di base potrebbe essere congelata/surgelata all'origine

§ La pasta potrebbe essere congelata/surgelata all'origine.

Menù invernale

3° settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Trenette al pesto ○ Trippa alla parmigiana* ○ Fagiolini all'olio* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e fagioli in brodo ○ Ricotta gratinata al forno ○ Carote saltate all'olio* ○ Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Polenta ○ Spezzatino * o gorgonzola ○ Verdure al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone di verdure * con pasta ○ Trancio di merluzzo grigliato* ○ Biete all'olio* ○ Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Risotto alla milanese ○ Arrosto di tacchino * al forno ○ Cipolline stufate ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Minestrone alla ligure * con crostini ○ Prosciutto cotto ○ Finocchi cotti * ○ Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pasta e fagioli ○ Uova sode ○ Spinaci al vapore * ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Passato di verdure * (no pasta o riso) ○ Pizza margherita ○ Carote all'olio* ○ Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fusilli al tonno ○ Filetto di trota salmonata* agli aromi ○ Verdura mista al vapore* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Stracciatella ○ Bresaola ○ Verdure grigliate * ○ Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pennette al pomodoro ○ Bollito di manzo* ○ Verze * al vapore saltate con olio e limone ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Ravioli in brodo* ○ Polpettine di ricotta e verdure * ○ Carciofi * al vapore saltati con olio e limone ○ Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gnocchi alla romana * al forno ○ Coniglio alla cacciatora* ○ Spinaci filanti* ○ Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crema di verdure * con crostini ○ Tonno e cipolle ○ Verdure miste* al vapore ○ Frutta fresca di stagione

* La materia prima di base potrebbe essere congelata/surgelata all'origine

§ La pasta potrebbe essere congelata/surgelata all'origine.

Menù invernale

4° settimana

GG	PRANZO	CENA
Lun.	<ul style="list-style-type: none"> o Risotto alla contadina o Fesa di tacchino al forno* o Peperonata o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Pasta e ceci o Frittatina con biette o Fagiolini all'olio* o Frutta fresca di stagione
Mart.	<ul style="list-style-type: none"> o Polenta o Spezzatino di manzo* o gorgonzola o Verdure al vapore* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Riso e piselli* o Merluzzo olio e limone* o Tris di verdure al vapore* o Frutta fresca di stagione
Merc.	<ul style="list-style-type: none"> o Spaghetti all'amatriciana o Scaloppine di pollo * agli aromi o Cavolfiori stufati* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Crema di verdure* o Prosciutto cotto o Patate prezzemolate o Frutta fresca di stagione
Giov.	<ul style="list-style-type: none"> o Riso e prezzemolo o Cotechino (mezza porzione) o Purè e lenticchie o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Pastina in brodo o Crescenza o stracchino o Insalata mista o Frutta fresca di stagione
Ven.	<ul style="list-style-type: none"> o Spaghetti alla marinara* o Platessa al forno * o Carote all'olio* o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Zuppa di porri con pasta o Frittata alle verdure o Spinaci saltati * o Frutta fresca di stagione
Sab.	<ul style="list-style-type: none"> o Risotto alla parmigiana o Petto di pollo* al marsala o Verdure al vapore * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestra di verdure con crostini* o Verdesca* al pomodoro e olive o Zucchine al vapore* o Frutta fresca di stagione
Dom.	<ul style="list-style-type: none"> o Tagliatelle al pomodoro o Traversino di carne al forno o Finocchi al vapore * o Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> o Minestra con riso* o Ricotta gratinata al forno o Funghetti trifolati* o Frutta fresca di stagione

* La materia prima di base potrebbe essere congelata/surgelata all'origine
 § La pasta potrebbe essere congelata/surgelata all'origine.

Allegato c)

GRAMMATURE.

La composizione del pasto, di ciascun ospite, che non abbia esigenza di particolari regimi dietetici, sarà così articolata:		A scelta tra:
Pranzo e Cena	• Primo piatto	• Piatto del giorno.
	• Secondo piatto	• Piatto del giorno.
	• Contorno	• Due alternative
	• Pane	• Pane comune
		• Pane integrale o Grissini
	• Bevanda	• Acqua minerale (½ litro per pasto)
	• Vino bianco o rosso (1/4 di litro)	
	• Frutta fresca di stagione	

Saranno, inoltre disponibili tutti i giorni i seguenti piatti fissi alternativi		A scelta tra:
Pranzo e Cena	• Primo piatto	• Pasta in bianco • Riso in bianco • Pastina in brodo
	• Secondo piatto	• Bollito di manzo o di pollo • Formaggio • Prosciutto cotto o crudo
	• Contorno	• Verdura (cruda o verdura cotta diversa dalla verdura del menù giornaliero) • Omogeneizzato di verdure
	• Frutta	• Omogeneizzato alla frutta

Tabelle dietetiche per anziani

I pesi indicati si riferiscono alla parte edibile dell'alimento crudo e al netto degli scarti.

Fabbisogno calorico giornaliero: 1800-2000 Kcal

Pranzo (720-800 Kcal-40% fabbisogno giornaliero)

Cena (630-700 Kcal-35% fabbisogno giornaliero)

Alimento	Porzione
<u>CEREALI E DERIVATI</u>	
Pasta o riso asciutti;	gr 80
pasta o riso in brodo o orzo;	gr 40
gnocchi di patate;	gr 250
farina di mais per polenta;	gr 100
pasta per pizza:	gr 150-180
pane;	gr 60
pane integrale per crostini;	gr 40
fette biscottate;	gr 50
patate:	
per contorno;	gr 250
per purea;	gr 200
per sformati;	gr 200
per minestrone o passato;	gr 100
per creme	gr 150
<u>CARNE, PESCE, UOVA</u>	
Carne (pollo, tacchino, manzo coniglio);	gr 100
Carne per polpette;	gr 70
pesce surgelato (sogliola, nasello, merluzzo, trota);	gr 130-150
pesce per sugo;	gr 30
uova (sode, per frittata, per omelette);	1-2
uova per preparazioni	1 x 4 porzioni
<u>LATTE, FORMAGGIO, SALUMI</u>	
Formaggi freschi (mozzarella, certosino, robiola);	gr 80-100
mozzarella per pizza;	gr 60
ricotta di latte vaccino;	gr 130
ricotta per preparazioni;	gr 50
formaggio stagionato (taleggio, parmigiano);	gr 70
formaggio grattugiato per primi piatti;	gr 5
formaggio per preparazioni;	gr 20
latte fresco parz. Scremato 8per colazione);	ml 200-250
bresaola;	gr 80
prosciutto crudo;	gr 70
prosciutto cotto;	gr 70
salumi;	gr 50
prosciutto cotto, speck per preparazioni	gr 30
<u>ORTAGGI E LEGUMI</u>	
Per contorno:	
carote, finocchi, zucchine (tutte le verdure)	gr 200
spinaci o biette;	gr 150
insalata;	gr 100

GRAMMATURE

Per sfornati, torte salate: biete, carciofi, asparagi;	gr 120
Per frittate (e crocchette) Zucchine, biette, cipolle	gr 120
Per minestrone o passato: verdure miste;	gr 140
legumi freschi;	gr 40
aromi;	q.b.
Per creme: carote;	gr 150
piselli;	gr 100
legumi secchi;	gr 40
aromi	q.b.
Per pasta e risotti: melanzane, zucchine cavolfiore..;	gr 100
zucca;	gr 80
funghi secchi;	gr 25
legumi secchi;	gr 30
legumi freschi	gr 60
CONDIMENTI	
Olio per primi piatti con sugo;	gr 3
Olio per primi piatti in bianco;	gr 5
olio per secondi piatti;	gr 3
olio per contorni;	gr 5
panna da cucina;	gr 30
pesto;	gr 25
pomodoro, aromi	q.b.
FRUTTA DI STAGIONE	gr 200

PEC

Prot. n.

Valenza, li

Spett.le Ditta

OGGETTO: Invito a presentare offerta per l'affidamento, ai sensi degli artt. 36, comma 1, lett. b), 142, commi 5-octies e 5 nonies, e 144 del D. Lgs. n. 50/2016 del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo "L'Uspidali" in Comune di Valenza e utenti esterni.

CIG n.

Il Comune di Valenza – Istituzione "L'Uspidali" ha promosso apposita indagine di mercato per l'affidamento del servizio in oggetto.

Ad esito di tale indagine di mercato, avviata con avviso pubblicato in data 18.08.2017, la Spett.le Impresa in indirizzo è stata estratta, nella seduta del 02.09.2017, al fine di prendere parte alla procedura negoziata in oggetto.

Pertanto, la Spett.le Impresa in indirizzo è invitata a partecipare alla gara per l'affidamento del servizio oggetto, facendo pervenire, **entro e non oltre il giorno _____ alle ore _____**, al Comune di Valenza la propria offerta secondo le modalità e le disposizioni di seguito indicate.

Il Responsabile Unico del Procedimento
del Comune di Valenza – Istituzione "L'Uspidali"
Ing. Marco Cavallera

1. Oggetto dell'appalto

1.1 L'appalto ha ad oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo "L'Uspidali" in Comune di Valenza e utenti esterni, da eseguire secondo le modalità e le previsioni contenute nel capitolato speciale d'appalto trasmesso unitamente alla presente Lettera Invito.

1.2 In sintesi, l'attività oggetto di affidamento consiste nella gestione del servizio di ristorazione (1° colazione, pranzo, cena) in piena autonomia organizzativa, da prestarsi per la Casa di Riposo Comunale L'Uspidali di Via Zuffi 12 in Comune Valenza. Viene richiesta, altresì, la confezione di pasti per persone assistite all'esterno, con ritiro da parte dei richiedenti presso la struttura di Via Zuffi 12. Il servizio dovrà essere svolto ogni giorno feriale e festivo.

1.3 La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere al servizio secondo le esigenze dell'Ente e le richieste inoltrate via fax o PEC, non potrà effettuare servizi diversi da quelli convenuti, né pretendere in corso di esecuzione del contratto alcun compenso o facilitazione sui corrispettivi pattuiti.

2. Stazione Appaltante

La Stazione appaltante è la "Centrale unica di committenza dei Comuni di Valenza, Pietra Marazzi, Montecastello, Rivarone, Quargnento e Castelletto Monferrato " - Comune Capofila: Comune di Valenza - Via Pellizzari 2 - 15048 VALENZA AL.

L'Amministrazione aggiudicatrice è l'Istituzione "L'Uspidali", con sede in via Zuffi, 12, 15048 Valenza (AL).

Informazioni e contatti:

Comune di Valenza – Ufficio Gare/Appalti

Telefono: 0131 949234 – 949289 - 949266

e-mail: appalti@comune.valenza.al.it

PEC: appalti@cert.comune.valenza.al.it

3. Valore stimato dell'affidamento

3.1 Il valore stimato dell'affidamento, comprensivo anche dell'eventuale periodo di proroga di cui al successivo punto 4.2, risulta pari ad Euro 249.900,00, di cui € 248.400,00 per il servizio, ed € 1.500,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge. Tale importo, come indicato anche nel capitolato Speciale d'Appalto, è stato determinato tenendo in considerazione € 8,00 a giornata alimentare ed € 4,00 per ogni singolo pasto, esclusa IVA, conteggiando 110 giornate alimentari/die (ospiti) e 10 pasti/die (utenti esterni).

3.2 L'importo a base d'asta corrisponde all'importo globale del servizio per il periodo di mesi sei, ossia € 166.600,00, di cui € 1.000,00 per oneri per la sicurezza, oltre IVA di legge.

4. Durata dell'appalto

4.1 Il presente appalto avrà durata pari a 6 mesi.

4.2 La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di prorogare la durata dell'appalto, ai medesimi patti, prezzi e condizioni, per il tempo occorrente all'Amministrazione a procedere alla nuova aggiudicazione del servizio. A tale proposito, il periodo di proroga stimato, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. n. 50/2016, è pari a mesi 3 (tre).

5. Soggetti ammessi a presentare offerta

5.1 Possono presentare offerta i soggetti elencati all'art. 45 del Codice.

5.2 Ai sensi dell'art. 48, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla selezione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

6. Requisiti di ordine generale per l'ammissione alla selezione

6.1 Gli operatori economici interessati per poter essere ammessi alla selezione, dovranno dichiarare:

- di essere iscritti nel registro delle imprese della Camera di commercio territorialmente competente ed avere oggetto sociale che contempli l'attività oggetto del presente appalto;
- di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016;
- di non trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 1-bis, comma 14, della Legge n. 383/2001 e di cui all'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs. n. 165/2001 e all'art. 21, comma 1, del D. Lgs. n. 39/2013.

6.2 In caso di concorrente costituito da un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o consorzio stabile, i suddetti requisiti devono essere posseduti da ciascun operatore economico interessato.

7. Requisiti di capacità economica e tecnica

7.1 Per poter essere ammessi al presente appalto, gli operatori economici interessati dovranno dimostrare il possesso di adeguata **capacità economica**, in applicazione dell'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016 e dell'Allegato XVII del medesimo D. Lgs. n. 50/2016, attraverso la presentazione di almeno due idonee dichiarazioni bancarie che attestino la capacità dell'operatore economico ad assumere impegni di capacità economico finanziarie per fronteggiare gli impegni derivanti dall'affidamento in oggetto. Resta inteso che, nel caso di comprovata, motivata ed oggettiva impossibilità dell'operatore economico interessato di dimostrare il possesso della capacità economica come sopra indicato, la prova di detto requisito potrà essere fornita attraverso le modalità indicate dall'Allegato XVII, parte I, del D. Lgs. n. 50/2016.

7.2 Per poter essere ammessi al presente appalto, gli operatori economici interessati dovranno dimostrare il possesso di adeguata **capacità tecnica**, in applicazione dell'art. 83 del D. Lgs. n. 50/2016 e dell'Allegato XVII, parte II del medesimo D. Lgs. n. 50/2016, come segue:

(i) aver svolto con buon esito, negli ultimi tre anni (2014, 2015 e 2016), almeno un servizio analogo/identico a quello oggetto del presente affidamento, nell'ambito dei quali l'attività di ristorazione sia stata svolta in favore di un numero medio di utenti sul triennio non inferiore a 110.

Per ciascun servizio dovranno essere indicati i committenti, il periodo di riferimento, gli importi del servizio, il numero medio di utenti servito e il numero medio complessivo di utenti serviti sul triennio;

7.3 Nel caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, reti d'impresa, i requisiti indicati al precedente art. 7.1 devono essere posseduti da ciascun operatore economico facente parte di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, reti d'impresa.

7.4 Nel caso di partecipazione di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, reti d'impresa, i requisiti indicati al precedente art. 7.2 devono essere posseduti in misura maggioritaria del mandatario e, in particolare:

(i) il requisito di cui al punto 7.2(i) deve essere posseduto in misura non inferiore al 40% da parte dell'operatore economico mandatario. Il restante 60% dovrà essere posseduto dagli operatori economici mandanti. Ciascun operatore economico mandante dovrà comunque possedere almeno una quota pari al 10% del totale del requisito richiesto;

8. Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 216, comma 13, del D. Lgs. n. 50/2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente essere registrati al sistema AVCpass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità, secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PassOE" da produrre in sede di partecipazione alla gara.

9. Avvalimento

È ammesso l'istituto dell'avvalimento. In tal caso, per la partecipazione alla gara dovrà essere presentata, a pena di esclusione, la documentazione e le dichiarazioni previste dall'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016. Si applicano i limiti all'utilizzo di tale istituto previsti da detta norma.

10. Subappalto

10.1 È ammesso il subappalto secondo le previsioni e i limiti previsti nell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016.

10.2 Trattandosi di appalto di valore inferiore alla soglia comunitaria stabilita dall'art. 35, comma 1, lett. d), del D. Lgs. n. 50/2016, e non risultando prestazioni maggiormente esposte a rischio di infiltrazione mafiosa ai sensi del comma 53 della Legge n. 190/2012, **non è richiesta l'indicazione della terna di subappaltatori.**

10.3 Nel caso in cui gli operatori economici concorrenti intendano far ricorso al subappalto, secondo i limiti indicati dall'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016, **dovranno comunque indicare in sede di domanda di partecipazione i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che intendono subappaltare.**

11. Garanzia provvisoria

11.1 L'offerta, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016, deve essere corredata da una garanzia provvisoria pari al 2% (2% di € 249.900,00 = € 4.998,00).

11.2 Si applicano le riduzioni del valore della garanzia provvisoria applicabili disciplinate dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. In tali casi, il concorrente è tenuto a dichiarare in sede di domanda di partecipazione il possesso dei titoli per beneficiare delle relative riduzioni, nonché a documentarne il possesso.

11.3 La garanzia provvisoria può essere costituita in contanti (fermi i limiti di legge sull'uso dei contanti), con bonifico, in assegni circolari, titoli del debito pubblico garantiti dallo stato o sotto forma di cauzione o di fideiussione. Nel caso di fideiussione, a scelta dell'offerente, la stessa può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli 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 legale dei conti da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e sottoposti alla vigilanza di cui all'art. 22 del D. Lgs. n. 39/2010 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria e assicurativa. Nel caso in cui si intenda adempiere alla presentazione della garanzia in discorso in contanti, bonifico o assegni circolari, vengono di seguito indicate le coordinate della Tesoreria comunale: BANCA POPOLARE DI MILANO – Succursale di Valenza – Corso Garibaldi 46/48 – Valenza - Iban IT 25 W 05584 48680 000000 31987.

11.4 Nel caso di garanzia costituita da fideiussione o polizza fideiussoria, queste ultime devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Sempre nel caso di garanzia costituita da fideiussione o polizza fideiussoria queste ultime, in caso di partecipazione in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, dovranno essere intestate a tutti i componenti del raggruppamento o del consorzio.

11.5 Unitamente alla garanzia provvisoria, **qualunque sia la forma prescelta dall'operatore economico partecipante**, dovrà essere presentata, **a pena di esclusione**, dichiarazione di un istituto bancario, oppure di una compagnia di assicurazione oppure di un intermediario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che è sottoposto a revisione legale dei conti

da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria e assicurativa, contenente l'impegno a rilasciare, a richiesta del concorrente, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una fideiussione relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016. **Tale previsione non si applica, in virtù dell'art. 93, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016, alle micro, piccole e medie imprese o ai raggruppamenti e consorzi ordinari costituiti solo da micro, piccole e medie imprese.**

11.6 La garanzia provvisoria è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto d'appalto. Ai non aggiudicatari la cauzione verrà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

11.7 La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

12. D.U.V.R.I.

In ottemperanza all'art. 26 del D. Lgs. 81/08, è stato redatto il D.U.V.R.I., allegato quale parte integrante e sostanziale del presente invito.

Il D.U.V.R.I. deve essere sottoscritto dal concorrente per accettazione ed incluso nella busta contenente la documentazione amministrativa (Busta A).

13. Garanzia definitiva

13.1 L'operatore economico aggiudicatario dovrà costituire, ai sensi dell'art. 103 del Codice, una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, salve le maggiorazioni ivi previste. L'importo della garanzia definitiva può beneficiare delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, sussistendone i presupposti ivi previsti. In particolare, si ricorda che, per effetto delle modifiche apportate dal D. Lgs. n. 56/2017 all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, la riduzione al 50% della garanzia definitiva opera automaticamente per gli operatori economici che hanno le caratteristiche di micro, piccola e media impresa (a tal fine, si rimanda alla definizione contenuta nell'art. 3, comma 1, lett. aa), del D. Lgs. n. 50/2016).

13.2 La garanzia definitiva è costituita, con spese a totale carico dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o di fideiussione. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli 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 legale dei conti da parte di un revisore legale o società di revisione legale iscritti nel Registro di cui al D.M. n. 144/2012 e sottoposti alla vigilanza di cui all'art. 22 del D. Lgs. n. 39/2010 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria e assicurativa.

13.3 La fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, cod. civ. e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'appaltatore avrà l'obbligo di reintegrare la garanzia di cui si avvarrà la stazione appaltante in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

13.4 Si applica l'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

14. Copertura assicurativa e garanzia per il pagamento della rata a saldo

L'operatore economico aggiudicatario dovrà presentare idonea copertura assicurativa conforme a quanto previsto dall'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.

15. Validità delle offerte

Gli operatori economici interessati sono vincolati a mantenere valida la propria offerta per 180 giorni consecutivi a decorrere dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, indicato al successivo punto 16.

16. Termine e modalità di presentazione delle offerte

16.1 L'offerta, **pena l'esclusione**, dovrà pervenire entro il termine perentorio del giorno ore all'indirizzo di cui al punto 2 che precede, in un plico chiuso, adeguatamente sigillato, **a pena di esclusione**, e dovrà recare all'esterno:

- l'intestazione del mittente e l'indirizzo dello stesso **a pena di esclusione**;
- la seguente dicitura: *"NON APRIRE contiene offerta per l'affidamento del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo "L'Uspidali" in Comune di Valenza e utenti esterni"*.

16.2 Il plico contenente l'offerta potrà essere recapitato a mezzo del servizio postale ovvero a mezzo di agenzia di recapito autorizzata. È altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il suddetto plico presso l'ufficio protocollo del Comune capofila di Valenza, sempre al recapito di cui al punto 2, ove verrà rilasciata apposita ricevuta. Si segnala che l'ufficio protocollo è aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:30.

16.3 Si ricorda che faranno fede esclusivamente l'ora e la data di recapito attestati dall'Ufficio Protocollo del Comune di Valenza.

16.4 Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non saranno aperti e saranno considerati come non consegnati.

16.5 Rimane ad esclusivo rischio del mittente ogni possibile disagio dovuto a mancato o ritardato recapito del plico.

16.6 Nel caso di raggruppamento temporaneo, il plico contenente l'offerta, nonché le buste "A", "B" e "C" indicate al successivo punto 16.7, dovranno riportare all'esterno l'intestazione di tutte le imprese raggruppate o raggruppate.

16.7 Il plico di che trattasi dovrà contenere al suo interno tre buste, riportanti all'esterno l'intestazione del mittente e l'indirizzo dello stesso, così denominate:

- (i) Busta A – Documentazione Amministrativa;
- (ii) Busta B – Offerta tecnica;
- (iii) Busta C – Offerta economica.

17. Contenuto della Busta A - Documentazione Amministrativa

Nella "Busta A - Documentazione Amministrativa" dovrà essere inserita la documentazione di seguito indicata.

(i) Domanda di partecipazione alla gara, sottoscritta dal legale rappresentante, presentata secondo quanto indicato nel modello denominato MODULO A, allegato alla presente Lettera Invito. L'utilizzo di tale modello non è vincolante per gli operatori economici. Nel caso di non utilizzo di detto modello, la domanda di partecipazione dovrà comunque contenere tutte le informazioni e dichiarazioni che siano previste, a pena di esclusione, dal D.Lgs. n. 50/2016, compreso l'art. 80, e da altre disposizioni di legge vigenti, per la partecipazione alla gara che consentano di identificare la provenienza dell'offerta. A tal fine, sarà accettato, a norma dell'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016, anche il Documento di Gara Unico Europeo per la cui compilazione dovranno seguirsi le direttive impartite dalla Circolare del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 18 luglio 2016, n. 3.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dovrà, **a pena di esclusione**, altresì dichiarare, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000:

- (a) di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art. 1-*bis*, comma 14, della Legge n. 383/2001 oppure di essersi avvalso di piani 1-*bis*, comma 14, della Legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso entro il termine di presentazione delle offerte;
 - (b) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 53, comma 16-*ter* del D.Lgs. n. 165/2001, nonché dell'art. 21, comma 1, del D.Lgs. n. 39/2013;
 - (c) di possedere requisiti di capacità economica e tecnica tali da consentire la partecipazione alla presente procedura di gara, alla luce di quanto previsto dal punto 7 che precede;
 - (d) in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 1, lett. b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016, il consorzio che eseguirà il servizio;
 - (e) di voler ricorrere, se del caso, all'avvalimento, allegando tutta la documentazione prevista dall'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016;
 - (f) di voler ricorrere o meno al subappalto, rendendo le dichiarazioni di cui al precedente punto 10.3;
 - (g) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella presente Lettera Invito e nel Capitolato Speciale d'Appalto;
 - (h) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore;
 - (i) di avere nel complesso preso conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta presentata;
 - (j) di avere effettuato uno studio approfondito della documentazione messa a disposizione dalla Stazione Appaltante;
 - (k) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito.
- Si precisa che la domanda di partecipazione, in caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari costituenti, dovrà essere presentata da tutti gli operatori economici componenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario.
- In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti già costituiti, i concorrenti dovranno presentare copia autenticata dell'atto costitutivo del raggruppamento temporaneo, del consorzio ordinario da cui risulti il conferimento di mandato collettivo speciale con rappresentanza un operatore economico qualificato come mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- (ii) nel caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti costituenti, apposita dichiarazione che contenga l'impegno, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza al soggetto indicato come capogruppo, il rispetto della disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e successive modificazioni. Si precisa che tale dichiarazione dovrà essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, da tutti i componenti i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari e reti di imprese costituenti. A tale fine, può essere fatto riferimento al modello denominato MODULO B, allegato alla presente Lettera Invito. Resta inteso che l'utilizzo di detto modello non è vincolante per gli operatori economici;
 - (iii) **Eventuale procura**, in originale o copia autentica, nel caso in cui la presentazione dell'offerta avvenga da parte di procuratori;
 - (iv) **PassOE** rilasciato dal sistema AVCPass;
 - (v) **Garanzia provvisoria**, conforme a quanto previsto dal punto 11 che precede;
 - (vi) **Eventuale documentazione**, conforme a quanto previsto dall'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, relativa al ricorso all'avvalimento da parte del concorrente;

(vii) **Ricevuta di versamento** (originale o fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di documento di identità in corso di validità) della contribuzione in misura corrispondente a quanto risulterà effettuando la compilazione del modello informatico secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell'ANAC www.anticorruzione.it;

(viii) **D.U.V.R.I.** sottoscritto, in calce e a margine, in segno di accettazione dal legale rappresentante del concorrente.

18. Contenuto della Busta B - Offerta Tecnica

18.1 Nella "Busta B – Offerta Tecnica" dovranno essere inseriti i documenti relativi all'offerta tecnica. L'offerta tecnica dovrà essere redatta in lingua italiana, timbrata in ogni sua pagina e sottoscritta in calce dal legale rappresentante del concorrente o da suo procuratore e dovrà contenere gli elementi indicati al successivo paragrafo 20. "Commissione di aggiudicazione e criteri di valutazione delle offerte". I soggetti interessati dovranno redigere le proposte progettuali, in carta libera, recanti l'intestazione del soggetto e rispettando il limite massimo di complessive 30 facciate in formato A4 (ciascun foglio di carta A4 è costituito da 2 facciate), con carattere di corpo 12 e numerate. Le pagine eventualmente eccedenti tale limite saranno stralciate dalla Commissione e non saranno sottoposte a valutazione.

18.2 Qualora nella documentazione predetta vi fossero indicazioni atte a consentire, seppur indirettamente, l'individuazione del prezzo offerto, che deve essere oggetto solo ed esclusivamente della documentazione di cui alla "Busta C - Offerta Economica", il concorrente **sarà immediatamente escluso** dalla gara. In particolare, l'eventuale computo metrico connesso a migliorie proposte **non dovrà contenere alcun valore economico, pena appunto l'esclusione.**

18.3 Si ricorda che in caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari e reti d'impresa costituendi, l'offerta tecnica dovrà essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, da tutti i componenti i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari o reti d'impresa.

18.4 A norma dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016 nel comporre la propria offerta tecnica i concorrenti dovranno includere nella presente Busta B apposita dichiarazione contenente:

(i) le parti specifiche dell'offerta che sono espressione di segreti tecnici e commerciali e, per questo, da considerare sottratte all'accesso agli atti;

(ii) le ragioni da cui emerga che le parti dell'offerta tecnica individuate a norma del punto che precede, sarebbero espressione di segreti tecnici e commerciali.

18.5 Si richiama l'attenzione degli operatori rispetto alla dichiarazione di cui al precedente punto 18.4, in quanto ove non fosse presentata ovvero, pur qualora presentata, si riferisse all'intera offerta tecnica senza adeguata e compiuta motivazione, l'offerta tecnica potrà essere oggetto di integrale ostensione a norma dell'art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016, senza che la Stazione Appaltante debba inoltrare alcun ulteriore avviso o comunicazione.

19. Contenuto della "Busta C - Offerta Economica"

19.1 Nella "Busta C – Offerta Economica" deve essere inserita l'offerta economica, redatta in lingua italiana, in competente bollo, sottoscritta e timbrata in ogni sua parte dal legale rappresentante o dal titolare dell'impresa o da persona munita di procura speciale **a pena di esclusione**, dalla quale risulti:

➤ il **ribasso percentuale** offerto (arrotondato alla seconda cifra decimale) in cifre ed in lettere **sull'importo posto a base di gara**. In caso di discordanza prevale l'importo espresso in lettere;

➤ Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016, **come modificato dal D. Lgs. n. 56/2017**, l'indicazione **dei costi sostenuti da ciascun operatore economico per la manodopera e i costi per la sicurezza aziendali.**

A tale fine, può essere fatto utilizzato il modello denominato MODULO C, allegato alla presente Lettera Invito. Resta inteso che l'utilizzo di detto modello non è vincolante per gli operatori economici.

20. Commissione di aggiudicazione e criteri di valutazione delle offerte

20.1 Le offerte presentate dai concorrenti saranno valutate da una Commissione costituita ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016 da un numero pari a 3 componenti e nominata dalla Stazione appaltante tra soggetti dotati di competenza nella materia oggetto della presente procedura.

20.2 L'aggiudicazione sarà effettuata mediante l'utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016.

Per l'assegnazione dei punteggi si applicherà la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum n [W_i * V_{(a)i}]$$

Dove:

$C_{(a)}$ è il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta oggetto di valutazione;

n è il numero totale dei punteggi di cui al punto 20.4 che segue, attribuiti a ciascuna offerta;

W_i è il punteggio indicato alla tabella di cui al punto 20.4 che segue con riguardo a ciascuna voce di valutazione dell'offerta, da moltiplicare per il coefficiente di valutazione $V(a)_i$;

$V(a)_i$ è il coefficiente di valutazione determinato secondo quanto previsto ai punti 20.5 e 20.6 che seguono.

20.3 Risulterà aggiudicatario il concorrente la cui offerta avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo - $C(a)$, fatta salva la verifica di cui all'art. 97 del D. Lgs. n. 50/2016.

20.4 L'attribuzione ad ogni singola offerta dei punteggi previsti avverrà secondo i criteri indicati nella tabella di seguito riportata:

Criterio di valutazione		Punteggio massimo attribuibile
A	Modalità Organizzative per l'espletamento del servizio	30 di cui
	1) Organizzazione e Gestione del Servizio	15
	2) Sistema di controllo	15
B	Qualità delle derrate	30 di cui
	1) Elenco fornitori di materie prime con attestazioni riguardanti il possesso di certificazioni ISO 22000 (sistemi di gestione per la sicurezza alimentare) e ISO 22005 (sistema di rintracciabilità nella filiere agroalimentari) e certificazione di qualità ISO 9001 (Sistemi di gestione della qualità)	10
	2) Utilizzo di prodotti tipici (DOP e IGP): in base al numero ed alla frequenza proposta, numero di forniture settimanali di prodotti freschi	10
	3) Utilizzo di prodotti biologici	10

C	Distanza del un centro di cottura dalla Casa di riposo	5
D	Eventuali Proposte Migliorative	5
Totale elementi qualitativi		70
E	Ribasso percentuale offerto rispetto all'importo a base d'asta.	30

20.5 I coefficienti $V_{(a)i}$ relativamente ai criteri di valutazione A, B, C, e D, di natura qualitativa, saranno determinati, per ciascun criterio, con il seguente metodo:

- ogni commissario attribuirà un coefficiente variabile tra zero ed uno;
- una volta attribuiti i singoli coefficienti, la commissione stabilirà la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari;
- a questo punto, alla media migliore dei coefficienti attribuiti viene attribuito il valore 1 e vengono di conseguenza riparametrati le medie dei coefficienti relativi alle altre offerte.

20.6 Ottenute le medie la commissione moltiplicherà le stesse per il fattore ponderale W_i della tabella che precede, previsto per ogni criterio ottenendo il relativo punteggio.

A tale proposito, i Commissari, nella propria valutazione discrezionale, utilizzeranno il seguente metodo di valutazione, tenendo conto delle risultanze dell'analisi dei singoli atti dell'offerta se rispondenti o meno alle finalità ed ai parametri sopra indicati:

0,0 assoluta insufficienza della proposta formulata;

0,2 insufficienza della proposta formulata, scarse informazioni e/o informazioni contraddittorie;

0,4 proposta sufficiente, informazioni limitate;

0,6 proposta discreta;

0,8 buona proposta e informazioni adeguate;

1 ottima proposta, informazioni complete.

Potranno essere attribuiti punteggi intermedi qualora la Commissione giudicatrice valuti l'offerta non pienamente inquadrabile nel parametro inferiore o superiore (es. potrà essere attribuito un punteggio pari a 0,9 qualora la proposta risulti più che buona, ma non pienamente esaustiva).

20.7 Ai fini della valutazione del criterio A e dell'attribuzione del coefficiente sopra indicato, saranno oggetto di valutazione:

- l'approvvigionamento di prodotti, lo stoccaggio, la preparazione, la cottura, la distribuzione, ecc, ivi comprese le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo, le tempistiche e le modalità di trasporto degli alimenti;

- le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori;

- gestione delle emergenze: le procedure che la Ditta intende attivare in caso di emergenza nel centro cottura ovvero nei refettori e dimostri che le strutture alternative utilizzate siano tali da

garantire le stesse potenzialità produttive, la stessa qualità dei centri originari e la prestazione del servizio;

- modalità con cui la Ditta intende assicurare la preparazione per le diete speciali, in modo da evitare contaminazioni;

- eventuali rinfreschi forniti dalla ditta in occasione delle festività: Pasqua, Natale, Capodanno e festa patronale, festa dell'anziano, compleanno degli ospiti

- il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'art. 34 del D.lgs 50-2016;

- il possesso, quale indicatore di garanzia per la sicurezza, il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari, delle certificazioni ISO 22000 (sistemi di gestione per la sicurezza alimentare) e ISO 22005 (sistema di rintracciabilità nella filiere agroalimentari);

20.8 Ai fini della valutazione del criterio B e dell'attribuzione del coefficiente sopra indicato, saranno oggetto di valutazione:

- la presenza di fornitori di materie prime in possesso delle certificazioni ISO 22000, ISO 22005 e ISO 9001, come segue:

ISO 22000 – max punti 5

assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione: punti zero

dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione punti 2

più del 50% dei fornitori con certificazione: punti 5

ISO 22005 – max punti 5

assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione: punti zero

dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione punti 2

più del 50% dei fornitori con certificazione: punti 5

ISO 9001 – max punti 5

assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione: punti zero

dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione punti 2

più del 50% dei fornitori con certificazione: punti 5;

- la percentuale di prodotti alimentari di produzione controllata: biologica, o a marchio IGP – DOP rispetto al totale dei prodotti da utilizzare nella preparazione del pasto. La qualità dei generi alimentari utilizzati, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;

- la presenza di specifiche dichiarazioni che attestino la disincentivazione dell'uso di alimenti contenenti un elevato apporto totale di lipidi per porzione, grassi trans, oli vegetali, zuccheri semplici aggiunti, alto contenuto di sodio, nitriti o nitrati utilizzati come additivi, aggiunta di zuccheri semplici e dolcificanti, elevato contenuto di teina, caffeina, taurina e similari, nonché specifiche dichiarazioni volte all'impegno per l'utilizzo e la somministrazione di alimenti idonei per tutti coloro che sono affetti da celiachia.

20.9 Ai fini della valutazione del criterio C e dell'attribuzione del coefficiente sopra indicato, saranno apprezzate le offerte dei concorrenti con la minor distanza dalla sede della Casa di Riposo di Via Zuffi 12 – 15048 Valenza. Il punteggio sarà attribuito proporzionalmente, attribuendo 5 punti al concorrente che presterà impegno ad utilizzare o a predisporre un centro di cottura più vicino alla sede della Casa di Riposo, e 0 punti al concorrente con un centro di cottura (da utilizzare o predisporre) pari o superiore a 30 km.

20.10 Ai fini della valutazione del criterio D e dell'attribuzione del coefficiente sopra indicato, saranno apprezzate le offerte che elaborino e realizzino un progetto che preveda l'introduzione di elementi di miglioramento nel servizio, dei menù, di abbassamento dell'impatto ambientale, aggiuntivi rispetto agli standard fissati dal capitolato, senza alcun costo aggiuntivo per l'Ente. Le proposte dovranno essere compatibili con la situazione esistente, dovranno migliorarla sotto

l'aspetto tecnico, organizzativo, funzionale, ambientale, ed essere dettagliate adeguatamente per rendere agevole l'esame della Commissione.

20.11 Rispetto all'offerta economica, criterio E, il Coefficiente $V_{(a)i}$ verrà determinato applicando la formula matematica X_i/X_m dove:

X_i = offerta del concorrente i-esimo in termini di ribasso percentuale;

X_m = offerta migliore in termini di ribasso percentuale.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, verrà quindi utilizzata la seguente formula:

$$P_i = W_i \times (X_i / X_m)$$

Dove:

P_i = punteggio da attribuire al prezzo offerto al concorrente i-esimo;

W_i = punteggio previsto al punto E della tabella di cui al precedente punto 18.4;

X_i = offerta del concorrente i-esimo in termini di ribasso percentuale;

X_m = offerta migliore in termini di ribasso percentuale.

21. Procedura di aggiudicazione e proposta di aggiudicazione

21.1 Il RUP procederà, in seduta pubblica che si terrà in data alle ore presso la sede del Comune, all'apertura dei plichi tempestivamente pervenuti, all'esame della documentazione contenuta nella "Busta A - Documentazione Amministrativa" e all'ammissione concorrenti.

21.2 È fatta salva la possibilità di sospendere e aggiornare la seduta di gara ad altra ora o ad un giorno successivo. Di ciò, sarà, se del caso, data comunicazione a tutti gli operatori economici che avranno presentato offerta.

21.3 Concluso l'esame della documentazione contenuta nelle "Busta A - Documentazione Amministrativa" e ammessi i concorrenti, il RUP, alla presenza della Commissione, procederà, sempre in seduta pubblica, all'apertura delle "Buste B – Offerta Tecnica" e ad accertare la conformità alla *lex specialis* di gara della documentazione di cui si compone l'offerta tecnica di ciascun concorrente ammesso, restando esclusa ogni valutazione sul contenuto e ogni facoltà dei presenti alla seduta di prendere visione del contenuto della suddetta documentazione.

21.4 Successivamente, le "Buste B – Offerta Tecnica" saranno ricomposte e conservate ai fini della valutazione, in seduta riservata, da parte della Commissione.

21.5 In una o più sedute riservate, la Commissione valuterà nel merito le offerte tecniche presentate dai soggetti ammessi e procederà all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule di cui alla presente Lettera Invito.

21.6 Successivamente, in seduta pubblica di cui sarà data notizia con preavviso non inferiore a 24 ore a tutti i concorrenti, la Commissione, alla presenza del RUP, darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche. Dopodiché, il RUP procederà all'apertura delle "Buste C – Offerta Economica" e le metterà a disposizione della Commissione perché, data lettura delle offerte economiche, predisponga la graduatoria complessiva.

21.7 Nel caso in cui l'offerta migliore non presentasse profili di sospetta anomalia ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, la Commissione individuerà l'offerta migliore, nella suddetta seduta pubblica, e rimetterà gli atti al RUP per la proposta di aggiudicazione. Nel caso in cui invece l'offerta migliore dovesse essere sottoposta al procedimento di verifica di anomalia, la seduta di gara verrà chiusa e gli atti di gara saranno rimessi al RUP per lo svolgimento della verifica di anomalia. La verifica sulle offerte anormalmente basse è svolta dal RUP con il supporto della commissione nominata ex art. 77. Conclusa tale verifica, in ulteriore e successiva seduta pubblica, sarà confermata la migliore offerta risultante dalla graduatoria e il RUP disporrà la proposta di aggiudicazione ovvero sarà disposta l'esclusione dell'offerta migliore ove quest'ultima, all'esito del suddetto procedimento di verifica, non risultasse congrua. In quest'ultima ipotesi, si procederà con riferimento all'offerta giunta seconda in graduatoria secondo quanto sopra indicato.

22. Aggiudicazione

Si procederà ad aggiudicazione, a seguito della verifica degli accertamenti, ai sensi degli artt. 32 e 33 del D.Lgs. n. 50/2016.

23. Soccorso istruttorio

23.1 Ai sensi dell'art. 83, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda di partecipazione possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e della domanda di partecipazione, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa alla regolarizzazione.

23.2 In tal caso, 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.

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

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

24. Chiarimenti

24.1 Potranno essere presentate richieste di chiarimenti entro le ore del giorno

24.2 Le risposte ai quesiti saranno pubblicate tempestivamente, in forma anonima, nella forma della faq, solo ed esclusivamente sul sito internet della Stazione Appaltante al seguente link <http://comune.valenza.al.it/ComAppalti.asp?Trasp=235>.

25. Documentazione di gara

La documentazione di gara è trasmessa agli operatori economici unitamente alla presente lettera invito.

26. Controversie

Qualsiasi controversia relativa alla presente procedura di gara è devoluta al Tribunale Amministrativo Regionale per il Piemonte ex art. 119 e 120 cod. proc. amm..

27. Ulteriori disposizioni

27.1 Tutti i documenti presentati, **a pena di esclusione**, dovranno essere predisposti in conformità al D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni.

27.2 La presente procedura è soggetta all'obbligo di contribuzione in favore di ANAC. L'importo del contributo (€ 20,00) e le modalità di versamento sono previste nella delibera ANAC n. 1377 del 22 dicembre 2016, consultabile gratuitamente all'indirizzo www.anticorruzione.it. **Si ricorda che il mancato versamento del suddetto contributo entro la scadenza del termine di presentazione delle offerte comporta l'esclusione non sanabile dalla gara ai sensi dell'art. 1, comma 67 della Legge n. 266/2005.**

27.3 La Stazione Appaltante può richiedere, fatto salvo il principio della *par condicio*, chiarimenti ed integrazioni alle dichiarazioni presentate ai sensi dell'art. 6 della Legge n. 241/1990, nonché procedere, in qualsiasi fase della procedura, ad accertamenti d'ufficio circa i requisiti documentati con dichiarazioni sostitutive. Qualora dagli accertamenti in questione emergano dichiarazioni false, si procederà, fatti salvi gli adempimenti previsti dalla legge penale, alla revoca degli atti eventualmente già adottati.

27.4 Non sono ammesse offerte in aumento o condizionate.

27.5 Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che la stessa sia motivatamente ritenuta congrua e conveniente dalla Commissione.

27.6 La Stazione Appaltante può decidere di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, nel caso in cui l'offerta non soddisfi gli obblighi di cui all'art. 30, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016.

27.7 Ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016, la Stazione Appaltante potrà decidere di non aggiudicare la gara se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

27.8 L'aggiudicatario sarà assoggettato agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi di quanto previsto dalla Legge n. 136/2010.

27.9 La stipula del contratto avverrà nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32, comma 9, del D.Lgs. n. 50/2016.

27.10 Il contratto verrà stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs n. 50/2016.

27.11 Ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. n. 50/2016, nei casi di cui al comma 1 di tale norma, la Stazione Appaltante si riserva di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei lavori. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario. In tal caso l'affidamento avverrà alle medesime condizioni economiche già proposte dall'originario aggiudicatario.

27.12 Eventuali modifiche e/o integrazioni alla documentazione di gara nonché eventuali informazioni complementari inerenti la gara saranno oggetto di invio ai soggetti invitati con le medesime modalità di invio della presente lettera invito.

27.13 Responsabile unico del procedimento del Comune di Valenza - Istituzione "L'Uspidali", ai sensi dell'art. 31 del DLgs 50/2016: Ing. Marco Cavallera – Direttore dell'Istituzione "L'Uspidali" – e.mail m.cavallera@comune.valenza.al.it;

Responsabile del procedimento di gara: Ing. Roberto Melgara – Dirigente del Comune di Valenza – Responsabile della Centrale unica di committenza dei Comuni di Valenza, Pietra Marazzi, Montecastello, Rivarone, Quargnento e Castelletto Monferrato;

Entrambi i responsabili sono contattabili ai recapiti indicati al punto 2. che precede.

Allegati:

- A) D.U.V.R.I.
- B) Modulo A: modello domanda di partecipazione
- C) Modulo B: modello dichiarazione in caso di partecipazione in raggruppamenti temporanei/consorzi ordinari costituendi
- D) Modulo C: modello offerta economica
- E) Capitolato Speciale d'Appalto
- F) Schema di contratto

* * *

Informativa ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, Codice in materia di protezione dei dati personali (di seguito, il "**Codice**"), si informa che:

- a) i dati saranno trattati per finalità connesse all'espletamento delle fasi di gara, nonché alla stipula e alla esecuzione del contratto;

- b) i dati saranno trattati con modalità manuali, informatiche e/o telematiche secondo le finalità suddette;
- c) il conferimento dei dati è necessario per partecipare alla gara;
- d) i dati potranno essere comunicati alle seguenti categorie di soggetti: concorrenti che partecipano alla procedura di gara e ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge 241/1990. Potranno venire a conoscenza dei dati il personale dipendente/collaboratore della Stazione Appaltante;
- e) l'interessato potrà esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del Codice, tra cui la cancellazione, la rettifica, l'integrazione rivolgendosi al RUP;
- f) il titolare del trattamento dei dati è il Comune capofila di Valenza.

MODULO A – MODELLO DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Affidamento, ai sensi degli artt. 36, comma 1, lett. b), 142, commi 5-octies e 5 nonies, e 144 del D. Lgs. n. 50/2016 del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo “L’Uspidali” in Comune di Valenza e utenti esterni

CIG

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto

nato a

il

C.F.

residente nel Comune di.....

Cap

Provincia

Via/Piazza

nella sua qualità di.....

della.....

con sede in.....

Cap

Provincia

Via/Piazza

C.F.

Partita IVA

CHIEDE

di essere ammesso alla procedura indicata in oggetto come:

- impresa individuale, impresa artigiana, società, società cooperativa** come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera a) D. Lgs. 50/2016;

- consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro o tra imprese artigiane** come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera b) D. Lgs. 50/2016.

Indicare le eventuali consorziate individuate quali esecutrici dei lavori:

denominazione	forma giuridica	sede legale

- consorzio stabile** come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera c) D. Lgs. 50/2016

Indicare le eventuali consorziate individuate quali esecutrici del servizio:

denominazione	forma giuridica	sede legale

- consorziate indicata quale esecutrice del servizio facente parte del Consorzio di cui all'articolo 45, comma 1, lettere b) e c) del D. Lgs. 50/2016:**

denominazione:

- mandataria** di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio ordinario di imprese o di o un GEIE come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera d), e), g) D. Lgs. 50/2016

già costituito fra le seguenti imprese:

denominazione	forma giuridica	sede legale

oppure

da costituire fra le seguenti imprese:

denominazione	forma giuridica	sede legale

mandante di una raggruppamento temporaneo o di un consorzio ordinario di imprese o di un GEIE come disciplinato dall'art. 45, comma 1, lettera d), e), g) D. Lgs. 50/2016

già costituito fra le seguenti imprese:

denominazione	forma giuridica	sede legale

oppure

da costituire fra le seguenti imprese:

denominazione	forma giuridica	sede legale

Rete di impresa ai sensi dell'art. 45, comma 1, lett. f), del D. Lgs. 50/2016 avente le seguenti caratteristiche

e composta dalle seguenti imprese:

denominazione	forma giuridica	sede legale

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato decreto

DICHIARA

- 1) che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di n. d'iscrizione: _____
data d'iscrizione: _____
durata dell'Impresa/data termine: _____
oggetto sociale: _____
sede operativa: _____

- 2) che i soggetti indicati al comma 3 dell'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 sono seguenti:

[*compilare la tabella che segue in caso di impresa individuale. Occorre indicare i dati del titolare, dei direttori tecnici e di eventuali procuratori e institori*]

Nome e cognome	Data di nascita	Codice fiscale	Carica

[*compilare la tabella che segue in caso di società in nome collettivo. Occorre indicare i dati dei soci e dei direttori tecnici e di eventuali procuratori e institori*]

Nome e cognome	Data di nascita	Codice fiscale	Carica

[*compilare la tabella che segue in caso di società in accomandita semplice. Occorre indicare i dati dei soci accomandatari, dei direttori tecnici e di eventuali procuratori e institori*]

Nome e cognome	Data di nascita	Codice fiscale	Carica

[compilare la tabella che segue in caso di **altro tipo di società o consorzio**. Occorre indicare i dati

(i) dei membri del consiglio (a) di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, (b) degli organi di direzione o (c) degli organi di vigilanza,

(ii) dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo,

(iii) del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci;

(iv) dei direttori tecnici;

(v) di eventuali procuratori e institori

A tal fine si suggerisce ai concorrenti di esaminare il contenuto del Comunicato del Presidente ANAC del 26 ottobre 2016, consultabile gratuitamente all'indirizzo www.anticorruzione.it]

Nome e cognome	Data di nascita	Codice fiscale	Carica

- 3) che nei propri confronti e nei confronti dei soggetti indicati al precedente punto 2) non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per i reati previsti dall'art. 80, comma 1, lett. da a) a g), del D. Lgs. n. 50/2016;

oppure

che nei propri confronti e nei confronti dei soggetti indicati al punto 2) sono stati pronunciati i seguenti: sentenza/e di condanna passata/e in giudicato, decreto/i penale/i di condanna divenuto/i irrevocabile/i, oppure sentenza/e di applicazione della pena su richiesta delle parti ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per i reati previsti dall'art. 80, comma 1, lett. da a) a g), del D. Lgs. n. 50/2016:

tuttavia, tenuto conto che il provvedimento _____ sopra indicato:

ha disposto una pena detentiva pari a _____ e quindi inferiore a 18 mesi;

oppure

è stata riconosciuta l'attenuante della collaborazione, come disciplinata dal reato accertato,

chiede di essere comunque ammesso alla procedura ai sensi dell'art. 80, commi 7 e 8 del D. Lgs. n. 50/2016;

- 4) che nei propri confronti, nei confronti dei soggetti indicati al precedente punto 2), e nei confronti della società non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D. Lgs. n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo D. Lgs. n. 159/2011;
- 5) che i soggetti indicati al comma 3 dell'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 **cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione della manifestazione di interesse** sono i seguenti:

[*compilare la tabella che segue in caso di impresa individuale. Occorre indicare i dati del titolare, dei direttori tecnici e di eventuali procuratori e institori*]

Nome e cognome	Data di nascita	Codice fiscale	Carica

[*compilare la tabella che segue in caso di società in nome collettivo. Occorre indicare i dati dei soci, dei direttori tecnici e di eventuali procuratori e institori*]

Nome e cognome	Data di nascita	Codice fiscale	Carica

[*compilare la tabella che segue in caso di società in accomandita semplice. Occorre indicare i dati dei soci e accomandatari, dei direttori tecnici e di eventuali procuratori e institori*]

Nome e cognome	Data di nascita	Codice fiscale	Carica

[*compilare la tabella che segue in caso di altro tipo di società o consorzio. Occorre indicare i dati*

(i) dei membri del consiglio (a) di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, (b) degli organi di direzione o (c) degli organi di vigilanza,

- (ii) dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo,
 - (iii) del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci;
 - (iv) dei direttori tecnici;
 - (v) e di eventuali procuratori e institori;
- A tal fine si suggerisce ai concorrenti di esaminare il contenuto del Comunicato del Presidente ANAC del 26 ottobre 2016, consultabile gratuitamente all'indirizzo www.anticorruzione.it]

Nome e cognome	Data di nascita	Codice fiscale	Carica

- 6) che nei confronti dei soggetti indicati al precedente punto 5) non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per i reati previsti dall'art. 80, comma 1, lett. da a) a g), del D. Lgs. n. 50/2016;

oppure

- che nei confronti dei soggetti indicati al precedente punto 5) sono stati pronunciati i seguenti: sentenza/e di condanna passata/e in giudicato, decreto/i penale/i di condanna divenuto/i irrevocabile/i, oppure sentenza/e di applicazione della pena su richiesta delle parti ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per i reati previsti dall'art. 80, comma 1, lett. da a) a g), del D. Lgs. n. 50/2016:

- tuttavia, tenuto conto che il provvedimento _____ sopra indicato:

- ha disposto una pena detentiva pari a _____ e quindi inferiore a 18 mesi,

oppure

- è stata riconosciuta l'attenuante della collaborazione, come disciplinata dal reato accertato, chiede di essere comunque ammesso alla procedura ai sensi dell'art. 80, commi 7 e 8 del D. Lgs. n. 50/2016;

- 7) che nei confronti dei soggetti indicati al precedente punto 5), non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D. Lgs. n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo D. Lgs. n. 159/2011;

8) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato il concorrente è stabilito;

[*Ai fini della dichiarazione di cui al punto 8, si veda quanto previsto dall'art. 80, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016*]

9) di essere consapevole che resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del D. Lgs. n. 159/2011, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia;

10) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016;

11) che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e di non avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

oppure

che ricorre la seguente situazione di cui all'art. 110, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016

e l'operatore economico allega alla presente l'autorizzazione del Giudice Delegato (_____ [*indicare i dati della procedura concorsuale*]), rilasciata sentita ANAC in data _____;

12) di non essersi reso colpevole gravi illeciti professionali

oppure

di essersi reso colpevole dei seguenti gravi illeciti professionali:

_____;

[*ai fini della dichiarazione di cui al punto 12, si tenga in considerazione l'elencazione esemplificativa prevista nell'art. 80, comma 5, del D. Lgs. n.50/2016 e le indicazioni fornite da ANAC con Linee Guida n. 6 del 16 novembre 2016, consultabili gratuitamente all'indirizzo www.anticorruzione.it*]

13) l'ammissione richiesta non determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016;

oppure

l'ammissione richiesta determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016 ma può essere risolta come segue:

_____;

14) non ricorrono situazioni che possano alterare la concorrenza ai sensi dell'art. 67 del D. Lgs. n. 50/2016;

oppure

ricorrono le seguenti situazioni che possano alterare la concorrenza ai sensi dell'art. 67 del D. Lgs. n. 50/2016:

_____;

ma si chiede comunque l'ammissione alla procedura, attraverso l'approntamento da parte della stazione appaltante di misure idonee ad evitare quanto previsto dall'art. 67 del D. Lgs. n. 50/2016;

15) di non aver subito l'applicazione di alcuna sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D. Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del D. Lgs. n. 81/2008;

16) non risulta iscrizione nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio di ANAC per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione;

17) che le dichiarazioni rese e la documentazione prodotta sono veritiere;

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

oppure

di aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55, ma la violazione è stata accertata definitivamente da oltre un anno ed è stata rimossa in data _____;

[Ai fini della dichiarazione del punto 18) si ricorda che l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e che comunque verrà disposta se non sia stata rimossa]

19) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge 68/1999;

oppure

di non essere assoggettato alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla Legge 68/1999 per i seguenti motivi:

20) di non essere 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 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203;

oppure

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 maggio 1991, n. 152, convertito,

con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, ho denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;

oppure

pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'art. 7 del d.l. n. 152/1991, convertito con modificazioni in legge n. 203/1991, non ho denunciato i fatti all'autorità giudiziaria ma che per tali fatti non vi è stata richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara;

oppure

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 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non ho denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, ma ricorre nella fattispecie il seguente caso previsto dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689:

_____ ;

- 21) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura dei soggetti di seguito indicati che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver comunque formulato l'offerta autonomamente:

Denominazione	Forma giuridica	Sede legale

- 22) ¹ con riferimento a quanto previsto dall'art. 80, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, segnala di essersi impegnato a risarcire o di aver già risarcito in data _____ i danni cagionati da seguenti reati _____ o dai seguenti illeciti _____ e, pertanto, chiede di essere ammesso, potendo provare le circostanze sopra indicate;

- 23) di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14, legge n. 383/2001 e s.m.i.

oppure

¹ Se non ricorrente il caso, cancellare il punto 22).

di essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis, comma 14, legge n. 383/2001 e s.m.i., ma che il periodo di emersione si è concluso entro il termine ultimo di presentazione dell'offerta;

24) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui all'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs. n. 165/2001, nonché dell'art. 21, comma 1, del D. Lgs. n. 39/2013;

25) di possedere i requisiti di capacità economica richiesti al punto 7.1 della Lettera Invito, allegando alla presente n. _____ attestazioni bancarie rilasciate da

_____ in data _____

oppure

di non poter produrre almeno n. 2 dichiarazioni bancarie richieste ai sensi dell'art. 7.1 della Lettera Invito in quanto

_____ Tuttavia, il possesso di idonea capacità economica all'esecuzione dell'appalto viene provata attraverso la produzione, conformemente a quanto previsto dall'Allegato XVII, parte I, del D. Lgs. n. 50/2016, della seguente documentazione:

_____ da cui si evince che _____

26) di possedere i requisiti di capacità tecnica richiesti al punto 7.2 della Lettera Invito e, in particolare:

(i) di aver espletato con buon esito negli ultimi tre anni (2014, 2015 e 2016) i seguenti servizi analoghi:

<i>Anno</i>	<i>Servizio</i>	<i>Committente</i>	<i>Importo</i>	<i>N. medio di utenti serviti</i>

e, quindi, di aver avuto un numero medio di utenti serviti sul triennio pari a _____, superiore al minimo richiesto dalla Lettera Invito;

(ii) [NOTA: integrare con eventuali ulteriori requisiti previsti nelle Lettera Invito]

27) ² di voler ricorrere all'istituto dell'avvalimento e, di conseguenza, alla presente istanza vengono allegati i documenti previsti dall'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016

28) di non voler ricorrere al subappalto

oppure

di voler ricorrere al subappalto e, a tal fine, indica le prestazioni che ne saranno oggetto:

_____.

29) di mantenere le seguenti posizioni fiscali, previdenziali ed assicurative presso:

Agenzia delle Entrate di _____
INPS N _____ Sede di _____
INAIL N _____ Sede di _____

30) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella Lettera Invito e nel Capitolato Speciale d'Appalto;

31) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore;

32) di avere nel complesso preso conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta presentata;

33) di avere effettuato uno studio approfondito della documentazione messa a disposizione dalla Stazione Appaltante;

34) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito.

35) che qualsiasi comunicazione o richieste potrà essere effettuata ai seguenti recapiti:

P.E.C.: _____

Telefax: _____

² Se non si intende ricorrere all'avvalimento, cancellare il punto 27.

- 36) 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.

Luogo _____

Data _____

Timbro e firma _____

In Allegato: copia fotostatica di documento di identità in corso di validità e, in caso di sottoscrizione da parte di procuratore, copia della relativa procura.

MODULO B - MODELLO DICHIARAZIONE IN CASO DI PARTECIPAZIONE IN RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI/CONSORZI ORDINARI COSTITUENDI

Affidamento, ai sensi degli artt. 36, comma 1, lett. b), 142, commi 5-octies e 5 nonies, e 144 del D. Lgs. n. 50/2016 del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo “L’Uspidali” in Comune di Valenza e utenti esterni

CIG

I sottoscritti quali legali rappresentanti dei seguenti operatori economici:

Denominazione	
nominativo del legale rappresentante	

Denominazione	
nominativo del legale rappresentante	

Denominazione	
nominativo del legale rappresentante	

DICHIARANO

(compilare il caso che ricorre)

- A) di partecipare in RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO costituendo *oppure* costituito
- B) di partecipare quale CONSORZIO ORDINARIO costituendo *oppure* costituito

e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della gara d'appalto, a:

- costituire un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario;
- conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza a

in qualità di mandatario ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D: Lgs. n. 50/2016, il quale il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;

- che l'appalto sarà ripartito come segue:

Operatore economico	Percentuale di servizio che sarà eseguita

- uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti o reti di imprese, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n. 50/2016;

Data _____

Denominazione
nominativo del legale
rappresentante
Firma per esteso

Denominazione
nominativo del legale
rappresentante
Firma per esteso

Denominazione
nominativo del legale
rappresentante
Firma per esteso

MODULO C - MODELLO OFFERTA ECONOMICA

Affidamento, ai sensi degli artt. 36, comma 1, lett. b), 142, commi 5-octies e 5 nonies, e 144 del D. Lgs. n. 50/2016 del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo “L’Uspidali” in Comune di Valenza e utenti esterni

CIG

Marca da bollo da Euro 16.00

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto

nato a

il

C.F.

residente nel Comune di

Cap

Provincia

Via/Piazza

nella sua qualità di

della

con sede in

Cap

Provincia

Via/Piazza

C.F.

Partita IVA.....

Preso atto di quanto indicato nella lettera invito relativa alla gara in oggetto e ferme le dichiarazioni rese nella domanda di partecipazione,

OFFRE

(i) sull'importo posto a base di gara, per l'esecuzione del servizio in oggetto

IL RIBASSO INCONDIZIONATO

del.....% [*in cifre*]

(dicesi per cento) [*in lettere*]

DICHIARA INOLTRE

ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016

(a) che i costi della sicurezza interni o aziendali ammontano ad

€..... [*in cifre*]

(dicesi euro) [*in lettere*]

(b) che i costi della manodopera ammontano ad

€..... [*in cifre*]

(dicesi euro) [*in lettere*]

Luogo e Data.....

Timbro e Firma



ISTITUZIONE L'USPIDALÌ
COMUNE DI VALENZA
(Provincia di Alessandria)

DUVRI PRELIMINARE

*Documento di Valutazione del Rischio delle Interferenze relativo al contratto di
appalto affidato all'Impresa per il servizio di
ristorazione ospiti della Casa di Riposo "L'Uspidali"
in Comune di Valenza e utenti esterni.*

Valenza, 18.08.2017

Il Responsabile Unico del Procedimento

Marco Cavallera

1. Scopo e campo di applicazione

L'affidamento di lavori a fornitori esterni all'Ente attraverso contratti d'appalto e/o d'opera comporta l'obbligo per il datore di lavoro, qualora vi siano interferenze, di elaborare un documento di valutazione dei rischi che indichi le misure che verranno adottate per eliminare le interferenze.

Tale documento deve essere allegato al contratto stipulato tra le parti per l'affidamento dei lavori. L'art. 26 del D.lgs. 81/08 stabilisce altresì l'obbligo di indicare nel contratto i costi sostenuti per la sicurezza sul lavoro.

2. Riferimenti normativi

Il presente Documento è redatto in ottemperanza a quanto richiesto dall'art. 26 del D.lgs. 81/08 e s.m.i..

3. Valutazione del rischio

Per valutare il rischio connesso a situazioni di interferenza è necessario procedere all'individuazione delle situazioni in cui possono verificarsi, fra le attività di committente e l'impresa/e che partecipa/no ai lavori, eventi in grado di causare infortuni o effetti pregiudizievoli alla salute dei lavoratori.

L'indagine, a cura del committente potrà svolgersi attraverso:

1. l'invio di un questionario al fornitore volto ad identificare i pericoli in relazione alle possibili interferenze e l'indicazione di misure da adottare;
2. il sopralluogo congiunto fra committente e appaltatore con l'analisi di rischi e interferenze;
3. la riunione congiunta fra committente e appaltatore con l'analisi di rischi e interferenze.

Questa attività dovrà concretizzarsi, con la valutazione quantitativa del rischio da allegarsi al contratto in essere fra le parti.

3.1. Criteri di valutazione del rischio

Di seguito enunciamo il criterio utilizzato per valutare il rischio.

Il rischio è definito come funzione di D (gravità delle conseguenze - danno ai lavoratori) e di P (probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze), cioè:

$$R = f(D, P)$$

ove:

R = entità del rischio

D = gravità delle conseguenze (danno ai lavoratori)

P = probabilità o frequenza del verificarsi delle conseguenze

Perciò si assume che la funzione per determinare il Rischio sia espressa dal prodotto di Probabilità e Danno, ovvero :

$$R \text{ (rischio)} = P \text{ (probabilità)} \times D \text{ (danno)}$$

3.2. Determinazione della probabilità

La probabilità P, espressa come il numero di volte in cui il danno può verificarsi in un dato intervallo di tempo è funzione dei fattori: proprietà/capacità del fattore, tempo di esposizione al pericolo, preparazione professionale dei soggetti esposti.

Capacità intrinseca di ciascun fattore esaminato di causare un danno

Ciascun fattore presenta una propria capacità intrinseca di causare un infortunio od una malattia professionale. Il concetto astrattamente difficile, è comprensibile riflettendo sul fatto che, partendo da un presupposto di conformità alle norme di sicurezza, ad esempio l'uso di una scala piuttosto che di un trapano elettrico, presentano certamente una diversa attitudine a produrre un danno.

Tempo di esposizione al pericolo

Il tempo di esposizione ad un qualsiasi pericolo, infortunistico o di esposizione professionale, è una componente della probabilità di accadimento.

Il concetto è agevole da comprendere pensando ad esempio ad un'area o un locale con un livello elevato di rumore, in questo caso il tempo di esposizione è l'elemento che determina la probabilità del danno (ipoacusia da rumore).

Grado di preparazione professionale degli addetti alla mansione esposta

Il fattore umano è l'ultima ma non meno importante componente del fattore probabilità. E' pertanto indispensabile valutare il tipo di formazione che gli operatori hanno avuto in relazione alla mansione da svolgere.

Il valutatore avrà il compito di considerare tutti e tre questi fattori e di condensarli in un valore numerico (tramite un giudizio) di probabilità (P) come indicato in Tabella 1.

Tabella 1 – Probabilità che si verifichi l’infortunio

Valore	Livello	Definizioni / criteri
5	Altamente probabile	<ul style="list-style-type: none"> - Esiste una correlazione diretta tra la mancanza rilevata ed il verificarsi del danno ipotizzato per i lavoratori; - Si sono già verificati danni per la stessa mancanza rilevata nella stessa Azienda o in azienda simile o in situazioni operative simili (consultare le fonti di dati su infortuni e malattie professionali dell’azienda, della USSL, dell’ ISPEL, ecc...); - Il verificarsi del danno conseguente la mancanza rilevata non susciterebbe alcuno stupore in azienda.
4	Probabile	<ul style="list-style-type: none"> - La mancanza rilevata può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto; - È noto qualche episodio in cui alla mancanza ha fatto seguito il danno; - Il verificarsi del danno ipotizzato, susciterebbe una moderata sorpresa in azienda.
3	Poco probabile	<ul style="list-style-type: none"> - La mancanza rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi; - Sono noti rarissimi episodi già verificatisi; - Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa.
2	Improbabile	<ul style="list-style-type: none"> - La mancanza rilevata può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti; - Non sono noti episodi già verificatisi; - Il verificarsi del danno susciterebbe incredulità.
1	Non prevedibile / Quasi impossibile	<ul style="list-style-type: none"> - Non sono rilevabili carenze o elementi che possono far ipotizzare il rischio; - Non sono noti ai valutatori episodi già verificatisi in azienda né presso altri

3.3. Determinazione del danno

L’intensità (o entità) del danno è funzione del numero di soggetti coinvolti dal verificarsi dell’evento e del livello delle conseguenze ad essi provocato (valutato ad esempio in giornate di assenza lavorativa o conseguenze invalidanti permanenti).

La prima colonna fornisce la guida al valutatore nell’attribuzione del livello di danno ipotizzabile per ciascun fattore analizzato.

L’intensità viene pesata attribuendo un valore numerico (da 1 a 5) ai giudizi espressi nella seconda colonna (Livello) di Tabella 2.

Analogamente tale tipo di valutazione sarà ripetuto con riferimento al danno (Tabella 2).

Tabella 2 - Entità del danno D

Valore	Livello	Definizioni / criteri
5	Gravissimo	Infortunio o episodio di esposizione con effetti letali o con conseguenze di invalidità permanente grave.
4	Grave	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenza assenza dal lavoro di oltre 40 giorni e/o conseguenze irreversibili lievi.
3	Medio	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità reversibile e assenza dal lavoro sino a 40 giorni.
2	Lieve	Infortunio o episodio di esposizione con inabilità rapidamente reversibile e assenza dal lavoro sino a 15 giorni.
1	Estremamente basso	Infortunio o episodio di esposizione con conseguenze stremante ridotte e assenza dal lavoro sino a 3 giorni.

3.4. Determinazione del rischio

La quantificazione del rischio secondo la formula R (rischio) = P (probabilità) x D (danno) viene effettuata in base alle matrici di correlazione riportate anche nella sezione di valutazione dei rischi. Il collegamento tra i fattori P (probabilità) e D (danno) viene effettuato in Tabella 3 (matrice per la stima dei rischi) in base alla funzione $R = P \times D$. Il risultato è il giudizio di rischio definito da Tabella 4.

Tabella 3 - Matrice dei rischi

Tabella 4 - Giudizio di rischio

Probabilità							RISCHIO		
↓							Range punteggio	Giudizio	
Altamente probabile	5	5	10	15	20	25	17-25 GRAVISSIMO	GRAVISSIMO	
Probabile	4	4	8	12	16	20			
Poco probabile	3	3	6	9	12	15			13-16 GRAVE
Improbabile	2	2	4	6	8	10			9-12 MEDIO
Non prevedibile / Quasi impossibile	1	1	2	3	4	5			5-8 BASSO
Danno ⇒		1	2	3	4	5	1-4 ESTREMAMENTE BASSO		
		Estremamente basso	Lieve	Medio	Grave	Gravissimo			

3.5. Misure di prevenzione del rischio di interferenza

La valutazione del rischio si conclude con l'individuazione delle misure necessarie a ridurre il rischio di interferenza.

Le misure da adottare presentano diversa intensità e priorità in relazione al giudizio relativo al livello di rischio.

4. Descrizione dei lavori affidati in appalto oggetto della presente valutazione

L'Istituzione l'Uspidali affida in appalto all'Impresa Aggiudicataria l'espletamento delle seguenti prestazioni:

- Ristorazione Ospiti della Casa di Riposo e Utenti esterni;

All'interno della Casa di Riposo, oltre al personale dell'Impresa Appaltatrice, operano anche i dipendenti comunali che si occupano dell'esecuzione di attività socio-assistenziali, manutentive, di coordinamento e di amministrazione della struttura oltre ai dipendenti delle cooperative per le pulizie, il servizio infermieristico ed il servizio di assistenza tutelare di due reparti.

Pertanto, le possibili interferenze si sostanziano nello svolgimento contemporaneo delle attività all'interno degli stessi ambienti di lavoro da parte del personale dell'Impresa Appaltatrice e del personale Comunale, della ditta di pulizie, del servizio infermieristico e del servizio di assistenza tutelare.

Di seguito al punto 5.0 riportiamo l'individuazione delle interferenze che derivano da entrambi i servizi e le misure che verranno intraprese per evitare i rischi che ne conseguono.

5. Valutazione dei rischi da interferenze ed individuazione delle misure da adottare

FATTORI DI RISCHIO	Descrizione Rischio /Situazione	Impresa Appaltatrice	Personale Comunale + altri	Probabilità	Danno	R (Rischio)	Misure Adottate
RISCHI DI CADUTA OPERATORI	Rischio di caduta in piano	Passivo	Attivo	3	2	6	Esporre il cartello di pericolo di scivolamento in corrispondenza della zona in cui si stanno effettuando le pulizie di pavimenti e/o scale.
	Rischi di cadute dall'alto o entro fosse con dislivello moderato (< 200 cm)	Passivo	Attivo	1	4	4	ESTREMA-MENTE BASSO
	Rischi di cadute dall'alto o entro fosse con dislivello elevato (> 200 cm)	Passivo	Attivo	1	4	4	
RISCHI DI CADUTA DI MATERIALI	Caduta di materiali movimentati manualmente o da piccole altezze di peso moderato (sino a 20 Kg con rischi a carico degli arti inferiori)	Passivo	Attivo	2	2	4	ESTREMA-MENTE BASSO
	Caduta dall'alto di materiali stoccati e/o movimentati di peso rilevante e/o da altezze rilevanti (>200 cm)	Passivo	Attivo	2	2	4	
INCENDIO / EMERGENZA	Rischi di infortunio dovuti a evacuazione in caso di emergenza	Attivo	Attivo	3	4	12	Consegnare copia del piano di emergenza o comunque fornire informazioni sulle procedure di evacuazione, sui percorsi di esodo e sulle figure aziendali addette alla gestione delle emergenze.
	Infortuni dovuti a sviluppo d'incendio (ustioni, intossicazioni)	Attivo	Attivo	3	4	12	

FATTORI DI RISCHIO		Descrizione Rischio /Situazione	Impresa Appaltatrice	Personale Comunale + altri	Probabilità	Danno	R (Rischio)	Misure Adottate
RISCHI INFORTUNISTICI DI NATURA MECCANICA	Rischi dovuti a urti con oggetti e schiacciamenti e ad eventi non prevedibili	Il rischio è presente durante la movimentazione dei carrelli termici	Attivo	Passivo	2	3	6	Formare il personale circa il corretto utilizzo delle attrezzature.
	Rischi di investimento dovuti a transito di mezzi mobili (macchine operatrici o automezzi)	Rischi accidentali dovuti ad eventi imprevedibili (rottura vetri di porte e finestre, ecc.)	Passivo				BASSO	Informare il personale circa i rischi dovuti ad eventi accidentali mediante riunione formativa antecedente l'inizio del servizio
RISCHI DI INFORTUNI DA MEZZI MOBILI	Rischi di investimento dovuti a transito di mezzi mobili (macchine operatrici o automezzi)	Rischio potenzialmente presente per il transito dei veicoli dei dipendenti dell'istituzione	Passivo	Attivo	1	4	4	Informare il personale comunale di procedere adagio con il veicolo e di attraversare a piedi, facendo attenzione, nel cortile della struttura.
INTERFERENZE UMANE DIRETTE	Infortunati dovuti ad azioni umane involontarie di colpire, investire, causare inciampo, ecc.	Urto accidentale tra i dipendenti che operano in struttura e gli operatori dell'impresa Appaltatrice in quanto vi è sovrapposizione dei loro orari di lavoro.	Attivo / Passivo	Attivo / Passivo	1	2	2	Informare il personale dell'istituzione e dell'impresa Appaltatrice qualora vi sia sovrapposizione delle loro attività.
RISCHI DI NATURA CHIMICA	Rischi di contatto cutaneo con sostanze chimiche che possono comportare pericolo	Caduta di prodotti chimici irritanti impiegati per l'effettuazione delle attività di pulizia e igienizzazione di locali e attrezzature.	Attivo / Passivo	Attivo / Passivo	2	3	6	Formare gli addetti alle attività di pulizia circa le norme di corretto utilizzo, stoccaggio e trasporto dei prodotti chimici impiegati. In caso di contatto accidentale con tali prodotti, adottare le misure di primo soccorso indicate nelle relative schede di sicurezza. Dotare il personale di carrello idoneo ed attrezzato al trasporto e lo stoccaggio dei prodotti detergenti.

FATTORI DI RISCHIO		Descrizione Rischio / Situazione	Impresa Appaltatrice	Personale Comunale + altri	Probabilità	Danno	R (Rischio)		Misure Adottate
RISCHI DI NATURA CHIMICA	Rischio di esposizione inalatoria a sostanze chimiche	Impiego di prodotti chimici con possibili esalazioni nocive e/o fastidiose nelle operazioni di pulizia di locali e attrezzature.	Attivo / Passivo	Attivo / Passivo	2	3	6	BASSO	Vietare l'accesso ai locali in cui vengono eseguite operazioni di pulizia con impiego di prodotti chimici che possono emanare esalazioni nocive e/o fastidiose. Fare obbligo di aerare adeguatamente i locali dopo l'impiego di tali prodotti.
	Rischi di esposizione ad agenti biologici dovuti a soggetti portatori	Insorgere di un'epidemia in struttura.	Passivo	Attivo	3	3	9	MEDIO	Informare il personale dell'Impresa Appaltatrice circa l'insorgenza dell'epidemia e prendere le misure necessarie a ridurre il rischio di contagio (ad esempio, isolare i malati contagiosi e vietare l'accesso nelle zone a rischio contagio).
RISCHI BIOLOGICI	Rischi di esposizione ad agenti biologici potenziali (tetano, leptospira, salmonella, ecc.)		Passivo	Attivo	3	3	9	MEDIO	

COMUNE DI VALENZA

(Provincia di Alessandria)

SCHEMA DI CONTRATTO DI APPALTO

SCRITTURA PRIVATA

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
OSPITI ED UTENTI ESTERNI, DELLA CASA DI RIPOSO
“L’USPIDALI” - PER IL PERIODO DI MESI SEI. CIG derivato
APPALTATORE Ditta – Via - - IMPORTO € ... (euro
...) oltre IVA 10%.**

Il giorno _____, del mese di _____, dell’anno _____ in
Valenza, in una sala del Palazzo Comunale, viene stipulato il presente
contratto di appalto da valere ad ogni effetto di legge.

TRA

- l’ing. Marco CAVALLERA, Dirigente del I, II e VI Settore e Direttore
dell’Istituzione “L’Uspidali”, domiciliato ai fini del presente atto presso la
sede comunale, il quale interviene per conto e in rappresentanza del
Comune di Valenza - Istituzione “L’Uspidali”, codice fiscale 00314770066;
il Sig. _____, nato a _____ il _____
e domiciliato per la carica come in appresso, che interviene in questo atto in
qualità di _____ dell’Impresa
_____, con sede in _____, Via _____ n° __,
codice fiscale _____ partita I.V.A. _____;

PREMESSO che

- con Determinazione Dirigenziale del Direttore dell’Istituzione
“L’Uspidali” n° 41 del 18.08.2017 veniva stabilito di appaltare il servizio di

ristorazione ospiti della Casa di Riposo del Comune di Valenza ed utenti esterni - per il periodo di mesi sei (6), mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera b) del D.lgs. 50/2016, con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95, del D.lgs. 50/2016;

- con Determinazione Dirigenziale della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Valenza, Pietra Marazzi, Montecastello, Rivarone, Quargnento e Castelletto Monferrato, n. ... del ..., è stato approvato il verbale di gara e la proposta di aggiudicazione ivi formulata per l'affidamento del servizio di ristorazione ospiti della Casa di Riposo del Comune di Valenza ed utenti esterni - per il periodo di mesi sei (6), alla Ditta ... - Via ... -, per un importo a base di contratto di € ... (euro), oltre ad oneri per la sicurezza pari ad € 1.000,00 (euro mille/00) e così per un totale di € ... (euro ...) oltre I.V.A. di legge;

- con Determinazione Dirigenziale del Responsabile del I, II e VI Settore e Direttore dell'Istituzione "L'Uspidali" n. ... in data ..., si è preso atto dell'aggiudicazione approvata con la determinazione dirigenziale C.U.C. n. ..., a favore della ditta Ditta ... - Via ... -

TUTTO CIO' PREMESSO

fra il COMUNE DI VALENZA e la Ditta ... come sopra rappresentati,

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

La premessa narrativa costituisce parte integrante del presente contratto

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 32, comma 9, del D.lgs. 50/2016, il Dirigente del I, II e VI Settore e Direttore dell'Istituzione "L'Uspidali" dichiara che il termine dilatorio per la stipulazione del contratto non si applica in caso nel caso di affidamenti effettuati ai sensi dell'articolo 36,

comma 2, lettera b), del DLgs 50/2016, ma che comunque l'Amministrazione ha provveduto alle comunicazioni di cui all'art. 76, del DLgs 50/2016.

Art. 1 – Oggetto e importo dell'appalto

Il Comune di Valenza, come sopra rappresentato, affida all'impresa ..., che, nella persona del legale rappresentante Sig. ..., nella suddetta qualità, accetta l'appalto per il servizio di ristorazione ospiti della casa di riposo ed utenti esterni Casa di Riposo di Via Zuffi 12 – Valenza - denominata “L’Uspidali”, per il periodo di mesi sei, per l'importo di € ... (euro ...-), oltre ad oneri per la sicurezza pari ad € 1.000,00 (euro mille/00) e così per un totale di € ... (euro ...), oltre IVA di legge.

Sono allegati al presente contratto come parti integranti e sostanziali, rispettivamente, sotto la lettera “A”, il Capitolato d'Appalto , sotto la lettera “B”, il D.U.V.R.I., sotto la lettera “C”, l'offerta tecnica della Ditta

Le parti si obbligano, in particolare, a rispettare le condizioni contrattuali previste nel capitolato speciale, approvato con la suddetta determinazione dirigenziale.

L'Operatore economico si obbliga, inoltre, ad eseguire l'appalto agli ulteriori patti, modalità e condizioni di cui ai seguenti documenti ed elaborati, costituenti l'offerta tecnica, presentata dall'Operatore economico in sede di gara:

.....
.....

Art. 2 – Durata del contratto

1. Le Parti danno atto che la durata del contratto è di mesi sei, decorrenti dalla data del verbale di consegna del servizio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di proroga del contratto per un periodo massimo di mesi tre, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del DLgs 50/2016.

Art. 3 – Corrispettivo

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n.136 e s.m.i. e dell'art. 20 del Capitolato Speciale d'Appalto.

L'appaltatore si impegna altresì a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo di Alessandria - della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore e/o subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Il contratto di appalto si intenderà, pertanto, nullo nel caso in cui non vengano rispettati gli obblighi di tracciabilità di cui alla norma succitata.

I pagamenti saranno effettuati mediante accredito presso il seguente Istituto bancario: - Agenzia di ... - CODICE IBAN ...

In caso di variazione del conto corrente dedicato o dei nominativi delle persone delegate ad operare su di esso, l'appaltatore si impegna a darne tempestiva comunicazione.

Come disposto dalla legge n. 136/2010 è stato acquisito, in ordine al presente appalto, il CIG derivato, che risulta essere il seguente

Le persone autorizzate a riscuotere, ricevere e quietanzare le somme ricevute, in conto o a saldo, per conto dell'appaltatore, sono i Sigg.:

- ..., nato ad ... il ... - C.F. ...

- ..., nato ad ... il ... - C.F. ...

Il pagamento avverrà dietro presentazione di regolare fattura, con le modalità indicate all'art. 1.7 del capitolato di appalto, allegato al presente contratto quale sua parte integrante e sostanziale, sotto la lettera A.

La liquidazione sulle coordinate indicate dall'Operatore economico esonera questa Amministrazione da ogni e qualsivoglia responsabilità in ordine ai pagamenti.

L'Amministrazione, come sopra rappresentata, dichiara che la spesa inerente al presente contratto è stata impegnata, con la determinazione dirigenziale n. 41/2017, sul bilancio per l'esercizio, impegno n.e per l'esercizio, impegno n.....

L'Amministrazione informa l'Operatore economico che le fatture relative al presente affidamento dovranno essere completate con gli estremi del contratto e con il numero e data della determinazione di impegno di spesa come previsto dall'articolo 191 del decreto legislativo n. 267/2000.

Art. 4 – Variazioni societarie

La Società appaltatrice si impegna a comunicare in corso d'opera le eventuali variazioni della propria composizione societaria di entità superiore al 2% rispetto a quanto comunicato, ai sensi dell'art. 1 del D.P.C.M. 11/05/1991 n. 187.

Art. 5 – Cessione del credito – Cessione del contratto

Qualora l'Operatore economico ceda, secondo quanto previsto dall'articolo 106, comma 13, del decreto legislativo n. 50/2016, i crediti derivanti dal contratto, deve notificare a propria cura e spese al Comune di Valenza – Istituzione "L'Uspidali", l'atto di cessione che deve rispettare tutte le norme

in materia di tracciabilità dei pagamenti secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 50/2016.

Per quanto riguarda la cessione del contratto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106, comma 1, lett. d), n. 2), del D.lgs. 50/2016.

Art. 6 – Cauzione definitiva

Ai sensi dell'art. 103, del D.lgs. n. 50/2016 e dell'art. 11 del Capitolato Speciale d'Appalto, l'Impresa appaltatrice ha costituito la garanzia definitiva acquisita nel fascicolo relativo al presente contratto unitamente agli elaborati sopra elencati, mediante Garanzia Fidejussoria n. ... dell'importo di € rilasciata in data da - Agenzia, con sede legale -

Tale cauzione è ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del D.lgs. n. 50/2016, rispetto all'importo calcolato ai sensi dell'art. 103 del D.lgs n. 50/2016 pari ad € in quanto l'impresa appaltatrice è in possesso di certificazioni di qualità ISO, le cui copie risultano acquisite nel fascicolo relativo al presente contratto unitamente agli elaborati sopra elencati.

Art. 7 – Coperture assicurative

Le parti dichiarano che la Società appaltatrice ha stipulato, ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. n. 50/2016 e dell'art. 1.9 del Capitolato d'Appalto, polizza assicurativa per gli importi stabiliti negli atti di gara, acquisita nel fascicolo relativo al presente contratto, come più sotto specificato.

La Società appaltatrice ha stipulato, con la Compagnia ... - Agenzia, con sede legale in ... - .., polizza assicurativa n., contro la responsabilità civile per danni causati a terzi, i cui massimali risultano come segue:

RCT

- Euro 5.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
- Euro 2.500.000,00 per danni a persona;
- Euro 2.500.000,00 per danni alle cose.

RCO

- Euro 2.500.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
- Euro 2.500.000,00 per danni a persona.

Art. 8 — Penali

1. Le Parti danno atto che, per quanto riguarda i casi di inadempimento o ritardo nell'adempimento e le conseguenti penali, si fa riferimento a quanto previsto agli artt. 1.10, 2.14 e 2.15 del Capitolato d'Appalto, già allegato al presente Atto sotto la lettera A.

Le penali sono applicate mediante ritenute sul corrispettivo dovuto dal Comune di Valenza – Istituzione “L’Uspidali”.

Se l'ammontare delle penali è superiore al corrispettivo dovuto, è facoltà del Comune di Valenza – Istituzione “L’Uspidali” rivalersi direttamente sulla cauzione definitiva che, in tale caso, deve essere reintegrata dall'Operatore economico nel termine assegnato.

L'applicazione delle penali non pregiudica la facoltà della Comune di Valenza – Istituzione “L’Uspidali” di chiedere il risarcimento degli eventuali ulteriori danni derivanti dall'inadempimento.

Art. 9 - Subappalti

In caso di subappalto, ove ammesso ai sensi della vigente normativa, l'appaltatore dovrà produrre, al fine di ottenere l'autorizzazione al subappalto, istanza corredata dalla documentazione prescritta dall'art. 105 del D.lgs n. 50/2016 ed ai sensi dell'art. 1.16 del Capitolato d'Appalto.

Nei casi previsti dall'art. 105, comma 13, dello stesso decreto legislativo, il Comune di Valenza provvederà a corrispondere direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni eseguite dallo stesso.

Art. 10 – Adempimenti ex Art. 2 D.P.R. n. 62/2013

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a fare osservare ai propri dipendenti e collaboratori, pena la risoluzione del presente contratto, il codice di comportamento di cui al D.P.R. n. 62/2013 e il codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Valenza - allegato 8 al Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza triennio 2017 - 2019 adottato dal Comune di Valenza con deliberazione di Giunta Comunale n. 6 del 30.01.2017 e pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Valenza "www.comune.valenza.al.it" - Amministrazione Trasparente – Altri contenuti –Prevenzione della corruzione.

Art. 11 – Responsabilità

L'Operatore economico si obbliga a mantenere il Comune di Valenza – Istituzione "L'Uspidali" - sollevato e indenne da ogni responsabilità inerente e conseguente violazioni di leggi e di regolamenti disciplinanti il servizio oggetto del contratto.

In particolare, il Comune di Valenza – Istituzione "L'Uspidali" - non assume alcuna responsabilità nel caso l'Operatore economico fornisca dispositivi e/o soluzioni tecniche di cui altri siano proprietari o detengano la privativa. Ove venga promossa azione giudiziaria nei confronti del Comune di Valenza – Istituzione "L'Uspidali", l'Operatore economico si impegna a sollevarlo, anche in sede processuale.

L'Operatore economico sarà comunque responsabile verso il Comune di Valenza – Istituzione “L'Uspidali” – di qualsiasi pregiudizio rinveniente, direttamente o indirettamente, dal non esatto adempimento degli obblighi contrattuali. Tra tali pregiudizi rientrano espressamente quelli relativi ad eventuali sanzioni che il Comune di Valenza – Istituzione “L'Uspidali” – dovesse sopportare in relazione all'inesatto adempimento delle prestazioni oggetto del contratto.

Art. 12 – Obblighi dell'Operatore economico verso i lavoratori

Il signor dichiara che l'Operatore economico applica ai lavoratori dipendenti il contratto collettivo nazionale di lavoro del settore e agisce, nei confronti degli stessi dipendenti nel rispetto degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi, sanitari e previdenziali previsti dalle leggi e dai contratti nonché di quelli previsti in materia di sicurezza con particolare riferimento al decreto legislativo 29 aprile 2008 n. 81.

Art. 13 – Sicurezza e rischi da interferenza

Le Parti dichiarano di avere sottoscritto in data odierna per la sua integrale accettazione il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, allegato quale parte integrante e sostanziale del presente contratto, sotto la lettera “B”.

Art. 14 - Spese di contratto - Imposte - Tasse - Trattamenti Fiscali

Sono a carico dell'affidatario tutte le spese del contratto e dei relativi oneri connessi alla sua stipulazione e registrazione, compresi quelli tributari, fatta eccezione per l'imposta sul valore aggiunto che resta a carico dell'ente committente.

La presente scrittura è soggetta a registrazione in caso d'uso, ai sensi dell'art. 5, comma 2, del DPR 26.04.1986, N. 131.

Agli effetti fiscali il valore del presente atto è determinato in netti € ... (euro ...), oltre IVA 10%.

Art. 15 – Controversie - Foro Competente

Fatta salva l'applicazione delle procedure di transazione e di accordo bonario previste dagli articoli 205 e 208 del D.lgs. n. 50/2016, tutte le controversie tra l'ente committente e l'appaltatore derivanti dall'esecuzione del contratto saranno deferite al Foro di Alessandria.

È esclusa, pertanto, la competenza arbitrale di cui all'articolo 209 del D.lgs. n. 50/2016.

Art. 16 - Risoluzione del Contratto

Per la risoluzione del contratto trovano applicazione l'art. 108 del D.lgs. n. 50/2016, gli articoli 1453 e ss. del Codice Civile e l'art. 1.18 del Capitolato d'appalto.

Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, con la semplice comunicazione da parte dell'ente committente all'appaltatore, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, qualora l'appaltatore non adempia agli obblighi di tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente contratto ai sensi dell'articolo 3, comma 9-bis della legge n. 136/2010.

Art. 17 - Recesso dal Contratto

L'ente committente può recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino al termine della prestazione, secondo la procedura prevista dall'articolo 109 del D.lgs. n. 50/2016 e di cui all'art. 1.19 del capitolato d'appalto.

L'ente committente recederà dal contratto qualora vengano accertate cause interdittive di cui all'articolo 67 del D.lgs. n. 159/2011 (antimafia).

Art. 18 – Trattamento dei dati

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/03 informa l'appaltatore che tratterà i dati contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia. Titolare del trattamento dati è il Comune di Valenza – Istituzione "L'Uspidali".

Art. 19 – Assenza di conflitti - Trasparenza

Agli effetti del rispetto dei protocolli interni (direttiva Segr. Gen. n. 1/2015 come modificata e integrata con direttive Segr. Gen. n. 1/2016 e n. 3/2016) in materia di controlli successivi di regolarità amministrativa sugli atti del Comune, si dà atto che il Dirigente stipulante: a) dichiara l'assenza di conflitti di interesse ex artt. 6 e 7 D.P.R. n. 62/2013; b) dichiara che il presente atto non soggiace ad obbligo di pubblicità ai sensi del D.lgs. n. 33/2013.

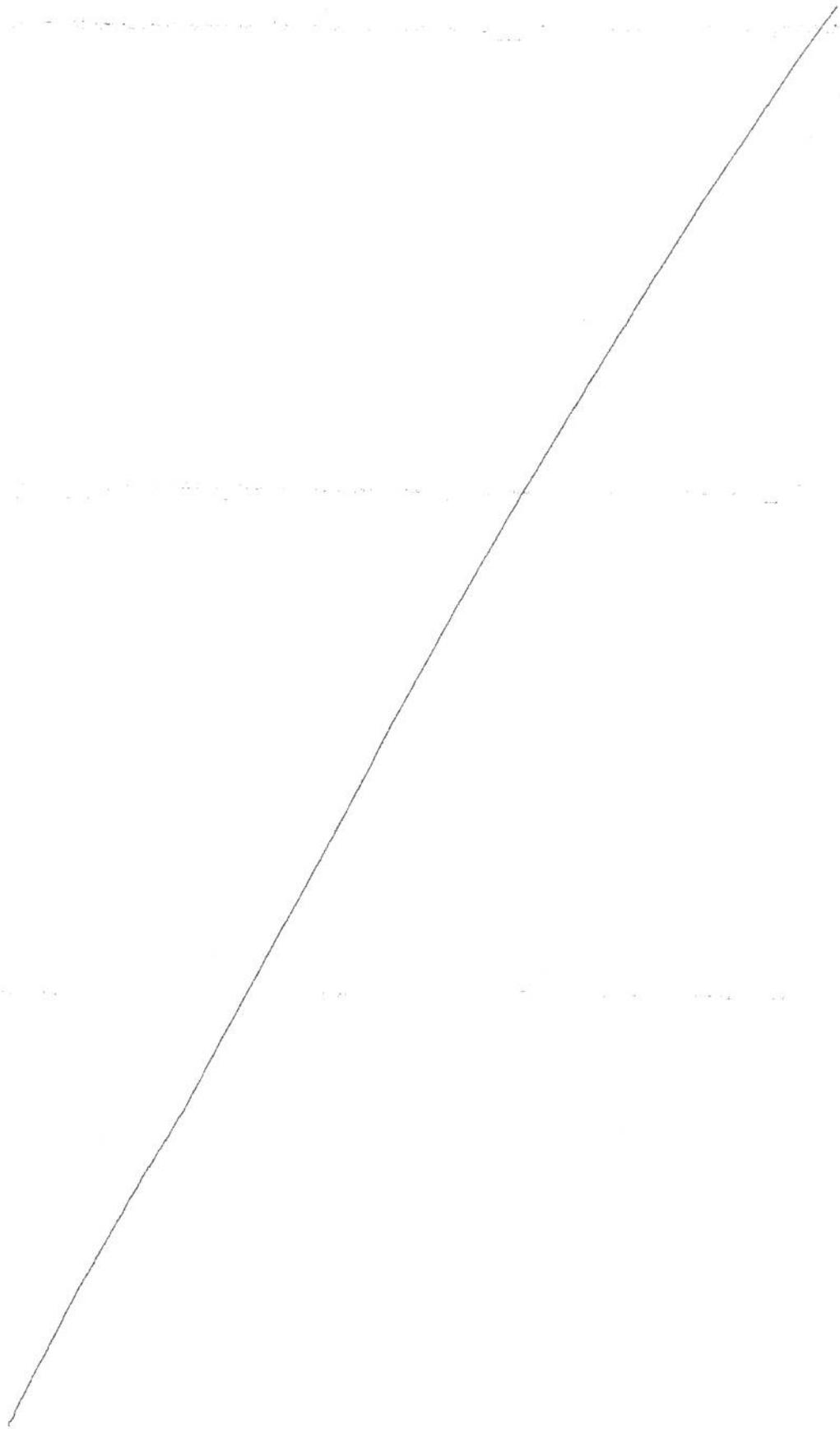
Art. 20 – Rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, sono applicabili le disposizioni del codice civile, nonché le altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.

Letto, approvato e sottoscritto.

Per la Ditta:

Per il Comune:



ATTESTAZIONI E VISTI

Visto di Regolarità Tecnica Favorevole

Valenza, 18/08/2017

Il Direttore
(Marco Cavallera)

Vista la regolarità contabile, si attesta la copertura finanziaria
 è esecutiva

Valenza, 18/08/2017

Il Direttore
(Marco Cavallera)

Pubblicata all'Albo Pretorio del Comune in data odierna con elenco N°

Valenza,

Il Segretario Generale
(Dott.ssa Angela Iannello)

Comunicata a:

- Giunta
- Presidente del Consiglio
- Capi Gruppo C.C.
- Revisori dei Conti

Valenza,

Il Capo Ufficio Segreteria
(Fabio Pellizzari)