



Rep. n. 1898

COMUNE DI DERUTA

Provincia di Perugia

ATTO DI COTTIMO PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO DAL 01.10.2012 AL 30.11.2012.

ATI tra CAMST Soc. Coop arl con sede in Villanova di Castenaso (BO),
Via Tosarelli, n. 318 (impresa mandataria) e ditta B-KALOS Soc. Coop.
Sociale, con sede in Perugia, Via Campo di Marte, n. 22/b (ditta mandante)
IMPORTO: € 57.875,00;
CIG: ZE70674AC1

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Taralli)

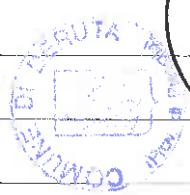
ATTO DI COTTIMO

L'anno duemiladodici, il giorno ventinove del mese di novembre, in Deruta,
nella Residenza Municipale sita in Deruta — Ufficio segreteria;

PREMESSO CHE

- con deliberazione del Consiglio comunale n. 51 del 17.08.2012 è stata
disposta una nuova organizzazione del servizio di mensa scolastica
unificandolo e rendendolo, operativamente parlando, in pratica identico per le
scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo Grado presenti nel
territorio comunale.;
- con lo stesso atto deliberativo di cui alla precedente premessa è stato
disposto l'appalto del servizio di cui sopra a fare data da corrente anno
scolastico e per la durata quinquennale;
- in attesa di addivenire all'aggiudicazione del servizio de quo fino alla
conclusione del quinquennio individuato quale durata dell'appalto dal

CAMST Soc. Coop arl.
Il Consigliere Delegato
Sassoli



Consiglio Comunale, con determinazione Area Amministrativa n. 401 del 14.09.2012 è stata indetta procedura di cattimo fiduciario finalizzata all'individuazione di soggetto esterno deputato alla gestione del servizio di mensa scolastica relativamente al periodo dal 01.10.2012 al 30.11.2012 e sono stati approvati i documenti disciplinanti la stessa procedura;

■ con determina dell' Area Amministrativa n. 411 del 21.09.2012 l'appalto del servizio mensa scolastica relativamente al periodo 01.10.2012 - 30.11.2012 è stato aggiudicato all'Ati tra ditta Camst Soc. Coop arl con sede in Villanova di Castenaso (BO), Via Tosarelli, n. 318 (impresa mandataria) e ditta B-Kalòs Soc. Coop. Sociale, con sede in Perugia, Via Campo di Marte , n. 22/b (ditta mandante) per una spesa complessiva presunta di euro 57.975,00 oltre Iva al netto del ribasso offerto in sede di gara;

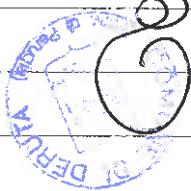
TRA

Dr. Marco Taralla, nato a Passignano sul Trasimeno , il 16.05.1968, nella sua qualifica di Responsabile dell'Ufficio 1° - Segreteria del Comune di Deruta, da individuare con la partita I.V.A. n. 00222390544, in nome, per conto e nell'interesse del quale dichiara di costituirsi ed agire, in virtù del decreto sindacale n. 1 del 09.05.2012 di conferimento delle funzioni dirigenziali;

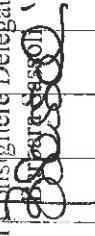
E

Sig.ra Sassoli Barbara, nata a Firenze il 4 settembre 1960, codice fiscale SSS BBR 60P44D612L, nella sua qualità di Consigliere delegato (in virtù dei poteri a Lei conferiti con verbale del consiglio di amministrazione del 13 luglio 2010 certificato con rep. 149333 dal notaio dr. Luigi Moruzzi di Bologna) della CAMST SOC. COOP. A.R.L., con sede in Castenaso (BO), frazione Villanova, Via Tosarelli n. 318 – Codice fiscale 00311310379 e

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Taralla)



CAMST Soc. Coop. arl.
Il Consigliere Delegato



Partita IVA n. 00501611206, iscritta all'Albo Cooperative a Mutualità Prevalente Categoria Produzione e Lavoro N. A100118, nonché procuratore della ATI costituita in data 27.09.2012, rep n. 118.874, racc. n. 19.669 agli atti del notaio dr. Enzo Paolucci di Perugia.)

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ART. 1

OGGETTO

IL Comune di Deruta affida all'Ati di cui in premessa l'espletamento del servizio di mensa scolastica per il periodo dal 1.10.2012 al 30.11.2012 avente ad oggetto le prestazioni indicate nell'allegato capitolato (art. 1). Nessuna variazione o addizione al contratto potrà essere introdotta dal contraente, se non sarà stata preventivamente approvata dalla Stazione Appaltante.

ART. 2 CORRISPETTIVO - ADEGUAMENTO PREZZI

Il corrispettivo del presente appalto è fissato in Euro 4,63 al netto dell'IVA a norma di Legge per ciascun pasto e in Euro 0,90 al netto dell'IVA A norma di Legge per la merenda, per presuntivi € 57.875,00 al netto dell'IVA a norma di Legge sulla base dell'offerta presentata in sede di gara dal contraente, già soggetto aggiudicatario.

Le prestazioni dell'appaltatore saranno retribuite in relazione al numero dei pasti e/o merende consumate effettivamente dagli utenti ed oggetto di giornaliera comunicazione alle parti contraenti ad opera degli Istituti scolastici interessati dal presente servizio.

ART. 3 - DURATA

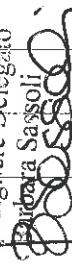
L'appalto avrà durata dal 01.10.2012 al 30.11.2012

ART. 4 - MODALITA' D'ESECUZIONE

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Tarzia)



CAMST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consigliere Delegato
Dott.ssa Sassoli



L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel capitolo speciale d'appalto allegato e nell'osservanza delle clausole del presente contratto.

ART.5 - REFERENTI DELL'APPALTO

Il contraente nominerà un Responsabile del contratto con funzioni di interfaccia generale verso il Settore interessato alla stipula del presente contratto, che ha individuato quale responsabile del procedimento la dipendente Sig.ra Beffa Giuseppina e quale direttore dell'esecuzione del contratto il dottor Taralla Marco, Segretario comunale e Responsabile dell'Area Amministrativa.

ART. 6 - GARANZIE D'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

A copertura di tutte le obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto il contraente ha costituito una garanzia fideiussoria secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

Trattasi di polizza fideiussoria n. 7507001 contratta in data 28.11.2012 con la Banca Monte dei Paschi di Siena S.p.a. - Centro P.M.I. Bologna

Fermo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la contraente dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione.

La garanzia fideiussoria sarà progressivamente svincolata secondo il disposto del comma 3 dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo, pari al 25% del predetto iniziale importo garantito, sarà svincolato secondo) la normativa vigente (si rimanda agli artt. 123, 129-136, 143, comma 2, 173, comma 1, 235, 268, 324 del

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Taralla)



CAMST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consigliere Delegato
Barbara Sassoli



D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207).

Il garante resterà obbligato fino all'emissione del certificato di esecuzione generale.

ART. 7 - PENALI

Si rinvia all'art.15 dell'allegato capitolo.

ART. 8 - CONDIZIONI E TERMINI DI PAGAMENTO

Il pagamento dei corrispettivi, fatta salva l'attestazione della regolarità della prestazione in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni oggetto del contratto, da parte del direttore dell'esecuzione, confermata dal responsabile unico del procedimento, e la verifica della correttezza contributiva (DURC) da parte del Comune, sarà effettuato a mezzo bonifico bancario entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture. Ai fini del pagamento, il termine è rispettato se, entro la scadenza fissata, il Comune provvederà ad emettere regolare mandato in conformità al vigente regolamento comunale di contabilità.

In ottemperanza all'art. 3 della Legge 136/2010, l'Appaltatore chiede che i pagamenti conseguenti questo appalto vengono effettuati come segue:

0539038101 Banca Etruria Società Coop.va (centro Sud) codice Iban
IT50X5390381010000000000190:

0200802515 Unicredit SPA (ec-ef-rm) codice Banca IT

04S020080251500002958499:

0503436760 Banco Popolare (lombardia) codice Iban IT

85D0503436760000000108491

0622511831 Cassa Risparmio del Veneto spa (veneto) codice Iban

JT86T0622511831100000003238

0623012700 Cassa Risparmio Parma e Piacenza spa (en) codice Iban

SEGRETERIO COMUNALE
(coppia) Marco Tassan

CAMST Soc. Coop. a.r.l.
Il Consigliere Delegato
Carbana Suisse

IT44Y062301270000081873436;

0634012301 Cassa Risparmio Fruili Venezia Giulia spa (fr) codice Iban

IT29I063401230107404253393P;

0638502466 Cassa Risparmio Bologna SPA (pl) codice Iban IT

32G063850246607400005126E

L'operatore economico comunica inoltre le persone delegate ad operare sui sopracitati conti correnti sono:

GENCO PAOLO, Cod Fisc. GNC PLA 52T11 C296J, nato a Castiglione dei Pepoli (BO) l'11.12.1952 e residente in Bologna in Via Parisio n. 38;

PICCINI FESTINA, Cod. fisc. PCC FTN 49B53 F93OY, nata a Nonantola (MO) il 13.02.1949 e residente a Bologna in Via Rotta n. 39;

MINARELLI IVANO, Cod. Fisc. MNR VNI 56A24 A944X, nato a Bologna il 24.01.1956 e residente ad Ozzano dell'Emilia (BO) in Via E. Tortora n. 21.

Ai fini della tracciabilità dei Flussi Finanziari, il bonifico bancario o postale, deve riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'appaltatore, codice identificativo di gara (CIG) reso noto dalla stazione appaltante.

In caso di inadempienze normative, retributive, assicurative accertate a carico del contraente, l'Amministrazione comunale si riserva di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione comunale potrà, nei casi più gravi, risolvere contratto

ART. 9 - COLLAUDO/VERIFICA DI CONFORMITA'

Il capitolato speciale d'appalto, in ottemperanza alle vigenti disposizioni

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Faralla)

CAMI Srl Soc. Coop. a r.l.
Il Consigliere Delegato
Massara Sassoli

legislative, definisce le attività di verifica volte a certificare che le prestazioni contrattuali siano o siano state eseguite a regola d'arte, tenuto conto dei profili tecnici e funzionali, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del capitolato speciale d'appalto, nonchè nel rispetto di eventuali leggi di settore.

Il contraente dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, nonchè rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci. Il contraente dovrà rispettare inoltre, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 e smi, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

E' fatto carico allo stesso di dare piena attuazione nei riguardi del personale comunque da esso dipendente, agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

Il contraente sarà considerato responsabile dei danni che, per fatto suo, dei suoi dipendenti (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicatario si avvalga), dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere.

Il contraente garantisce in ogni tempo il Comune di Deruta da ogni e qualsiasi pretesa di terzi derivante da inosservanza, anche parziale, delle norme

Deruta
Marco Taralli



CAMST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consigliere Delegato
Barbara Sassi

contrattuali e da inadempienze nell'ambito delle attività e rapporti comunque posti in essere dall'aggiudicatario medesimo per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto. Il contraente dovrà offrire piena collaborazione anche ai rappresentanti del Comitato Mensa nella loro attività di verifica e monitoraggio del servizio di refezione scolastica.

ART. 10 -. POLIZZA DI ASSICURAZIONE

Il soggetto aggiudicatore dell'appalto risulta aver sottoscritto polizza rispondente a quanto prescritto dall'art. 13 dell'allegato capitolato speciale. Detta polizza e agli atti.

ART. 11 - CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

SUBAPPALTO

E' vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs. 163/2006, in relazione alle vicende soggettive dell'esecutore. La cessione dei crediti è regolata dall'art. 117 del D.Lgs. 163/2006.

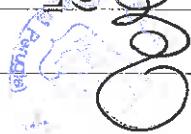
I servizi oggetto del presente contratto non potranno essere subappaltati.

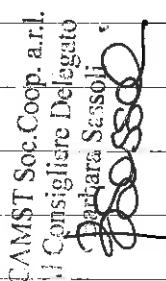
ART. 12 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO — RISARCIMENTO DEL DANNO

In caso di gravi e reiterate inadempienze, che pongano a rischio la realizzazione di quanto oggetto di affidamento, l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto, fatti salvi l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento del danno.

Il contratto si intende risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile, in caso di fallimento, liquidazione, concordato preventivo o situazioni di accertata insolvenza dell'impresa. Il contratto è altresì risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della Società

IL SEGRETARIO COMUNALE
dott. Marco Tarallo



CAMST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consigliere Delegato
Andrea Sessoli




Poste Italiane Spa, ai sensi dell'art. 3, comma 8, L. 13/08/2010 n. 136.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione, in forma di PEC o lettera raccomandata con avviso di ricevimento, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione definitiva prestata, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti (sia i danni materiali diretti sia i danni eventualmente derivanti dalla mancata attivazione del servizio nei termini contrattuali).

ART. 13 FONTI DEL CONTRATTO

Sono da rinvenirsi nel capitolato speciale d'appalto che si allega e nelle disposizioni del codice civile in tema di obbligazioni.

ART. 14 - BREVETTI E DIRITTI D'AUTORE

L'amministrazione non assume alcuna responsabilità nel caso il contraente utilizzi dispositivi e/o soluzioni tecniche, di cui altri detengano la privativa.

Il contraente assumerà l'obbligo di tenere indenne l'Amministrazione da tutte le rivendicazioni, le perdite ed i danni pretesi da chiunque, nonché da tutti i costi, le spese o le responsabilità ad essi relativi.

Ciascuna parte si obbliga a dare immediato avviso all'altra di qualsiasi azione di rivendicazione o controversia di terzi, della quale sia venuta a conoscenza.

ART. 15 SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti la stipulazione del contratto e la sua registrazione (bollo, diritti fissi di segreteria, ecc.) saranno a carico dell'aggiudicatario.

卷二十一

CAMST Soc. Coop. a.r.l.

Consigliere Delegato

ART. 16 - TRATTAMENTO DATI

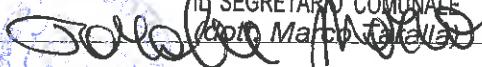
Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 e smi i dati forniti dall'impresa contraente sono trattati dal Comune di Deruta esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per la stipula del contratto.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7, 8 e 9 della predetta L. 196/2003 e smi.

ART. 17 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia è esclusivamente competente il Foro di Perugia. E' escluso il ricorso all'arbitrato previsto dagli artt. 806 e seguenti del C.P.C.

Letto, approvato e sottoscritto.

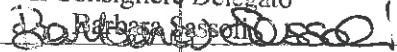
IL DIRIGENTE:  Marco Falanga

SEGRETERIO COMUNALE

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DEL CONTRAENTE:

CAMST Soc. Coop. a.r.l.

Il Consigliere Delegato

 Barbara Sagnelli



CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA – PERIODO 01.10.2012 – 30.11.2012.

ART. 1 - Breve descrizione dell'appalto: L'appalto ha per oggetto la gestione della mensa scolastica a servizio delle Scuole dell'Infanzia di Deruta, Pontenuovo, San Nicolò di Celle e Casalina, della Scuola Primaria di Deruta e Pontenuovo e della Scuola Secondaria di Primo Grado di Deruta, con produzione dei pasti in un unico centro cottura, quello della Scuola Primaria di Deruta Capoluogo, e la sua "veicolazione" da detto plesso verso tutti gli altri plessi scolastici del territorio. L'appalto comprende: acquisto e fornitura delle derrate alimentari; preparazione, cottura e somministrazione ai tavoli dei pasti (quindi compresa l'attività di cosiddetto "scodellemento"); predisposizione tavoli mensa prima dei pasti e loro riordino al termine dei pasti; pulizia, disinfezione e riordino locali e servizi annessi; la fornitura delle attrezzature necessarie al funzionamento del centro di cottura di Deruta Capoluogo, escluse quelle già presenti in loco e di proprietà del Comune di Deruta che le mette a disposizione in uso gratuito; la fornitura di tutte le stoviglie, che non dovranno essere monouso, necessarie per la consumazione dei pasti.

Divisione in lotti: No. Stanti caratteristiche dell'appalto, dislocazione plessi e numero tutto sommato limitato dei reali fruitori del servizio.

ART. 2 - Requisiti che l'offerente deve possedere alla data del 21.09.2012 pena l'esclusione.

1- Requisiti di ordine generale di cui all'art.38 del D.lgs. n.163/2006.

2 - Iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura per attività comprendenti quelle oggetto dell'appalto e che consentano l'espletamento di tutti i servizi sopra elencati.

IL SEGRETARIO COMUNUALE
(dott. Marco Taralla)



CAMIST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consigliere Delegato
Barbara Sartori

ART. 3 - DATI DI UTILITA' AI FINI DELLA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

UBICAZIONE PLESSI SCOLASTICI

SCUOLE DELL'INFANZIA

Deruta, ubicata in via Alcide De Gasperi snc, Deruta Capoluogo, 700 m circa dal centro cottura;

Pontenuovo, ubicata in via Francescana n. 79, frazione Pontenuovo, 2 km circa dal centro cottura;

Casalina, ubicata in via del Risorgimento n. 79, frazione Casalina, 4 km circa dal centro di cottura;

San Nicolò di Celle, ubicata in via Carducci n. 20, frazione San Nicolò di Celle, 6 km circa dal centro di cottura.

SCUOLA PRIMARIA

Deruta, ubicata in via Padre Ugolino Nicolini snc, annessa al centro cottura;

Pontenuovo, via Francescana n.79, frazione Pontenuovo, 2 km circa dal centro cottura.

SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Deruta, via Tiberina n. 163, Deruta Capoluogo, 300 m circa da centro di cottura.

FUNZIONAMENTO PREVISTO PER IL SERVIZIO

Nelle Scuole dell'infanzia, nessuna esclusa, il servizio funziona per 5 giorni a settimana, dal lunedì al venerdì compreso, secondo i giorni del calendario scolastico.

Nelle Scuole Primarie, nessuna esclusa, il servizio funziona 1 giorno a settimana, secondo i giorni di calendario scolastico.

Nella Scuola Secondaria di Primo Grado, il servizio funziona 2 giorni a settimana, secondo il calendario scolastico.

NUMERO ISCRITTI ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE NEI SINGOLI PLESSI PER L'ANNO SCOLASTICO 2012/2013

Infanzia di Deruta = 136

Infanzia Pontenuovo = 54

Infanzia Casalina = 54

Infanzia San Nicolò di Celle = 47

Primaria di Deruta = 247

Primaria di Pontenuovo = 89

Secondaria di Primo Grado di Deruta = 46

TIPOLOGIA PASTO

La tipologia del pasto, oggetto dell'appalto è la seguente:

- a) primo piatto;
- b) secondo piatto con contorno;
- c) pane;
- d) frutta fresca di stagione;
- e) acqua.

Nelle Scuole dell'Infanzia va prevista una merenda giornaliera da consumarsi a metà mattina.

Inoltre il servizio di distribuzione presso la scuola Primaria di Deruta è articolato in due turni.

ART. 4 — NUMERO DEI PASTI — Nel periodo 01.01.2012 – 30.11.2012, i pasti vengono quantificati in via presuntiva in numero 12.500 suddivisi in:

n. 9.717 per gli utenti della scuola dell'Infanzia (alunni + personale scolastico);

CAMST Soc. Coop. a.r.l.
Il Consiliere Delegato
Sarà a vostra disposizione

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Taralla)
Dott. Marco Taralla

n. 2.783 per gli utenti della scuola dell'obbligo (alunni + personale scolastico).

Il numero dei pasti come sopra determinato è suscettibile di modificazioni connesse all'andamento della popolazione scolastica, agli orientamenti della stessa rispetto alla fruizione del servizio, nonché alle scelte frutto dell'esercizio dell'autonomia organizzativa propria dell'Istituto scolastico comprensivo. Il numero effettivo giornaliero dei pasti sarà precisato in base alle comunicazioni fornite dalle singole scuole.

ART 5 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, questa ultima deve assicurare che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi garantendo il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitaria ed assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali. **Devono essere utilizzati prodotti non derivanti da OGM e che non contengano organismi geneticamente modificati (OGM).** Il tutto, per ciascuna delle seguenti derrate : pane, carni, formaggi e derivati del latte, frutta e verdura fresca, pasta, riso, olio, uova, legumi, pesce e verdura surgelata. La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'appalto, dovrà presentare una scheda tecnica contenente i dati identificativi del produttore e/o fornitore dei prodotti, nonché l'organismo nazionale abilitato al controllo ed alla certificazione nel caso di prodotti biologici ed ogni altra notizia in merito alle linee di rifornimento. Inoltre, con riferimento alle carni, le stesse devono derivare da animali "nati, allevati e macellati in Italia".

ART 6 – MENU', TABELLE DIETETICHE, continuità servizio I menù settimanali, variati e strutturati su almeno quattro settimane, dovranno essere predisposti dalla ditta aggiudicataria in base a tabelle dietetiche previste per utenti di fascia di età e alla stagionalità dei prodotti. Prima della somministrazione gli stessi dovranno ottenere il visto preventivo del Servizio dell'Azienda U.L.S.S competente per territorio. In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà debitamente avvisata e nessun indennizzo potrà essere da lei preteso. Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice, il Comune dovrà essere informato con le stesse modalità. In tal caso, la ditta si impegna a servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il servizio mensa. La preparazione dei pasti e la loro distribuzione dovrà avvenire in coerenza alle norme di legge vigenti in materia.

ART. 7 — TRASPORTO DEI PASTI — La ditta è tenuta a veicolare i pasti presso i plessi scolastici diversi da quelli del centro cottura di Deruta capoluogo. I pasti dovranno essere trasportati con automezzi adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti in idonei contenitori chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici che consentano il mantenimento della temperatura prevista dalla normativa vigente. I mezzi di trasporto devono essere: idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto alimenti; conformi a quanto prescritto nel D.P.R. 327/80, art. 43, e smi; sanificati settimanalmente ed ogni qualvolta risulti necessario per evitare contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dall'art. 47 del D.P.R. 327/80 e smi.

ART. 8 — LOCALI ED ATTREZZATURE - Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice in uso gratuito i locali destinati alla produzione e consumazione dei pasti ed i relativi impianti ed attrezzi esistenti, ivi compresi il consumo di energia elettrica, acqua e gas . **La consistenza e lo stato dei locali e delle attrezature risulteranno dal verbale di consegna e relativo inventario firmato dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.** L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente capitolo con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico della ditta appaltatrice la conservazione e

IL SEGRETARIO COMUNALE
dott. Marco Tocella

CAMST Soc.Coop.a.r.l.
Il Comune di Deruta
Barbara Sestini

l'ordinaria manutenzione dei locali e di tutti gli impianti, attrezzature e di quanto ricevuto in consegna che dovranno essere restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deperimento d'uso.

ART. 9 — VARIAZIONI E DIETE SPECIALI - La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla refezione scolastica, che rispondono di volta in volta a particolari esigenze sanitarie o religiose di alcuni utenti. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica. Per quanto di competenza della ditta aggiudicataria, con riferimento ai dati personali e sensibili relativi agli utenti trattati in costanza del servizio espletato, dovrà assicurarsi l'assoluto rispetto della normativa posta a tutela della privacy.

ART. 10 — SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP

La ditta aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione dei pasti, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo di punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo.

ART. 11 — PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale nel numero e nella qualifica che consentano di raggiungere risultati ottimali, relativamente alla sicurezza del lavoro, igienicità rispetto alla corretta lavorazione delle derrate al fine di garantire le caratteristiche al momento dell'uso, della qualità e della quantità dei pasti prodotti e dei tempi di somministrazione agli utenti. Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto la ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi ad essi. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria comunicare l'identità degli addetti alla somministrazione ed ogni variazione dovesse interessarli durante la vigenza dell'appalto. Gli stessi dovranno essere muniti di cartellino identificativo provvisto di generalità e fototessera.

ART. 12 — PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lvo n° 163/2006 valutata come segue. In caso di parità di punteggio complessivo sarà preferita la ditta che avrà conseguito il maggior punteggio dopo la valutazione dell'offerta tecnica :

OFFERTA TECNICA (Punteggio massimo complessivo attribuibile pari a 6 punti)

La ditta dovrà rimettere un'offerta tecnica chiara e dettagliata in merito agli elementi di valutazione di seguito indicati :

1) Centro di cottura di emergenza - Punteggio massimo attribuibile pari a 3 punti.

Si attribuirà punteggio, secondo quanto di seguito specificato alla ditta che dichiara di disporre e destinare al servizio de quo un centro di cottura da utilizzare in caso di emergenza al posto di quello comunale di Deruta capoluogo garantendo così la continuità del servizio.

. centro di cottura di emergenza presente a distanza fino a 20 Km dal territorio comunale = punti 3;

. centro di cottura di emergenza presente a distanza compresa tra 21 KM e 30 Km dal territorio comunale = punti 2;

SEGRETERIA COMUNALE
(dott. Marco Tanci)
Dott. Marco Tanci
IST Soc. Coop. Srl
Insieme Dicembre 2012

· centro di cottura di emergenza presente a distanza compresa tra 31 KM e 40 Km dal territorio comunale = punti 1;

· centro di cottura di emergenza presente a distanza superiore a 40 Km dal territorio comunale = punti 0-.

2) Utilizzo di prodotti DOP – IGP- BIO – Punteggio massimo attribuibile punti 3.

Saranno attribuiti punti 0.80, fino ad un massimo di punti 3, per ogni prodotto DOP, IGP, BIO, utilizzato dai concorrenti nelle derrate alimentari impiegate nella preparazione dei pasti. Ne consegue che in sede di presentazione dell'offerta tecnica il singolo concorrente è chiamato a rendere specifica dichiarazione indicando il prodotto ove detto utilizzo è previsto.

OFFERTA ECONOMICA (Punteggio massimo complessivo attribuibile pari a 4 punti)

Alla ditta che offrirà il prezzo più basso a singolo pasto, senza considerare l'IVA, saranno assegnati punti 4. Alle altre ditte saranno assegnati punteggi calcolati in base alla seguente formula matematica :

$$x = P_i \times C$$

Po

Dove X = punteggio da attribuire alla ditta; Pi = prezzo più basso; C = punteggio massimo; Po = prezzo offerto

· Ai fini del risultato saranno prese in considerazione soltanto le prime due cifre decimali, la seconda delle quali sarà arrotondata per difetto o per eccesso qualora la terza cifra sia fino a 5 o superiore a 5.

Non saranno ammesse offerte che dovessero prevedere un prezzo a pasto superiore ad euro 4,65 oltre IVA.

ART. 13 - ASSICURAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà stipulare un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

ART. 14 - SUBAPPALTO — Il subappalto non è consentito.

ART 15 — PENALITA' - La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio. L'amministrazione appaltante, previa contestazione alla ditta appaltatrice, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- qualità delle derrate alimentari;
- ritardo nella consegna dei pasti;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;

IL SEGRETARIO COMUNALE
dott. Marco Tarzia
Sottosegretario
Barbara Sanson
CAMST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consiglio dei Delegati
Barbara Sanson



- contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi.

Le sanzioni sono stabilite a giudizio dell'Ente appaltante, da un minimo di € 800,00 ad un massimo di € 4.000,00.

L'Amministrazione appaltante avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime; - accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto; - la mancata esecuzione della fornitura;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale.

Eventuali deficienze o carenze verranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione della penalità è la contestazione degli addebiti. Alla contestazione dell'inadempienza la ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Taralli)



CAMST Soc. Coop. a.r.l.
Il Consorzio
Barbara Salsoli
Delegato

Giuseppe Montella

ATTREZZATURE CUCINA SCUOLA DELL'INFANZIA DI DERUTA

<i>Descrizione</i>	<i>Q.tà</i>
Cucchiai acciaio	140
Forchette acciaio	137
Coltelli	16
Armadietti in metallo vestiario personale	2
Carrelli portavivande legno/metallo	3
Lavatrice Rex	1
Base in legno	1
Sedie in legno impagliata	4
Tavolo in acciaio	1
Tavolo in formica	1
Cucina gas 6 fuochi acciaio forno a gas Zanussi	1
Cappa acciaio	1
Lavastoviglie acciaio mod. AF88 Ata	1
Lavandino acciaio	1
Pattumiera	1
Mobile 2 sportelli in formica	1
Mobile 7 sportelli in formica	1
Cassettiera in formica	1
Portarotolo acciaio	1
Frigorifero acciaio Everlasting	1
Congelatore	1
Scaffali dispensa in metallo 5 piani	2
Stendibiancheria in resina	1
Specchio bagno	1
Pentole grandi acciaio	5
Passatutto acciaio	2
Friggitrice	1
Teglia rettangolare acciaio grande	1
Coperchi acciaio grandi	3
Tarine acciaio	3
Scolapasta acciaio	5
Mestolo acciaio grande	1
Forchettone legno	1
Cesto plastica grande	1
Tagliere resina	3
Scolatine acciaio	3
Scolatine plastica	2
Catino plastica	3
Presine	2
Teglie antiaderenti rettangolari	4
Bilancia	1
Cestini pane plastica	5
Portarotolo plastica	1
Insalatiera bianca plastica	4
Vassoi bianchi plastica	4
Passatutto elettrico	1
Cestini pane bambù	4

CAMST Soc. Coop. a.r.l.
 Il Consigliere Delegato


IL SEGRETARIO COMUNALE
 (dott. Marco Taralli)





Sottobicchieri plastica	24
Cucchiaini acciaio	20
Pentole acciaio piccole	11
Coperchi acciaio piccoli	7
Vassoi grandi acciaio	2
Piatti fondi plastica rigida	6
Piatti piani plastica rigida	11
Bicchieri vetro	8
Barattoli plastica	6
Grattugia acciaio	1
Spremiagrumi acciaio	1
Pinze acciaio	7
Mestolo legno	4
Mestolo bianco plastica	3
Mestolo acciaio	4
Coltelli pane, prosciutto, carne	8
Schiumarole acciaio	3
Cucchiai acciaio grandi	2
Forchettoni acciaio	5
Forbici acciaio	3
Apriscatole	1
Batticarne acciaio piccolo	1
Stappabottiglie	1
Pelacarote	2
Raccoglispaghetti	2
Frusta acciaio	1
Appendiabiti legno	1

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott) Marco Tassan

degli affari
degli affari

CAMST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consigliere Delegato
Giuseppe Saccoccia

ATTREZZATURE CUCINA INFANZIA DI PONTENUOVO

<i>Descrizione</i>	<i>Q.tà</i>
Pensile in formica e scolapiatti	1
Pensile in formica 3 sportelli	1
Mobile in formica 2 sportelli e cassetiera	1
Pattumiera plastica bianca	1
Tavolo acciaio	1
Lavastoviglie acciaio Ata	1
Cappa acciaio	1
Cucina a gas 4 fuochi acciaio Zanussi	1
Lavandino acciaio Officine Bano	1
Portarotolo acciaio	1
Pentole alluminio	3
Pentole acciaio	7
Ramati forno antiaderenti	2
Vassoi acciaio	2
Padelle antiaderenti	6
Pentole piccole acciaio	4
Insalatiere plastica	11
Piatti portata vetro	2
Piatti fondi rigidi	118
Piatti piani rigidi	67
Piatti frutta rigidi	66
Cestini pane plastica	2
Mestolo acciaio	3
Colino acciaio	2
Frusta acciaio	1
Scolapasta acciaio	1
Coltelle	3
Mannara	1
Schiumarola acciaio	3
Paletta dolci	1
Cucchiai acciaio	137
Forchette acciaio	94
Cucchiaini acciaio	112
Coperchi acciaio	10
Colonna in formica	1
Scaffali	2
Frigorifero bianco Rex	1
Congelatore bianco Rex	1



IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Tamellini)



CAMST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consigliere Delegato
Dott. G. Sartori

ATTREZZATURE CUCINA INFANZIA DI CASALINA

<i>Descrizione</i>	<i>Q.tà</i>
Pensile in formica 7 sportelli	1
Stendibiancheria in acciaio	1
Padelle acciaio con manico	3
Padella acciaio senza manico	1
Padelle antiaderenti	2
Pentole acciaio medie	6
Coperchi acciaio medi	4
Scolatine plastica	2
Passatutto acciaio grandi	2
Passatutto acciaio medi	2
Tritaverdure Moulinex	1
Vassoio acciaio grande	1
Vassoi acciaio medi	2
Piatto forno acciaio	1
Piatto forno antiaderente	1
Catino plastica bianco	1
Grattugia acciaio Oucknill	1
Mixer Imetec	1
Mixer Moulinex	1
Tarine acciaio	2
Colino brodo acciaio	1
Scolapasta acciaio	1
Tagliere teflon	1
Scaffali dispensa in metallo	3
Frigorifero Rex bianco	1
Lavatrice Rex	1
Piatti portata vetro fondi	2
Piatti portata vetro piani	2
Insalatiera vetro	1
Cestini pane plastica	3
Angoliera in formica	1
Cappa acciaio	1
Cucina a gas 5 fuochi Smeg	1
Tavolo in formica	1
Barattoli plastica	3
Tavolo acciaio Monelletta	1
Pensile in formica 2 sportelli	1
Lavandino acciaio Officine Bano	1
Portarotolo ferro	1
Scolapasta con manico	1
Carrello in formica	1
Mensola legno	1
Girarrosto acciaio	1
Piatti forno acciaio	3
Pentole acciaio grandi	4
Cucchiai acciaio	64
Forchette acciaio	87

IL SEGRETARIO COMUNUALE
(dott. Mario Tarallo)



CAMST Soc. Coop. a.r.l.
Il Presidente Ugo D'Amato

Coltelli	10
Cucchiaini acciaio	44
Pinze acciaio	5
Apriscatole	1
Forbici	1
Mestolo acciaio grande	1
Mestoli acciaio piccoli	3
Forchettone acciaio	1
Schiumarola acciaio	1
Coltello pane	1
Coltelle	3
Mestoli plastica	2
Mestoli legno	2
Cucchiai acciaio grande	2
Lillo raccogli spaghetti	1
Pattumiera bianca	1
Armadio vestiario personale	1
Termometro ad ago	1
Termometro Frigorifero	1
Sedie in formica	6
Pela carote acciaio	1

IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Taralla)



CAMST Soc.Coop. a.r.l.
Il Consiglio Delegato
Il Consiglio di Controllo



ATTREZZATURE CUCINA INFANZIA DI SAN NICOLÒ DI CELLE

<i>Descrizione</i>	<i>Q.tà</i>
Pattumiera plastica	1
Congelatore bianco piccolo Zoppas	1
Frigorifero acciaio grande Cagi Umbra	1
Lavastoviglie acciaio Eco Program	1
Lavandino acciaio Officine Bano	1
Pensile in formica e scolapiatti	1
Portarotolo	1
Cucina a gas 4 fuochi acciaio Tecnoinox	1
Cappa acciaio	1
Scaldabagno Ariston	1
Tavolo acciaio	1
Mobile acciaio 2 sportelli Officine Bano	1
Armadio 2 sportelli acciaio	1
Armadietto vestiario personale	1
Pentole acciaio grandi	9
Pentole rettangolari antiaderenti	4
Tarine acciaio	2
Pentole alluminio grandi	2
Passatutto acciaio	1
Pentole acciaio medie	3
Coperchi alluminio	1
Coperchi acciaio	8
Vassoi acciaio	2
Pentola rettangolare acciaio	1
Scolapasta acciaio	2
Colino acciaio	2
Paletta dolci	1
Schiumarola acciaio	1
Coltelle	7
Grattugia acciaio	1
Cucchiaio acciaio grande	1
Pinze acciaio	3
Mestolo legno	2
Forchettone acciaio	1
Frusta acciaio	1
Mestolo acciaio	2
Bicchieri plastica rigidi	89
Insalatiere plastica	4
Piatti fondi rigidi	120
Piatti piani rigidi	120
Tagliere plastica bianca	3
Cucchiai acciaio	53
Forchette acciaio	52
Cucchiaini acciaio	32
Apriscatole	1
Pela carote acciaio	1
Tagliere legno	1
Carrello in formica rettangolare	1
Bricchi acciaio	2
Lavatrice Rex	1

IL SEGRETARIO COMUNALE
 (sott.): Marco Tarolla
 C.R.C. Soc. Coop. a.r.l.
 Barbara Sasoli

ATTREZZATURE CUCINA SCUOLA PRIMARIA DI DERUTA

<i>Descrizione</i>	<i>Q.tà</i>
Frigoriferi acciaio Zanussi	4
Scaffali acciaio	2
Scaffale acciaio dispensa	1
Lavastoviglie acciaio Zanussi	1
Armadietto metallo vestiario personale	3
Cappa acciaio	1
Lavandino acciaio Zanussi	1
Mobile 2 sportelli acciaio	1
Pattumiera acciaio	2
Forno a gas e corrente acciaio Zanussi	1
Cuocipasta acciaio Zanussi	1
Piano appoggio acciaio Zanussi	1
Gas 6 fuochi acciaio Zanussi	1
Cappa acciaio	1
Lavandino acciaio	2
Lavamani acciaio	1
Tavoli acciaio	4
Scaffale acciaio cucina	1
Pelapatate acciaio Zanussi	1
Grattugia e tritacarne acciaio Fama	1
Bilancia acciaio Euromet	1
Tritaverdure acciaio Fimar	1



IL SEGRETARIO COMUNALE
(dott. Marco Taralli a)

CAMST Soc. Coop. a.r.l.
Il Consulente Delegato

DEPARTMENT OF
EDUCATION
1960

