

**ISTITUZIONE SERVIZI EDUCATIVI – SCOLASTICI  
CULTURALI E SPORTIVI  
DEL COMUNE DI CORREGGIO**

Viale della Repubblica, 8 - Correggio (RE) 42015 – tel. 0522/73.20.64-fax 0522/63.14.06  
P.I. / C.F. n. 00341180354

**DETERMINAZIONE  
DEL DIRETTORE**

**N. 82 del 07/07/2016**

OGGETTO: AVVIO PROCEDURA DI SELEZIONE DEL CONTRAENTE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA NELLA GESTIONE DEI PIANI DI AUTOCONTOLLO (HACCP) SULL’IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI REGOLAMENTO CE/UE N. 852/2004 NELLE MENSE PRESCOLARI E SCOLARI CORREGGESI ANNO 2016. DETERMINA A CONTRATTARE.

**Ufficio Proponente:  
ACQUISTI**

## **DETERMINAZIONE N. 82 del 07/07/2016**

**OGGETTO: AVVIO PROCEDURA DI SELEZIONE DEL CONTRAENTE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA NELLA GESTIONE DEI PIANI DI AUTOCONTOLLO (HACCP) SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI REGOLAMENTO CE/UE N. 852/2004 NELLE MENSE PRESCOLARI E SCOLARI CORREGGESI ANNO 2016. DETERMINA A CONTRATTARE.**

### **IL DIRETTORE**

RICHIAMATA la deliberazione del Consiglio Comunale di Correggio n. 68 del 29.05.1997 successivamente modificata ed integrata con deliberazione consigliare n. 86 del 26.06.1997 con la quale è stato approvato il Regolamento Istitutivo dell'Istituzione per la Gestione dei Servizi Educativi e Scolastici di seguito denominata Istituzione, oltre alla deliberazione del Consiglio Comunale n. 142 del 26/11/1998 e la n. 195 del 20/12/2002 con la quale sono stati affidati all'Istituzione Scolastica anche i servizi culturali, sportivi e tempo libero, alle delibere di consiglio comunale n. 166 del 1/10/2004 ed n. 19 del 17/02/2011 che hanno apportato modifiche al Regolamento Istitutivo stesso;

RICORDATO che il Regolamento ha delineato il riparto di competenze fra gli organi dell'Istituzione stessa ed in particolare fra il Consiglio di Amministrazione ed il Direttore;

RICHIAMATA la deliberazione di Consiglio Comunale n° 35 del 29/04/2016 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione ISECS 2016 e Bilancio pluriennale 2016-2018 su deliberazione di proposta del C.d.A ISECS n. 3 del 8/02/2016;

RICHIAMATA la delibera di C.d.A. n° 9 del 02/05/2016 con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione per l'esercizio finanziario 2016 e le annualità 2016-2018;

VISTA la necessità di procedere all'affidamento del servizio di assistenza nella gestione dei piani di autocontrollo igienico sanitario (HACCP) regolamento CE n. 852/2004 nelle mense di nidi d'infanzia, scuole infanzia comunali e statali di noleggio, mense scolastiche delle scuole primarie soggette al tempo pieno o a rientro pomeridiano per l'anno 2016;

Richiamate le disposizioni del Nuovo Codice dei Contratti di cui al D.lgs 50 del 18/04/2016 ed in particolare:

- L'art 35 comma 1 che recita "le disposizioni del presente codice si applicano ai contratti pubblici il cui importo, al netto dell'IVA, è pari o superiore a €209.000 per gli appalti pubblici di forniture, di servizi € 750.000 per gli appalti di servizi sociali ed altri servizi specifici (fra cui i servizi culturali e d'istruzione) elencati all'allegato IX
- L'art 36 comma 1 che prevede che l'affidamento di "...servizi e forniture di importo inferiore alle soglie dell'art 35 avvengono nel rispetto dei principi dell'art 30 comma 1 del codice e al comma 2 espressamente prevede che, pur potendo procedere per le procedure ordinarie del codice, ... le stazioni appaltanti procedono all'affidamento di .. servizi e forniture di importo inferiore alle soglie dell'art 35 secondo le seguenti modalità:
  - a) Per affidamento di importi inferiori a 40.000 €, mediante affidamento diretto, adeguatamente motivato

PRESO ATTO tuttavia che già dai primi pronunciamenti dell'ANAC ed in base ai principi indicati dall'art 30 comma 1 del D.Lgs 50/2016, occorre in linea generale anche per affidamenti sotto i 40.000 € rispettare i principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, rotazione ecc... e quindi quantomeno attivare una procedura comparativa semplificata;

RITENUTO di procedere all'individuazione della ditta esecutrice del servizio/fornitura, al fine di assicurare il rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e

trasparenza tra operatori economici di cui all'art. 30 comma 1 del D.Lgs. n. 50 del 18/04/2016;

DATO ATTO che ai sensi dell'art. 26, comma 3, della Legge 488/1999 le pubbliche amministrazioni sono obbligate ad utilizzare i parametri di prezzo e qualità per l'acquisizione dei beni e servizi comparabili con quelli oggetto delle convenzioni Consip e Intercent-ER;

VISTE le seguenti norme in tema di obbligatorietà dell'acquisizione dei beni e servizi sul Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA):

- art. 1, comma 450 della legge n. 296/2006 così come modificato dal D.L. 7 maggio 2012, n. 52 'Disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica', convertito in legge, con modificazioni, dalla L. 06/07/2012 n. 94 (Spending Review 1), in base al quale, fermi restando gli obblighi previsti al comma 449 sopracitato, le "altre amministrazioni pubbliche" di cui all'art. 1 del D.Lgs. 30/03/2001 n. 165, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi dell'art. 328, comma 1 del D.P.R. 05/10/2010, n. 207 (Regolamento attuativo del D.Lgs. n. 136/2010 "Codice dei contratti pubblici");
- D.L. 6 Luglio 2012 n. 95 convertito, con modifiche, nella legge 07/08/2012 n. 13 (c.d. Spending Review 2);
- art. 1, commi 455 ,456, 449, 450 della L. 296/2006 così come modificato dal D.L. 07/05/2012 n. 52 commi 1 e 3;

DATO ATTO CHE ai sensi di quanto disposto dall'art. 1 comma 449 della legge 296/2006 , modificato da Dl 52/2012 (legge 94/2012) si esaminerà la presenza di convenzioni quadro sia in CONSIP e INTERCENT-ER per valutare se siano attive convenzioni relative al il servizio di assistenza nella gestione dei piani di autocontrollo igienico sanitario (HACCP), rispondenti alle esigenze organizzative di cui al disciplinare redatto, per i vari servizi nidi, scuola infanzia e primarie con mensa;

DATO ATTO CHE, in assenza di convenzioni attive, si procederà ai sensi dell'art 1 comma 450 della L. 296/2006 ad esaminare la vetrina virtuale dei prodotti presenti nel MEPA sia di CONSIP - MEF (Mercato Elettronico delle Pubbliche amministrazioni del Ministero Economia e Finanze) che di Intercent-ER per quanto disposto dalla L.94/2012, al fine di riscontrare o meno la presenza del servizio di assistenza nella gestione dei piani ai autocontrollo igienico sanitario (HACCP) ai sensi del regolamento CE/UE n. 852/2004 per nidi e scuole infanzia oltre che alle mense delle scuole a tempo pieno del comune di Correggio per il 2016;

RITENUTO DI PROCEDERE previa adozione di determina a contrattare ai sensi dell'art 32 del D.lgs 50/2016 per la definizione degli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte, nonché l'art 192 del D.lgs 267/200 che recita:

"La stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:

- a) il fine che con il contratto si intende perseguire;
- b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
- c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base"

PRECISATO CHE:

- a) la finalità che il contratto intende perseguire è quella di affidare il servizio di assistenza nella gestione dei piani ai autocontrollo (HACCP) sull'igiene dei prodotti alimentari in base al regolamento CE/UE 852/2004 nei nidi, scuole infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie dotate di mensa ove si effettui la somministrazione pasti per l'anno 2016;
- b) l'oggetto del contratto è lo svolgimento del servizio di assistenza alla corretta applicazione delle normative relative al profilo igienico – sanitario definite nei manuali HACCP vigenti e presenti nelle varie strutture ove si effettua il servizio di somministrazione pasti e/o allungo piatti con personale

- interno, formato ed addestrato all'applicazione delle norme, in 9 strutture destinatarie del presente atto nel servizi prescolari e scolari con mense scolastiche correggesi per il 2016;
- c) le clausole ritenute essenziali sono contenute nel disciplinare che stabilisce le modalità e le condizioni di svolgimento del servizio, le tempistiche e le quantità degli interventi richiesti per un buon servizio di controllo delle procedure contemplate nel servizio in affidamento;
  - d) ai sensi dell'art 32 comma 14 del Dlgs 50/2016, in quanto affidamento inferiore ai € 40.000 la forma e stipula del contratto avviene mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o mediante sottoscrizione con firma digitale del contratto generato dai portali, nel caso di effettuazione di Richiesta di Offerta sulle piattaforma Consip o Intercent-ER;
  - e) le modalità di scelta del contraente: secondo le sequenze di legge: in primis aderendo a convenzioni attive se presenti in Consip o Intercent-ER, o al Me.Pa con procedura comparativa negoziata mediante invito ad almeno 5 fornitori iscritti ai mercati elettronici rivolti alle pubbliche amministrazioni (prioritariamente) nel caso di metaprodotto presenti o, in assenza di prodotto/iniziativa/convenzione attive sulle specifiche piattaforme, con invito a 3 ditte sul mercato locale;
  - f) criterio di aggiudicazione del servizio viene definito in quello del prezzo più basso;

VISTO il disciplinare per l'affidamento del servizio da affidare con il quale puntualmente si scandiscono ed individuano le prestazioni, gli obblighi reciproci; le clausole e condizioni, le garanzie e le altre clausole che vengono tutti allegati al presente atto come parte integrante e sostanziale;

Atteso che, qualora nel tempo di durata della fornitura e/o servizio, dovesse intervenire convenzione Consip o Intercent-er decisamente più favorevole, si applica la procedura di cui all'art 1 comma 13 della L. 135/2012 ovvero il possibile recesso/risoluzione del contratto fatto salvo l'adeguamento e la convenienza della P.A.;

**CONSTATATO CHE** la spesa relativa all'affidamento del servizio di assistenza nella gestione dei piani autocontrollo igienico sanitario (HACCP) sull'igiene dei prodotti alimentari regolamento CE n. 852/2004 presso le mense delle strutture prescolari e scolari correggesi per il 2016 da aggiudicare a seguito dell'espletamento delle procedure successive alla contrattazione conseguente al presente atto per il 2016, servizio da svolgersi alla ripresa dell'attività scolastica sul nuovo anno scolastico 2016/2017 in date da concordare per una spesa che si reputa essere complessivamente di € 3.615,00.= imponibile a base di trattativa oltre ad IVA di legge per un totale ipotizzabile di € 4.410,30.= sul bilancio finanziario 2016 come segue:

**CAP 03323/120 "Prestazione servizi amministrativi":**

- 0012 nido Gramsci per € 481,90.= IVA compresa
- 0013 nido Pinocchio per € 359,90.= IVA compresa

**CAP 03323/400 "Prestazione servizi amministrativi":**

- 0031 sci Arcobaleno per € 481,90.= IVA compresa
- 0032 sci le Margherite per € 481,90.= IVA compresa
- 0033 sci Ghidoni Mandriolo per € 481,90.= IVA compresa
- 0034 sci Collodi per € 481,90.= IVA compresa
- 0035 sci Gigi e Pupa Ferrari per € 481,90.= IVA compresa

**CAP 03323/430 "Prestazione servizi amministrativi":**

- 0043 mense scolastiche per € 1.159,00.= IVA compresa

**DATO ATTO CHE** le strutture soggette al presente servizio sono già dotate di apposito manuale ai sensi della normativa vigente, che il personale che lo attua è dotato di apposita certificazione che attesta la formazione, periodicamente aggiornata alla scadenza, che una formazione interna di ripasso viene svolta dal referente per l'HACCP sig.a Santi Daniela, mentre in caso di aggiornamento della legislazione e della normativa specifica l'affidatario del servizio forma il personale che effettua la somministrazione durante le verifiche definite dal disciplinare;

Visto il TU 267/00, in particolare l'art. 192 "Determinazioni a contrattare";

DATO atto che il presente provvedimento è assunto nel rispetto dei principi di correttezza e di regolarità amministrativa di cui all'art. 147-bis, comma 1, del D. Lgs 267/2000;

## DETERMINA

1. di approvare la presente determinazione a contrattare per l'affidamento del servizio di assistenza nella gestione dei piani di autocontrollo igienico – sanitario dei prodotti alimentari – regolamento CE n. 852/2004 presso le mense delle strutture prescolari e scolari di Correggio con mense scolastica per l'anno 2016;
2. di procedere all'esecuzione del servizio in oggetto in primis aderendo a convenzioni attive se presenti in Consip o Intercent-ER, o al Me.Pa con procedura comparativa negoziata mediante invito ad almeno 5 fornitori iscritti ai mercati elettronici rivolti alle pubbliche amministrazioni (prioritariamente) nel caso di metaprodotti presenti o, in assenza di prodotto/iniziativa/convenzione attive sulle specifiche piattaforme, con invito a 5 ditte sul mercato locale per l'intero periodo di affidamento di un importo a base di gara pari ad € 3.615,00.= imponibile oltre ad IVA di legge;
3. di approvare il disciplinare per l'affidamento del servizio in oggetto riportato in calce al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale, riservandosi la facoltà di apportare modifiche negli aspetti di dettaglio che eventualmente si rendessero necessarie;
4. di dare atto che la somma imponibile di € 3.615,000.= per un totale di € 4.410,30.= per il 2016 di cui al sopra riportato Quadro economico, risulta disponibile sul bilancio finanziario 2016 e la si prenota come segue:

importo € 4.410,30.= IVA compresa CIG ZBD1A96A81

Capitolo/art	Servizio	Importo ivato	prenotazione
03323/400	0031 sci Arcobaleno	481,90	833
03323/400	0032 sci Le Margherite	481,90	834
03323/400	0033Ghidoni Mandriolo	481,90	835
03323/400	0034 Collodi	481,90	836
03323/400	0035 Gigi e Pupa Ferrari	481,90	837
03323/120	0012 Gramsci	481,90	838
03323/120	0013 Pinocchio	359,90	839
03323/430	0043 mense scolastiche	1.159,00	840

e di dare atto che il codice CIG identificativo della presente procedura, assunto per via telematica mediante collegamento al portale ANAC è ZBD1A96A81;

5. di dare atto che in sede di determinazione di affidamento definitivo si procederà all'assunzione di sottoimpegno di spesa per una cifra pari al valore contrattuale.
6. che ai sensi dell'art 32 comma 14 del Dlgs 50/2016, in quanto affidamento inferiore ai € 40.000 la forma e stipula del contratto avviene mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o mediante sottoscrizione con firma digitale del contratto generato dai portali, nel caso di effettuazione di Richiesta di Offerta sulle piattaforma Consip o Intercent-ER;

7. di attestare la copertura finanziaria della spesa, ai sensi dell' Art. 183 comma 7 del D.Lgs 18 agosto 2000, n.267;
8. di dare atto che il responsabile Unico del Procedimento è il responsabile del Servizio acquisti sig.a Santi Daniela.

Il Direttore  
Dott. Dante Preti  
(firmato digitalmente)

Segue  
disciplinare affidamento servizio

# **DISCIPLINARE PER IL SERVIZIO DI ASSISTENZA NELLA GESTIONE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO (HACCP) SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI – REGOLAMENTO CE N. 852/2004 PRESSO LE MENSE DELLE STRUTTURE PRESCOLARI E SCOLARI DI CORREGGIO CON MENSE SCOLASTICHE ANNO 2016.**

Il presente Disciplinare ha per oggetto la gestione dei sistemi di autocontrollo igienico-sanitario secondo la metodologia HACCP in ottemperanza alla normativa D. Lgs. 155/97 e al regolamento CE 852 del 29 aprile 2004, che dovrà essere esercitata nei servizi nidi e scuole infanzia oltre che in alcune scuole primarie dotate di mensa nel territorio correggese di cui al sotto esplicitato elenco per l'anno 2016, strutture già dotate di piano di autocontrollo HACCP.

## **PRESTAZIONI RICHIESTE**

1) Sopralluoghi atti a verificare la corretta attuazione del piano di autocontrollo.

In particolare, dovranno essere effettuati i seguenti controlli:

- presenza di tutta la documentazione richiesta e sua corretta gestione;
- verifica delle registrazioni effettuate sulle apposite schede;
- rispetto delle buone prassi igieniche da parte del personale operativo;
- rispetto della procedura sulla rintracciabilità e sulla gestione dei pasti speciali;
- adeguatezza delle procedure di pulizia e sanificazione di attrezzi e locali;
- misura delle temperature interne di frigoriferi, congelatori, forni, etc. con l'utilizzo di termometri certificati;
- controllo dei termometri in dotazione alla struttura;
- verifica delle temperature raggiunte dagli alimenti sottoposti a cottura e/o prima della somministrazione;
- prelievo dei seguenti campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio:
  - n.1 tampone di superficie (piani di lavoro e/o utensili) per la ricerca di germi ambientali (carica batterica e coliformi totali) *relativamente ai centri con sola somministrazione pasti*;
  - n.1 prelievo di acqua per valutare lo stato di pulizia delle reti interne di distribuzione idrica (conteggio delle colonie a 22° e 37°C, batteri coliformi a 37°C, Escherichia coli, durezza, sodio, disinfettante residuo) ed il corretto funzionamento di eventuali impianti di addolcimento o erogazione dell'acqua.
- relazione di sintesi del sopralluogo eseguito, corredata da certificazione analitica e scheda controllo temperature.

2) Aggiornamento e modifiche al manuale di autocontrollo a fronte di eventuali variazioni intervenute.

3) Fornitura del necessario supporto tecnico in caso di contraddittorio con le Autorità sanitarie di controllo.

4) Aggiornamento della legislazione e della normativa specifica nel campo dell'igiene degli alimenti.

### **Numero di sopralluoghi richiesti:**

n.1 sopralluogo annuale nel nido d'infanzia comunale Gramsci, dotato di cucina interna messa a disposizione di ditta esterna specializzata per la produzione dei pasti per i bambini e adulti del Gramsci, ditta esterna che ha un proprio manuale HACCP, mentre Isecs cura con proprio personale il servizio di somministrazione pasti, considerata quindi, ai fini del presente disciplinare, come centro di sola somministrazione pasti (n. 1 sopralluogo annuo);

n.1 sopralluogo annuale per ognuno degli 8 servizi fra nidi, scuole infanzia comunali e statali e primarie statali con rientri pomeridiani e servizio mensa, ove il servizio è fornito da ditta esterna e viene svolta solo la distribuzione pasti (tot. 8 sopralluoghi annui, di cui 1 che si effettua in una sola cucina utilizzata contemporaneamente dal un nido e scuola infanzia che gravita nella stessa area);

### **Strutture interessate**

La presente offerta riguarda le seguenti strutture, già dotate del piano di autocontrollo (HACCP) di cui alla legislazione vigente sull'igiene degli alimenti:

<b>Struttura</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Tipo</b>
Nido d'infanzia Gramsci	Via Gambara 12	Somministrazione pasti
Nido d'infanzia Pinocchio	Via Riccò 9 Fosdondo di Correggio	Somministrazione pasti
Scuola d'infanzia statale Collodi	Via Riccò 9 Fosdondo di Correggio	Somministrazione pasti
Scuola d'infanzia comunale Arcobaleno	Via Geminola 2 San Martino Piccolo di Correggio	Somministrazione pasti
Scuola d'infanzia comunale Margherite	Piazzale Ruozzi 2	Somministrazione pasti
Scuola d'infanzia comunale Ghidoni Mandriolo	Via Mandriolo Superiore 8	Somministrazione pasti
Scuola d'infanzia statale Gigi e Pupa Ferrari	Via Fazzano 4/B	Somministrazione pasti
Scuola primaria Don P. Borghi	Via Frassinara 2 Canolo di Correggio	Somministrazione pasti
Scuola primaria Madre Teresa di Calcutta	Via Prato 11 Prato di Correggio	Somministrazione pasti

Inoltre, nelle scuole primarie a tempo pieno ove si effettua il servizio mensa con somministrazione pasti gestito in appalto con personale esterno, il piano di autocontrollo haccp rimane a carico della ditta appaltatrice, riservandosi l'Amministrazione il solo ulteriore e specifico controllo dell'acqua.

Si chiede quindi, ad ulteriore garanzia di verifica e controllo sullo stato dell'acqua somministrata ai bambini in tali mense, un prelievo annuo di acqua per valutare lo stato di pulizia delle reti interne di distribuzione idrica (conteggio delle colonie a 22° e 37° C , batteri coliformi a 37°, Escherichia coli, durezza, sodio, disinfettante, residuo) ed il corretto funzionamento di eventuali impianti di addolcimento o erogazione dell'acqua, presso le seguenti strutture scolastiche:

- Scuola primaria Rodari Cantona – Via Newton 1 Correggio – somministrazione con personale di ditta esterna specializzata di pasti prodotti presso centro di cottura esterno.
- Scuola primaria S. Francesco – Via Zavattini 1 Correggio – somministrazione con personale di ditta esterna specializzata di pasti prodotti presso centro di cottura esterno.

## **SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio sarà svolto da personale in possesso dei requisiti professionali adeguati (possesso di laurea in scienze biologiche, laurea in scienze agrarie o laurea in tecnologie alimentari).

Le analisi chimico-batteriologiche previste saranno eseguite da parte di laboratori iscritti nel registro regionale dei laboratori abilitati a svolgere analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle imprese alimentari.

## **DURATA DELL'INCARICO**

L'incarico sarà operante a far data dalla stipula del contratto e completato nel corso dell'anno 2016.

In particolare le date dei sopralluoghi verranno concordate con i Responsabili dei piani di autocontrollo delle singole strutture.

Qualora nel corso dell'esecuzione del servizio sopravvengano disposizioni di legge atte a mutare le condizioni dello stesso, queste saranno rivedute con l'accordo delle parti.

## **CIG, FATTURAZIONE, PAGAMENTI E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

La fatturazione, con modalità elettronica, verrà emessa a conclusione del servizio.

Il pagamento del corrispettivo avverrà posticipatamente max 60 gg dal ricevimento fattura, con accredитamento sul conto corrente bancario o postale dedicato, che il fornitore avrà l'onere di comunicare insieme alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136/2010.

La fattura dovrà essere intestata ad ISECS del Comune di Correggio, Viale della Repubblica n° 8 P.I. 00341180354 e contenere i seguenti elementi:

- Codice IPA: **NTKHF2**
- CIG: ZBD1A96A81
- estremi dell'atto di impegno adottato da Isecs (numero e data della determinazione d'assegnazione, numero e anno dell'impegno contabile, che verranno comunicati successivamente all'affidamento);
- tutti i dati relativi alle coordinate bancarie per il pagamento (numero conto corrente – codici CAB – ABI – CIN, ecc.);
- scadenza della fattura.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti dal Fornitore dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel corrispettivo contrattuale.

I corrispettivi contrattuali sono pertanto fissi ed invariabili indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità ed il Fornitore non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra determinati.

## **CORRISPETTIVO ECONOMICO.**

Per lo svolgimento dell'incarico di cui al presente disciplinare, il corrispettivo a base d'asta è il seguente:  
€ 395,00.= imponibile per ogni struttura soggetta all'assistenza nella gestione dei piani di autocontrollo (HACCP) ove si effettua la sola somministrazione e per ogni struttura affidata alla gestione in appalto a ditte esterne, ridotta di € 100 per il solo nido Pinocchio, trattandosi di struttura che ha la cucina in comune con la scuola dell'infanzia Collodi, permettendo un contenimento dei costi di trasferta e tempi di effettuazione dei controlli;

€ 80,00.= imponibile per ogni e sola analisi dell'acqua somministrata durante la refezione scolastica affidata a ditta esterna nelle scuole primarie Rodari – Cantona e S. Francesco

per una spesa complessiva imponibile posta a base d'asta di € 3.615,00.=, soggetta al ribasso d'asta.

L'offerta economica relativa allo svolgimento dell'servizio di cui al presente disciplinare, dovrà comprendere tutti gli oneri per le trasferte degli addetti al servizio, le spese inerenti a quanto previsto in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavori (ex art 95 comma 10 D.Lgs 50/2016).

## **CRITERIO AGGIUDICAZIONE DELL'OFFERTA.**

Il servizio sarà aggiudicato sulla base del minor prezzo rispetto la spesa massima annua prevista di € 3.615,00.= IVA esclusa, anche nel caso di una sola offerta valida presentata.

Nel caso di offerte ex-aequo si procederà al sorteggio manuale dell'aggiudicatario.

Le spese per l'imposta di bollo saranno assolte dall'aggiudicatario secondo la normativa vigente in materia.

## **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Se durante lo svolgimento del contratto in oggetto fossero rilevate negligenze o inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, l'amministrazione si riserva di recedere dal contratto.

L'Amm.ne com.le potrà inoltre recedere dal contratto, come previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L.

95/2012 convertito nella Legge n. 135/2012, qualora si rendessero disponibili convenzioni Consip o

Intercent-ER i cui parametri qualità-prezzo siano migliorativi rispetto al contratto in essere. In tal caso si applica quanto previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 convertito nella Legge n. 135/2012.

## **OBBLIGHI IN CAPO AL FORNITORE**

Il fornitore si impegna a rendere note tempestivamente le eventuali variazioni che si verificassero nel nome della ditta e dichiara che in difetto di tale notificazione, esonera l'Amministrazione da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti alla stessa.

Il fornitore dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni arrecati eventualmente alle persone o alle cose, tanto all'Amministrazione che a terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nella esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto.

Il fornitore si impegna ad ottemperare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

## **COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI**

I dipendenti dell'affidatario devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza ed agire in ogni occasione con la diligenza professionale specifica.

L'affidatario pertanto è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente articolo.

## **ASSENZA DI CAUSE DI INCOMPATIBILITÀ E CONFLITTO DI INTERESSI**

Le parti dichiarano, ciascuna per la propria competenza e conoscenza che, come previsto dall'art. 53, comma 16-ter in vigore, del D.Lgs. 165/2001, non vi sono ex dipendenti del Comune di Correggio che, avendo esercitato negli ultimi tre anni di servizio poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune, svolgono attualmente attività lavorativa o professionale presso l'appaltatrice. Le parti danno altresì atto che, ai sensi della normativa sopra richiamata, i contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dalla presente clausola sono nulli, ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni, con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati.

I sottoscrittori dichiarano altresì che non sono stati stipulati contratti a titolo privato né sono state ricevute altre utilità nel precedente biennio tra e con la ditta appaltatrice.

## **ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI PER I DIPENDENTI PUBBLICI**

La ditta/Impresa/coop.va/ente affidataria/o dà atto dell'avvenuto recepimento del Codice di comportamento del Comune di Correggio, consultabile sul sito del Comune alla sezione Amministrazione Trasparente – disposizioni generali – atti generali (Atto del Commissario Straordinario n. 47 del 22.05.2014), approvato in attuazione del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (D.P.R. n. 62/2013, G.U. n.129 del 4-6-2013), dichiarando altresì di provvedere ad osservarlo e a farlo osservare.

Solo per chi deve osservare il c.d., MOGC ( Modello di organizzazione Gestione e Controllo )

La ditta/Impresa/coop.va/ente affidataria/o dichiara di avere adottato il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (c.d. "MOGC") ai sensi del D. Lgs. 231/2001 s.m.i. e, quindi, richiede all'altra parte di conformare i propri comportamenti alla suddetta normativa ed ai precetti di comportamento enucleati nel MOGC, consultabile sul sito.

## **SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO O DI CREDITO**

E' vietato al fornitore di cedere o subappaltare l'esecuzione delle prestazioni in oggetto vista la breve durata del contratto ed il modesto importo del servizio.

## **TUTELA DELLA RISERVATEZZA E DATI PERSONALI**

Ai sensi del DLgs. 30.06.03 n°196, si informa che i dati forniti dal fornitore per la procedura in oggetto, sono trattati dal Comune di Rubiera esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Isecs del Comune di Correggio.

Ai fini della suddetta normativa, le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero, esonerandosi reciprocamente da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

**Per accettazione**

Il legale rappresentante

.....firmare digitalmente .....