

COMUNE DI MARIGLIANELLA

(provincia di Napoli)

BANDO DI GARA

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di Mensa Scolastica

Anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013

CIG 32147049A7

1) ENTE APPALTANTE

Comune di Mariglianella - Provincia di Napoli - Via Parrocchia n.48 - Tel. 081/8411222 - 081/8413794 — Fax 081/8855009.

Ufficio di riferimento : Servizio AA.GG. – Ufficio Servizi Sociali

2) OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del **SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, CATEGORIA 17 CPC 64** (servizi alberghieri e di ristorazione), per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013, per gli alunni ed i docenti della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Carducci", sito in questo Comune alla via Torino n. 10, come disciplinato dal presente bando e dal capitolato speciale d'appalto.

Per ogni anno scolastico si prevede l'erogazione di una media giornaliera di **n. 120 pasti**, completi di primo piatto, secondo, contorno, pane e frutta, agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia Statale ed ai docenti in servizio durante la mensa, per una media mensile di **n. 2.520 pasti, pari a complessivi n. 20.160 per ogni anno scolastico, per un totale, per due anni scolastici, di n. 40.320 pasti.**

Le norme che regolano la fornitura sono riportate nel capitolato speciale d'appalto.

3) DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di due anni scolastici, 2011/2012 e 2012/2013 e, precisamente, dall'1 ottobre 2011 al 31 maggio 2012 e dall'1 ottobre 2012 al 31 maggio 2013.

4) IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto del presente appalto è di **€ 149.184,00, oltre IVA al 4%.**

5) IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è di **€ 3,70, oltre IVA al 4%**, anche per pasti dietetici, comprensivo di alimenti, personale, spese varie ed ogni altro onere espresso e non.

6) CONDIZIONI DI GARANZIA

A corredo dell'offerta è richiesta una cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, pari al 2% dell'importo dell'appalto.

La cauzione definitiva verrà calcolata ai sensi dell'art. 113 dello stesso decreto legislativo.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato speciale.

7) PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

APERTA ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 12.4.2006, n. 163, indetta con determinazione del Responsabile del Servizio AA.GG. n. 329 del 05/09/2011.

8) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, in funzione dei seguenti parametri:

- **PREZZO**, con riferimento al prezzo unitario per ogni singolo pasto ;
- **PARAMETRI DI QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**, quali :
 - organizzazione del centro di cottura e distribuzione
 - qualità aziendale (anni di esperienza/ulteriori certificazioni di qualità)
 - distanza del centro di cottura dalla casa comunale
 - servizi aggiuntivi
 - automezzi disponibili

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta idonea e sufficiente.

Saranno escluse dalla gara le offerte che NON avranno totalizzato un punteggio complessivo di almeno punti 40/60 per la "Qualità ed Organizzazione del servizio", in quanto l'offerta sarà ritenuta di qualità insufficiente.

L'offerta migliore è determinata al netto delle spese relative al costo del personale, valutato sulla base dei minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore, nonché delle misure di adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari, indeterminate, condizionate, parziali o plurime.

9) NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La presente gara è disciplinata dal capitolato speciale d'appalto e dal presente bando di gara, approvati con determinazione del Responsabile del Servizio AA.GG. n. 329 del 05/09/2011, e dalle norme del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza, inoltre, di tutte le leggi, decreti e regolamenti in quanto applicabili.

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela antinfortunistica del personale addetto alle prestazioni di cui al presente appalto.

10) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006, sia singolarmente sia appositamente e temporaneamente raggruppati con le modalità stabilite dall'art. 37 dello stesso D.Lgs. .

E' fatto divieto di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti , ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora la ditta abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, pena l'esclusione di tutte le offerte presentate.

Ai R.T.I. ed ai consorzi ordinari si applicano le disposizioni dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006.

Salvo quanto stabilito dall'art. 276 del D.P.R. 207/2010, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione del raggruppamento o consorzio rispetto a quella indicata nell'impegno presentato in sede di offerta.

I consorzi di cui all'art. 34-c.1-lett. b) e c)- del D.Lgs n. 163/2006 sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato.

Verranno, inoltre, esclusi dalla gara i concorrenti per i quali verrà accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

11) REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara è necessario il possesso dei seguenti requisiti:

- a) **requisiti di capacità morale** : non essere incorsi in una delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- b) **requisiti di idoneità professionale** : essere in possesso da almeno tre anni dell'iscrizione di cui all'art. 39 del D.Lgs n. 163/2006 per l'attività nel settore dell'appalto ;
- c) **requisiti di capacità economico-finanziaria** : essere in possesso di almeno due idonee dichiarazioni bancarie a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica di cui all'art. 41 del D.Lgs n. 163/2006 , aver realizzato, negli ultimi tre esercizi antecedenti la data del bando di gara (2008-2009-2010), un fatturato globale d'impresa non inferiore a € 250.000,00, IVA esclusa, nonchè aver svolto direttamente (ossia come soggetto singolo oppure all'interno di un raggruppamento cui si sia partecipato per un importo corrispondente a quello richiesto per la qualificazione nella presente gara), nel triennio 2008-2010, almeno due servizi nel settore oggetto del presente appalto, a favore di enti pubblici e privati, per un importo non inferiore al 50% dell'importo del presente appalto, IVA esclusa .
- d) **requisiti di capacità tecnico e professionale** di cui all'art. 42 del D.Lgs 163/2006 : essere in possesso di attrezzato centro di cottura e confezionamento pasti, con i requisiti indicati nel capitolato speciale d'appalto, ubicato ad una distanza non superiore a Km. 20 dalla casa comunale (in caso di ATI tutte le consociate dovranno dimostrare di possedere tale requisito), del piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004, di automezzo per il trasporto dei pasti, regolarmente registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004, nonché di certificazione UNI EN ISO 9001:2008, attestante il possesso di un sistema di controllo della qualità relativamente alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti riferita al centro di cottura.

Nel caso di consorzio, i requisiti di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere posseduti dallo stesso e da tutte le imprese consorziate indicate come esecutrici del servizio.

Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, i requisiti di cui alle precedenti lettere a) e b) devono essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento.

Il requisito di cui alla lettera c) deve intendersi posseduto se le imprese riunite o consorziate possiedono nel loro complesso almeno due dichiarazioni bancarie a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica di cui all'art. 41 del D.Lgs. n. 163/2006.

I suddetti requisiti devono essere posseduti all'atto della richiesta di partecipazione alla gara e devono persistere per tutta la durata del contratto.

Ai fini della partecipazione alla gara, i concorrenti, ai sensi dell'art. 38 – c. 2- del D.Lgs. n. 163/2006, attestano il possesso dei suddetti requisiti mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. n. 445/2000.

Nella dichiarazione di cui sopra, le ditte concorrenti dovranno , inoltre, dichiarare di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel presente bando e nel capitolato

speciale d'appalto.

12) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

Il servizio verrà affidato mediante procedura aperta, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 D.Lgs. 163/2006, anche in presenza di una sola offerta valida. Nel caso in cui la presente gara andasse deserta, si procederà mediante trattativa privata.

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ossia sarà proclamata aggiudicataria la ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, derivante dalla sommatoria dei punteggi attribuiti all'offerta economica ed all'offerta tecnica

Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo a base d'asta, oppure condizionate o espresse in modo indeterminato.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara o di prorogarne la data, previo avviso ai partecipanti, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

L'offerta tecnica sarà valutata in base ai sottoelencati elementi nell'ordine decrescente di importanza loro attribuita, cui potrà essere assegnato il punteggio massimo a lato di ognuno riportato :

1) QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO : max punti 60/100

suddivisi così come di seguito indicato :

a) organizzazione del centro di cottura e distribuzione

max punti 20/100

con i seguenti sottopunteggi :

- modello organizzativo più adeguato ad assicurare le migliori condizioni di produzione e distribuzione

max punti 10

L'impresa concorrente deve presentare la planimetria, con allegata relazione descrittiva dell'organizzazione logistico-funzionale, del centro di cottura in scala 1:100, dalla quale risultino chiaramente le diverse aree di deposito delle materie prime non deperibili, di preparazione e cottura degli alimenti, di deposito dei prodotti finiti e di deposito dei prodotti non destinati all'alimentazione (prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature) ed i servizi annessi, con l'allocazione delle varie attrezzature.

- utilizzo di 1 aiuto-cuoco
- utilizzo di 2 aiuto-cuochi
- utilizzo di 2 refezioniste addette alla distribuzione pasti
- utilizzo di 3 refezioniste addette alla distribuzione pasti
- ulteriore centro di cottura entro i 20 Km. dalla casa comunale
- a garanzia della continuità del servizio

max punti 2

max punti 3

max punti 1

max punti 2

max punti 2

b) qualità aziendale – esperienza- certificazioni

max punti 20/100

- iscrizione per l'oggetto sociale della ristorazione collettiva alla CCIAA da almeno 10 anni (allegare copia autenticata iscrizione alla CCIAA)

max punti 3

- iscrizione per l'oggetto sociale della ristorazione collettiva alla CCIAA da almeno 7 anni (allegare copia autenticata iscrizione alla CCIAA)

max punti 2

- possesso di almeno 5 certificazioni di enti pubblici comprovanti la corretta esecuzione del servizio di mensa scolastica

max punti 3

- possesso di almeno 3 certificazioni di enti pubblici comprovanti la corretta esecuzione del servizio di mensa scolastica

max punti 2

In caso di R.T.I. il possesso del requisito dovrà essere dimostrato da almeno due delle consociate.

Per le ditte che dimostreranno di possedere ulteriori certificazioni a garanzia della qualità :

- possesso di certificazione ISO 22000 per l'attuazione del sistema di qualità per la sicurezza alimentare

max punti 5

- possesso di certificazione UNI 10854 : 1999 per metodologie di autocontrollo HACCP

max punti 5

c) distanza centro di cottura

max punti 10/100

L'impresa concorrente deve dimostrare con un elaborato su supporto informatico commerciale (mappe Virgilio) il percorso e la distanza del centro di produzione dalla casa comunale di Mariglianella (NA), in via Parrocchia n. 48.

Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula :

$$P = 10 \text{ punti} \times \frac{DM}{DP}$$

DP

P = punteggio attribuito

DM = Distanza Minima del centro di produzione espressa in Km

DP = Distanza Dichiarata dal Partecipante

d) servizi aggiuntivi

max punti 5/100

- esclusivo utilizzo di prodotti biologici

max punti 3

(allegare schede tecniche dei prodotti)

- proposte migliorative del servizio, quali per esempio presenza di ulteriori figure lavorative, presentazione del pasto, individuazione figure addette ai contatti con i referenti scolastici e comunali, ecc.

max punti 2

Le proposte devono, comunque, essere formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato speciale d'appalto.

e) automezzi disponibili

max punti 5/100

L'impresa concorrente dovrà dimostrare il possesso di un secondo automezzo, igienicamente e strutturalmente idoneo, a norma secondo la normativa vigente in materia, da utilizzare in caso di guasti al furgone abitualmente usato, onde evitare interruzione del servizio.

La valutazione dei suddetti elementi di qualità e l'attribuzione dei relativi punteggi, entro i limiti suindicati, sarà effettuata da apposita Commissione giudicatrice.

Saranno escluse dalla gara le offerte che NON avranno totalizzato un punteggio complessivo di almeno punti 40/60 per la "Qualità ed Organizzazione del servizio", in quanto l'offerta sarà ritenuta di qualità insufficiente.

La Commissione di gara, prima dell'aggiudicazione definitiva, si potrà accertare della rispondenza della qualità dei servizi con quanto offerto dalla Ditta in sede di gara.

PREZZO (Offerta economica)

max punti 40/100

Il concorrente dovrà indicare nell'offerta il ribasso percentuale praticato sull'importo a base d'asta, l'importo finale offerto per ogni singolo pasto, con l'indicazione dell'IVA, i costi relativi alla sicurezza.

Alla ditta che offre il prezzo più basso per ogni singolo pasto, oneri fiscali inclusi, rispetto alla base d'asta, vengono attribuiti massimo **40 punti**.

Alle altre ditte i punti vengono attribuiti in modo direttamente proporzionale rispetto al punteggio massimo secondo la seguente formula matematica :

$$X = C \times 40$$

c

dove si intende : X = punteggio da attribuire
C = prezzo più basso
40 = punteggio massimo attribuibile
c = il prezzo offerto dalla ditta cui assegnare il punteggio

13) DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara gli interessati dovranno presentare un plico che, **a pena di esclusione dalla gara,** dovrà essere debitamente chiuso e sigillato mediante l'apposizione di timbro e ceralacca o nastro adesivo e controfirmato sui lembi di chiusura, integro e non trasparente, recante, sempre **a pena di esclusione,** l'indicazione, in lingua italiana, del mittente (comprensiva di ragione sociale, codice fiscale, indirizzo, numero di telefono e fax dell'offerente e di ciascuno dei componenti l'eventuale raggruppamento), data ed orario di scadenza della procedura di gara in questione, nonché la seguente dicitura:

“ NON APRIRE - CONTIENE OFFERTA RELATIVA ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013”

Il plico dovrà contenere, **a pena di esclusione,** tre buste, anch'esse chiuse e sigillate mediante l'apposizione di timbro e ceralacca o nastro adesivo e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti, **a pena di esclusione,** la seguente dicitura, in lingua italiana :

-BUSTA "A" recante il mittente e la dicitura: "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

-BUSTA "B" recante il mittente e la dicitura "OFFERTA TECNICA".

-BUSTA "C" recante il mittente e la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".

-Nella **BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** -dovranno essere inseriti, **a pena di esclusione dalla gara,** seguenti documenti:

-1 Istanza di ammissione alla gara e contestuale dichiarazione unica sostitutiva di certificazioni, da redigersi in lingua italiana utilizzando il facsimile **allegato A)** al presente bando, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente, con allegata, **a pena di esclusione,** fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del legale rappresentante.

Il concorrente, ai sensi dell'art. 5 quinquies del D.Lgs. 163/2006, è obbligato ad indicare il domicilio eletto per le comunicazioni, nonché l'indirizzo di posta elettronica o, in alternativa, il numero di fax al fine dell'invio delle comunicazioni.

Nel caso di insufficienza degli spazi predisposti sul modello “A” di istanza di ammissione alla gara, il concorrente può riprodurre il contenuto del modello su altro stampato, contenente gli stessi elementi. Anche in tale ipotesi le dichiarazioni riprodotte o quelle integrative devono essere debitamente rese e sottoscritte dal legale rappresentante con le stesse modalità sopra indicate, **a pena di esclusione.**

Nel caso di partecipazione in costituendo raggruppamento o in costituendo consorzio ordinario di concorrenti, la domanda/dichiarazione deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le ditte che costituiranno il raggruppamento temporaneo o consorzio.

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario regolarmente costituito, la domanda/dichiarazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante della mandataria, con allegata copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria.

La domanda può essere sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata la relativa procura speciale legalizzata originale o in copia autenticata.

La dichiarazione sostitutiva, contenuta nello stesso allegato “A”, resa dal legale rappresentante della ditta concorrente, deve contenere, tenendo conto delle sanzioni previste dall'art. 76 del D.P.R.

445/2000 e s.m.i., con riferimento alla gara in oggetto, l'indicazione dei seguenti elementi:

A) di aver preso visione e di accettare integralmente, senza riserve o condizioni, tutte le clausole contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;

B) di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sullo svolgimento della fornitura e che hanno influito sulla determinazione del prezzo proposto e di averlo ritenuto remunerativo tale da consentire l'offerta;

C) indicazione dei nominativi, del luogo e data di nascita delle persone fisiche con potere di rappresentanza (indicare per le imprese individuali il nominativo del titolare; per le società in nome collettivo tutti i soci; per le società in accomandita semplice i soci accomandatari; per gli altri tipi di società e i consorzi tutti i soggetti titolari di potere di rappresentanza) e dei direttori tecnici, attualmente in carica;

D) l'indicazione dei soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando;

E) nei confronti propri e di tutte le persone fisiche indicate al precedente punto C) non ricorre alcuna delle condizioni di esclusione dalle procedure di affidamento degli appalti previste

dall'art. 38 del D.Lgs.12.04.2006, n.163 ed in particolare :

a) non si trova in stato di fallimento, liquidazione coatta, di concordato preventivo e che a carico della medesima non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) non è pendente nei propri confronti e nei confronti delle persone attualmente in carica di cui alla precedente lettera C) un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.05.1965 n. 575. L'esclusione opera se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;

c) nei propri confronti non ricorrono le condizioni di cui all'art. 38- c. 1- lett. c)- del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. .Si precisa che, nel caso di condanna, il concorrente ha l'onere, sotto pena di falso, di rendere apposita dichiarazione, resa con le modalità di cui sopra, nella quale vengono indicati i soggetti condannati, le sentenze o i decreti di condanna, i reati e le pene applicate; devono essere dichiarate tutte le condanne subite, a prescindere dal tempo trascorso, comprese le condanne per le quali il condannato ha beneficiato della non menzione.

L'esclusione opera se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti : del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso, l'esclusione opera anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; pertanto, nella dichiarazione vanno indicati gli elementi effettivi e, quindi, gli atti o le misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara ovvero va specificato che l'impresa non ha adottato alcun atto o misura di dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

L'esclusione, in ogni caso, non opera quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ex art. 178 c.p. ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ex art. 445 – c.2- c.p.p. ovvero in caso di revoca della condanna stessa : deve, in ogni caso, essere indicata la ricorrenza di detti presupposti.

Il concorrente deve indicare tutte le condanne penali riportate, comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, mentre non è tenuto a dichiarare le condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione.

- d) non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19.03.1990 n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va, comunque, disposta se la violazione non è stata rimossa;
- e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro e di aver adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi in materia di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- f) non ha commesso errore, negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara e che non ha commesso errore grave nell'esercizio della propria attività professionale (da accertarsi con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante);
- g) non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, intendendo gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'art. 48 bis – commi 1 e 2bis – del D.P.R. 602/1973
- h) non risulta, nei propri confronti, ai sensi del comma 1 ter dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7 – c. 10- dello stesso decreto per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- i) non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, intendendo per gravi le violazioni ostative al rilascio del Documento Unico di Regolarità Contributiva di cui all'art. 2 – c. 2- del D.L. n. 210/2001 convertito con modificazioni dalla legge n. 266/2002, e che la stessa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori ;
- l) è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge 12.03.1999, n.68 e di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla legge 68/99, in quanto occupa non più di 15 dipendenti, oppure occupa da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000 oppure di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art.17 della legge 68/1999 in quanto occupa più di 35 dipendenti oppure occupa da 15 a 35 dipendenti ed ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;
- m) nei confronti propri e dei soggetti che la rappresentano non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9 – c. 2 – lett. c) – del D.Lgs.n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
- n) nei propri confronti non è pendente procedimento per cui, pur essendo stata vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla Legge n. 203/ 1991, non risulta aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'art. 4 – c. 1- della legge n. 689/1981 .

Tale circostanza deve emergere dagli indizi a base alla richiesta di rinvio a giudizio formulata nel confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara;

o) non si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. con nessuna altra impresa concorrente alla medesima gara oppure in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che possa determinare l'imputabilità delle offerte ad un unico centro decisionale e di aver formulato l'offerta autonomamente oppure di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima gara di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente oppure di essere a conoscenza della partecipazione alla stessa gara di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente (dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, vengono esclusi i concorrenti per i quali la stazione appaltante accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi)

p) aver tenuto conto, in sede di predisposizione dell'offerta, degli oneri in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza a favore dei lavoratori dipendenti, assicurando, all'atto della presentazione dell'istanza di partecipazione alla gara e per tutta la durata del contratto, il rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro del settore, gli accordi sindacali integrativi, la regolarità delle posizioni assicurative e previdenziali e tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché gli obblighi previsti dal D. Lgs. n. 81/2008 per la sicurezza e salute dei luoghi di lavoro.

Le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'art. 12 sexies del D.L. 306/1992, convertito con modificazioni dalla legge 356/1992 e della legge 575/1965 ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento, o finanziario.

In caso di presentazione di falsa dichiarazione o falsa documentazione, si procederà, ai sensi dell'art. 38 – c. 1 ter – del D.Lgs 163/2006, a darne segnalazione all'Autorità che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto ai sensi del comma 1 – lett. h) – dello stesso art. 38, per un periodo di un anno, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia.

Si applica l'articolo 43 del D.P.R. n. 445/2000 “accertamenti d'ufficio” ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.

In sede di verifica delle dichiarazioni rese ai sensi dei commi 1 e 2 dello stesso articolo 38 del D.Lgs. 163/2006, si provvederà a richiedere al competente ufficio del casellario giudiziale, relativamente ai concorrenti, i certificati del casellario giudiziale oppure le visure;

F) con riferimento all'art. 39 del D.Lgs. n.163/2006, relativo ai requisiti di idoneità professionale, di essere iscritta nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. con attivazione da almeno tre anni (con riferimento alla data di espletamento della gara) dell'oggetto sociale relativo al servizio oggetto della gara, con l'indicazione della sede della C.C.I.A.A., del numero e data di iscrizione, ragione sociale e tipologia dell'attività corrispondente alla fornitura oggetto dell'appalto, dei nominativi dei titolari di cariche e/o qualifiche.

I concorrenti potranno essere invitati a provare la loro iscrizione nel registro della Camera di Commercio oppure la stazione appaltante procederà agli accertamenti d'ufficio ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 445/2000;

G) con riferimento all'art. 41 del D.Lgs. 163/2006, relativo alla capacità economica e finanziaria :

a) aver realizzato, negli ultimi tre esercizi antecedenti la data del bando di gara (2008-2009-2010), un fatturato globale d'impresa non inferiore a € 250.000,00, IVA esclusa;

b) aver realizzato , negli ultimi tre esercizi antecedenti la data del bando di gara, almeno due servizi analoghi nel settore oggetto della gara, a favore di enti pubblici o privati, per un importo per ogni singolo servizio non inferiore alla metà dell'importo del presente appalto , IVA esclusa, indicando l' anno di riferimento con la relativa tipologia della servizio, l'importo ed il committente

(in caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, il presente requisito potrà essere posseduto per almeno il 60% dalla capogruppo o da una consorziata e la restante parte cumulativamente dalle mandanti o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è comunque richiesto almeno il 10% della cifra indicata; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio) .

A conferma della dichiarazione di cui ai punti a) e b) , il concorrente che risulterà aggiudicatario dovrà esibire la documentazione probatoria;

H) con riferimento all'**art. 42- c. 1 - del D.Lgs. n. 163/2006**, relativo alla capacità tecnica e professionale:

a) elenco dei principali servizi o forniture prestati negli ultimi tre anni, decorrenti dalla data di pubblicazione del presente bando, con l'indicazione della tipologia del servizio o fornitura, dei relativi importi, delle date e dei committenti, pubblici o privati. I servizi e le forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici devono essere provati da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o enti medesimi, mentre per quelli prestati a favore di privati , l'effettiva realizzazione deve essere dichiarata dal committente privato o dallo stesso concorrente (in caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, il presente requisito potrà essere posseduto per almeno il 60% dalla capogruppo o da una consorziata e la restante parte cumulativamente dalle mandanti o dalle altre consorziate, a ciascuna delle quali è comunque richiesto almeno il 10%; il requisito dovrà essere posseduto per il 100% dal raggruppamento o dal consorzio) ;

b) essere in possesso di attrezzato centro di cottura e confezionamento pasti, con i requisiti indicati nel capitolato speciale d'appalto, ubicato ad una distanza non superiore a Km. 20 dalla casa comunale (in caso di ATI tutte le consociate dovranno dimostrare di possedere tale requisito);

c) di impegnarsi, conformemente alla normativa in vigore (Regolamento CE 852/2004), a predisporre, attuare e mantenere, a proprie spese, per il servizio di cui trattasi, procedure permanenti di autocontrollo dell'igiene degli alimenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- analisi del pericolo e punti critici di controllo) ;

d) i tecnici e gli organi tecnici, facenti capo direttamente o meno al concorrente, che sono incaricati dei controlli di qualità;

e) le attrezzature di cui il concorrente dispone per eseguire il servizio ed assicurare la produzione giornaliera;

f) il numero dei pasti che il centro è in grado di produrre nella mattinata e le attrezzature tecniche ;

g) il numero medio annuo di dipendenti impiegati negli ultimi tre anni;

h) l'impegno ad impiegare un organico sufficiente, sia per numero che per qualifiche, alla produzione giornaliera dei pasti oggetto del presente appalto;

i) essere in possesso di automezzo idoneo per il trasporto dei pasti, regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE 852/2004;

l) essere in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2008, relativa al sistema di controllo della qualità relativamente alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti riferita al centro di cottura.

Al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria relativamente a quanto dichiarato in sede di gara;

I) di essere in grado di svolgere il servizio oggetto dell'appalto e di essere disponibile, in caso di aggiudicazione, ad iniziarlo anche in pendenza della stipulazione del contratto;

L) di essere a conoscenza del divieto di subappalto e della cessione totale o parziale del servizio, sotto pena di immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento danni;

M) in caso di affidamento dell'appalto :

a) di assumere, ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, mediante l'accensione presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A. di uno o più conti correnti dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del servizio oggetto del presente appalto;

b) di comunicare, entro gg. 7 dalla loro accensione, all'Ente appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti, bancari o postali, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;

c) di essere a conoscenza che, in caso contrario, l'Ente appaltante risolverà il contratto;

N) (per le società cooperative e per i consorzi di cooperative) di essere iscritta all'Albo Nazionale delle Società Cooperative, indicando il numero di iscrizione e la data.

- **Nel caso di consorzi di cui all'art. 34 – c. 1 – lett. b) e c) – del D. Lgs. 163/2006 (ossia i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, i consorzi tra imprese artigiane, i consorzi stabili)**, occorre indicare la denominazione, la tipologia del consorzio ed i consorziati per i quali il consorzio concorre, per i quali opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. Nel caso in cui i consorziati indicati siano a loro volta un consorzio di cui al citato articolo 34 – lett. b) e c) -, dovranno indicare i consorziati per cui concorrono; anche a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara. Qualora i suddetti consorzi di cui all'art. 34 – lett. b) e c) - intendano eseguire in proprio la fornitura di cui trattasi, dovranno dichiarare tale volontà, in luogo del nominativo dei consorziati per il quale il consorzio concorre. In caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari dell'esecuzione del servizio appaltato non potranno essere diversi da quelli indicati.

L'omessa dichiarazione riferita anche ad un solo punto dell'autocertificazione comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara.

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, i requisiti di cui alla suddetta dichiarazione sostitutiva devono essere posseduti da tutte le ditte raggruppate o consorziate.

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, già costituiti o non ancora costituiti, la suddetta dichiarazione sostitutiva deve essere prodotta da tutte le ditte raggruppate o consorziate.

- **In caso di RTI o consorzi ordinari non ancora costituiti**, ciascuna impresa del costituendo raggruppamento deve, inoltre, allegare una dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., contenente :

- impegno a conferire, in caso di aggiudicazione, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una componente dello stesso raggruppamento o consorzio, denominata capogruppo, da indicarsi nell'atto di impegno redatto in competente bollo, e designata come mandataria, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;

- indicazione delle parti dell'appalto che saranno eseguite dalle associate;

- impegno che, in caso di aggiudicazione, le associate si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

L'impegno deve essere sottoscritto dai legali rappresentanti di tutte le società raggruppate o consorziate

La dichiarazione, cui deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia del documento di riconoscimento in corso di validità, deve essere inserita **nella busta "A"** contenente la documentazione amministrativa, onde consentire alla Commissione la verifica prima dell'apertura dell'offerta tecnica e di quella economica.

In caso di RTI o consorzi ordinari già costituiti, va inserita, sempre **nella busta "A"** :

- originale o copia autenticata del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito dalle mandanti alla mandataria o dell'atto costitutivo del consorzio;

- originale o copia conforme della procura institoria o della procura speciale nel caso in cui l'offerta sia sottoscritta da tali rappresentanti del concorrente. Qualora il potere di rappresentanza di tali soggetti risulti dal certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della CCIAA, al posto della documentazione di cui sopra può essere prodotto l'originale, la copia conforme o la dichiarazione sostitutiva di detto certificato di iscrizione al Registro delle Imprese.

L'amministrazione si riserva di procedere eventualmente all'accertamento della veridicità delle sopraindicate dichiarazioni ai sensi delle vigenti disposizioni e, qualora venisse appurata la non veridicità delle medesime, si procederà, salvo le eventuali responsabilità penali, all'automatica esclusione dalla gara, se rilevate in tale sede, ovvero si avrà la decadenza dell'aggiudicazione e l'automatica risoluzione del contratto se rilevate successivamente all'esperimento di gara.

- Nel caso in cui i concorrenti, singoli o consorziati o raggruppati, ricorrano all'istituto dell'**avvalimento** come disciplinato dal citato art. 49- c. 2- del D.Lgs. 163/2006 esclusivamente dei requisiti di capacità tecnica ed economica, devono produrre **nella busta "A"**:

- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente, verificabile ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. 163/2006, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria, nonché il possesso dei requisiti generali di cui al citato articolo 38;

- dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria concernente il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvilimento;

- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente e dichiara di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. 163/2006;

- il contratto in originale o copia autentica in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto, contenente, ai sensi dell'art. 88 del Regolamento attuativo del D.Lgs. 163/2006, l'indicazione dei seguenti elementi:

- a) l'impresa ausiliaria e l'impresa concorrente sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- b) l'oggetto ovvero le risorse ed i mezzi prestati, indicati in modo determinato e specifico;
- c) la durata;
- d) ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento;

Nel caso di avvilimento nei confronti di un'impresa appartenente al medesimo gruppo, in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006;

I concorrenti possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito di cui sono carenti. Non è consentito all'impresa ausiliaria di andare a sua volta in avvilimento dei requisiti.

Non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella concorrente che si avvale dei requisiti, salvo il caso in cui le stesse partecipino allo stesso raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. In tal caso, una delle imprese raggruppate o consorziate può fungere da impresa ausiliaria per una o più imprese facenti parte dello stesso raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, sempre che possenga i requisiti di avvilimento in misura sufficiente a se stessa ed ai soggetti ausiliari, in funzione della loro modalità di partecipazione alla gara.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara.

2) idonee dichiarazioni bancarie di almeno due diversi Istituti di Credito ai sensi dell'art. 41

– c. 1 – lett. a)- del D.Lgs. 163/2006 a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica del concorrente;

3) copia autenticata dell'autorizzazione sanitaria riferita al centro di cottura o registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 per centro di cottura dislocato ad una distanza non superiore a km. 20 dalla casa comunale, dalla quale si evinca inequivocabilmente che l'operatore del settore alimentare è autorizzato per la produzione di pasti fresco-caldi e per il confezionamento;

4) cauzione provvisoria ex art. 75 del D. Lgs. 163/2006 a garanzia della stipula del contratto, pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto, IVA esclusa, e quindi pari a € 2.983,68 (duemilanovecentottantatre/68). Essa copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

La garanzia può essere costituita, a scelta dell'offerente secondo le seguenti modalità:

- a) cauzione mediante versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, da effettuarsi presso qualsiasi sportello bancario, specificando l'Ente a favore del quale viene effettuato il versamento e la causale in cui deve essere indicata la ragione sociale del concorrente e la dicitura “ Gara per l'appalto del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013 – Cauzione provvisoria” ;
- b) fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La fideiussione deve prevedere espressamente, **a pena di esclusione**:

- l'indicazione dell'oggetto della presente gara;
- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 – c.2 – del c.c.;
- l'operatività della garanzia medesima entro gg. 15 a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ;
- la validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta.

I concorrenti possono presentare garanzia fideiussoria purchè contenga la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 – c. 2 – del codice civile.

Non verrà accettata altra forma di costituzione della garanzia provvisoria.

L'importo della garanzia provvisoria è ridotto del 50% (pari all'1% dell'importo a base d'asta e, quindi a € 1.491,84 – millequattrocentonovantuno/84) nei casi previsti dall'art. 40 – c. 7- del D. Lgs. 163/2006.

Per fruire di tale beneficio, il concorrente dovrà presentare, **pena l'esclusione dalla gara**, copia autenticata del certificato del sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2008 o della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciati da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 .

In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutti i concorrenti costituenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio sono in possesso dei suddetti requisiti.

In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari non ancora costituiti, la garanzia fideiussoria deve essere intestata a tutti gli associati, **pena l'esclusione**.

La cauzione provvisoria sarà restituita alle ditte concorrenti risultate non aggiudicatricie contestualmente alla comunicazione dell'esito della gara e, comunque, entro gg.30 dall'aggiudicazione.

5) ai sensi dell'art. 75 – c. 8 – del D.Lgs. 163/2006, **impegno di un fideiussore** a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Tale documento **NON** deve essere prodotto solo nel caso in cui detto impegno sia già contenuto nella fideiussione per la garanzia provvisoria.

- Nella **BUSTA "B"** recante il mittente e la dicitura **"OFFERTA TECNICA"** deve essere inserita, **a pena di esclusione**, l'offerta tecnico-qualitativa, redatta utilizzando il facsimile **allegato "B"**, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente e, in caso di R.T.I. o consorzi ordinari, non ancora costituiti, dai legali rappresentanti di tutte le ditte raggruppate o consorziate, unitamente alla documentazione ivi indicata.

L'offerta deve indicare gli elementi contenuti nel facsimile e contenere la seguente documentazione ::

- planimetria del centro di cottura in scala 1:100, dalla quale risultino chiaramente le diverse aree di deposito delle materie prime non deperibili, di preparazione e cottura degli alimenti, di deposito dei prodotti finiti e di deposito dei prodotti non destinati all'alimentazione (prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature) ed i servizi annessi, con l'allocazione delle varie attrezzature;

- documentazione fotografica degli elementi di cui sopra;

- relazione descrittiva dell'organizzazione logistico-funzionale del centro di cottura e delle modalità del servizio distribuzione, comprensiva dell'organigramma del personale funzionale alla produzione ed alla distribuzione dei pasti, con l'indicazione del numero delle unità lavorative e delle relative qualifiche e mansioni, nonché il nominativo del Responsabile del centro di cottura e del Referente per i rapporti con l'Ente Comune e con la scuola ;

- elaborato su supporto informatico commerciale (mappe Virgilio) attestante il percorso e la distanza del centro di produzione dalla casa comunale di Mariglianella (NA), in via Parrocchia n. 48;

- copia dei fogli di circolazione, debitamente autenticati nelle forme di legge, degli automezzi di proprietà della ditta concorrente, nonché dei certificati di registrazione degli stessi ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004;

- copia autenticata dell'iscrizione alla CCIAA qualora la ditta concorrente sia in possesso dei requisiti per poter beneficiare di punteggio aggiuntivo di cui alla lettera c) dell'art. 12 del presente disciplinare;

- copia autenticata delle certificazioni di enti pubblici comprovanti la corretta esecuzione del servizio di mensa scolastica, sempre ai fini dei benefici di cui sopra ;

- copia autenticata della certificazione ISO 22000 per l'attuazione del sistema di qualità per la sicurezza alimentare, sempre ai fini dei benefici di cui sopra ;

- copia autenticata del certificato 10854: 1999 sulle metodologie di autocontrollo HACCP ;

- eventuale scheda tecnica dei prodotti biologici utilizzati, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante ;

- relazione contenente eventuale proposta migliorativa del servizio.

Ai sensi dell'art. 13 – c. 5 – lett. a) del D.Lgs. 163/2006, il concorrente può comunicare, in sede di presentazione dell'offerta, mediante dichiarazione motivata e comprovata, quali informazioni concernenti la propria offerta tecnica costituiscano segreti tecnici o commerciali.

- Nella **BUSTA "C"**, recante il mittente e la dicitura **"OFFERTA ECONOMICA"**, deve essere inserita, **a pena di esclusione**, l'offerta economica, redatta su **carta in bollo competente**, in lingua italiana, utilizzando il facsimile **allegato "C"**, consistente nell'indicazione, sia in cifre che in lettere, dello sconto percentuale da applicare all'importo a base d'asta, IVA esclusa, specificando l'importo finale offerto per ogni singolo pasto con l'indicazione dell'IVA, nonché i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività dell'impresa.

Ove il concorrente indichi un'aliquota IVA inferiore a quella che dovrà poi essere applicata, lo stesso sarà tenuto ad adeguare il prezzo in modo che lo stesso, al lordo di IVA, corrisponda a quello indicato nell'offerta.

L'offerta deve essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal legale rappresentante della ditta offerente, il quale dovrà anche sottoscrivere per conferma ogni eventuale correzione apportata e dovrà essere corredata da un documento di riconoscimento in corso di validità.

In caso di R.T.I. o consorzi ordinari, non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le ditte raggruppate o consorziate.

In caso di discordanza tra il valore espresso in cifre e quello in lettere sarà preso in considerazione il valore più vantaggioso per l'Amministrazione.

Non sono ammesse, **pena l'esclusione dalla gara**, offerte indeterminate o condizionate o parziali o che facciano riferimento ad altre offerte, né offerte in aumento sull'importo a base d'asta.

Nel caso in cui l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante, va trasmessa, **a pena di esclusione dalla gara** la relativa procura notarile in originale ovvero in copia autenticata dal notaio.

Nella busta contenente tale offerta non potrà essere inserita altra documentazione.

L'offerta presentata resta valida per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

La presentazione dell'offerta comporta l'esplicita accettazione di tutte le condizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto.

14) MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per la partecipazione alla gara i soggetti interessati dovranno far pervenire, a mano o per posta, all'Ufficio Protocollo del Comune di Mariglianella (NA), in Via Parrocchia n.48, **entro le ore 12,00 del 26.09.2011**, il plico di cui all'art. 13 del presente bando di gara., **a pena di esclusione**.

Il recapito del plico tramite mezzi diversi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Qualora, per qualsiasi motivo, il plico non giungesse a destinazione nel termine perentorio ed improrogabile sopra indicato, si determinerebbe, indipendentemente dalla data di spedizione, l'automatica esclusione dalla gara, senza obbligo dell'Ente di respingerlo all'atto della tardiva ricezione. In ogni caso farà fede il timbro del Protocollo Comunale con l'indicazione della data ed ora di arrivo del plico.

Oltre il termine di cui sopra non sarà ritenuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

15) SVOLGIMENTO DELLA GARA E AGGIUDICAZIONE

La presente gara è regolata dalle norme di cui al D.Lgs.- 163/2006 e s.m.i. , dal capitolato speciale d'appalto e dal presente bando di gara.

La gara è esperita mediante procedura aperta, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del succitato decreto legislativo, con aggiudicazione in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa mediante la valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta.

L'aggiudicazione avverrà nei confronti dell'impresa concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

La valutazione delle offerte è affidata ad apposita Commissione di gara costituita ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

La gara si svolgerà in seduta pubblica, il giorno **29.09.2011**, alle h. 10,00 nell'Ufficio di Segreteria della Casa Comunale, sita in via Parrocchia n. 48, anche se nessun rappresentante delle ditte concorrenti sia presente.

La Commissione di gara, nominata ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006, procederà, **in seduta pubblica**, all'apertura dei plichi, previa verifica della presentazione degli stessi nei tempi e nei modi prescritti.

Nel caso pervenga una sola offerta valida si potrà procedere ugualmente all'aggiudicazione previa verifica di congruità del prezzo (art.69 DPR 827/1924).

In seduta pubblica si procederà all'apertura della busta contenente la documentazione amministrativa (Busta A), con la verifica della documentazione prodotta dalle ditte partecipanti per l'accertamento dei requisiti per la partecipazione alla gara.

Verranno escluse dalla gara le ditte che avranno prodotto in maniera incompleta o irregolare la documentazione richiesta.

Saranno ammesse alle successive fasi della gara in corso soltanto i concorrenti che, dall'esame dei documenti contenuti nella busta "A", risulteranno in regola con tutte le prescrizioni del presente bando e del capitolato speciale d'appalto.

Quindi, la Commissione procederà all'apertura della busta contenente l'Offerta Tecnica (Busta B).

In seduta riservata la Commissione procederà all'esame delle offerte tecniche e all'attribuzione dei relativi punteggi, con la redazione di una tabella riassuntiva contenente i punteggi assegnati .

In seduta pubblica si procederà :

- alla lettura dei punteggi attribuiti ad ogni offerta tecnica;
- alla eventuale dichiarazione di esclusione delle offerte che non hanno raggiunto il punteggio di qualità sufficiente 40/60, come previsto dall'art. 12 del presente bando;
- all'apertura della buste contenenti l'offerta economica (Busta C) ed alla lettura delle offerte economiche, nonché all'attribuzione del relativo punteggio ;
- a formulare la graduatoria del punteggio complessivo ottenuto da ciascun concorrente, risultante dalla sommatoria del punteggio attribuito all'offerta economica e dal punteggio attribuito all'offerta tecnica;
- all'aggiudicazione provvisoria della gara a favore del concorrente che ha presentato l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione, sulla base del punteggio complessivo più alto.

In caso di parità di punteggio complessivo, prevarrà la ditta che avrà riportato il punteggio più alto per l'organizzazione del centro di cottura e distribuzione di cui all'art. 12 – punto 1) Qualità ed Organizzazione del servizio- lettera a) del presente bando.

La stazione appaltante, individuate le ditte che hanno presentato un'offerta presuntivamente anomala, procederà, in separata sede, alla valutazione della congruità delle offerte in conformità a quanto previsto dagli artt. 87 e 88 del D. Lgs. 163/2006.

Il Presidente della gara si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara stessa o di prorogare la data dandone comunicazione mediante avviso pubblico, senza che i concorrenti possano accampare pretese al riguardo.

La seduta di gara può essere sospesa ed aggiornata ad altra ora o al giorno successivo.

In caso di revoca dell'aggiudicazione o risoluzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue il primo nella graduatoria formulata nel verbale di aggiudicazione, alle medesime condizioni proposte dallo stesso.

Le offerte presentate non possono essere né ritirate né sostituite dopo la scadenza del termine indicato per la loro presentazione, né è consentita, in sede di gara, la presentazione di altre offerte.

L'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per la ditta aggiudicataria, la quale resta vincolata fin dall'aggiudicazione nei confronti di questa Amministrazione all'osservanza delle norme contrattuali, con l'impegno a stipulare il contratto definitivo nella data che verrà comunicata dall'Amministrazione.

stessa, intendendosi così perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione sarà vincolata solo dopo il perfezionamento del contratto.

La gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.

Nel caso in cui la presente gara andasse deserta, si procederà mediante trattativa privata.

L'Amministrazione Comunale provvederà a richiedere, ai sensi dell'art. 48- c. 2 - del D.Lgs. 163/2006, alla ditta posizionatasi prima nella graduatoria provvisoria, nonché alla seconda nella stessa graduatoria, di comprovare il possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economica, presentando la relativa documentazione.

La verifica del possesso del requisito di cui all'art. 42 - c. 1 - lett. a) - del D.Lgs. 163/2006 viene effettuata dalla stazione appaltante tramite la Banca dati nazionale dei contratti pubblici di cui all'art. 62 bis del codice dell'Amministrazione digitale di cui al D. Lgs. N. 82/2005.

Quando tale prova non sia fornita, ovvero non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione o nell'offerta, si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara ed all'escussione della relativa cauzione provvisoria, nonché all'applicazione delle sanzioni previste dal citato art. 48 del D.Lgs. 163/2006 e si procederà alla conseguente eventuale nuova aggiudicazione.

La dimostrazione del possesso dei requisiti di cui al suddetto articolo 48 da parte delle ditte concorrenti avverrà mediante la produzione dei seguenti documenti:

- per i servizi effettuati : dichiarazioni rilasciate dai committenti con indicazione della tipologia del servizio, dei rispettivi importi, dei periodi di effettuazione e della regolare esecuzione della fornitura stessa;
- per il fatturato : ultimi tre bilanci depositati (per le società di capitali) e ultimi tre modelli UNICO (per le società di persone);

L'aggiudicazione definitiva sarà disposta con determinazione del Responsabile del Servizio Affari Generali e, dopo tale atto, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio del servizio per motivi di necessità ed urgenza.

Per i concorrenti non aggiudicatari si procederà allo svincolo della cauzione provvisoria.

16) CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA

Si procederà all'esclusione dei concorrenti nei casi seguenti:

- in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dalla normativa vigente in materia;
- nei casi di incertezza assoluta sul contenuto dell'offerta ed offerta carente di altri elementi essenziali;
- nei casi di incertezza assoluta sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali;
- in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione tale da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
- in caso di altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tale da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
- violazione dei termini per la presentazione delle offerte;
- partecipazione contemporanea di consorzi stabili e dei consorziati per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere, di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e/o consorzi tra imprese artigiane e dei consorziati per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere, partecipazione contemporanea in forma individuale e in un raggruppamento o in più di un raggruppamento;
- nel caso in cui il concorrente versi in una delle situazioni di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- nel caso in cui la stazione appaltante accerti che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi;
- violazione delle norme sull'avvalimento;
- mancata produzione della cauzione provvisoria;
- mancata produzione dell'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

- verifica a campione ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 163/2006;
- anomalia dell'offerta;
- mancata presentazione dei documenti previsti dal presente bando.

Nei limiti previsti dagli artt. da 38 a 45 del D.Lgs. 163/2006, i concorrenti potranno essere invitati a completare o fornire chiarimenti solo in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni già presentati.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

Non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti pervenuta all'Ufficio Protocollo del Comune entro le ore **12,00 del giorno 26.09.2011** e non si darà corso all'apertura del plico che non rechi sul retro il nome del concorrente e sul frontespizio la scritta relativa alla specificazione della fornitura oggetto della gara o che non sia sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. In tal caso il plico resta sigillato e, debitamente controfirmato dal Presidente della gara con indicate le irregolarità (che saranno pure riportate nel verbale), resta acquisito agli atti della gara.

- Saranno dichiarate irricevibili le offerte pervenute con telegramma o a mezzo fax .

-Non sono ammesse le offerte che, nell'indicazione del prezzo offerto, recano abrasioni o correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte.

-Non sono ammesse le offerte che non tengano conto di tutti gli elementi previsti nel presente Bando di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto.

-Non darà luogo all'esclusione dalla gara la presentazione di documenti non in regola con la vigente normativa sul **"Bollo"**, quando previsto. In tal caso si procederà alla regolarizzazione della mancanza o insufficienza del bollo a norma di legge.

17) STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione definitiva diverrà efficace dopo la verifica del possesso nei confronti dell'aggiudicatario dei requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006.

Nel caso in cui i controlli effettuati presso gli enti competenti o attraverso la documentazione richiesta al concorrente non confermino le dichiarazioni rese dall'aggiudicatario, l'Ente appaltante procederà all'esclusione dello stesso dalla gara ed all'incameramento della cauzione provvisoria.

La stazione appaltante, dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto, procede alla verifica dei conteggi presentati dall'aggiudicatario, tenendo per valido ed immutabile lo sconto proposto e correggendo, ove si riscontri errore di calcolo, il totale dell'offerta.

Nei termini indicati dalla stazione appaltante, la ditta aggiudicataria dovrà presentare tutti i documenti propedeutici alla stipula del contratto, compresa la documentazione necessaria per il rilascio da parte della Prefettura della certificazione antimafia, e dovrà costituire la cauzione definitiva di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Ove nel termine indicato l'aggiudicatario non ottemperi alla richiesta dell'ente appaltante, questi, senza ulteriori formalità o preavvisi di sorta, si riserva la facoltà di ritenere decaduta, a tutti gli effetti di legge, l'impresa dall'aggiudicazione, di procedere all'incameramento della cauzione provvisoria e richiedere il risarcimento dei danni.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni ed ogni altro onere necessario alla stipula del contratto.

18) CAUZIONE DEFINITIVA

Successivamente all'aggiudicazione definitiva e prima della sottoscrizione del contratto d'appalto, la ditta aggiudicataria dovrà costituire, ai sensi dell'art.113, comma 1 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., una cauzione definitiva, a copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento contrattuale, per un importo pari al 10% del valore del contratto determinato dall'offerta

vincitrice in sede di aggiudicazione. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la cauzione è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. In caso di ribasso superiore al 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. L'importo della cauzione è ridotto del 50% secondo quanto previsto dall'art. 75 – c. 7 – del D. Lgs. 163/2006.

La garanzia di cui sopra, costituita con le modalità di cui all'art. 75 – c. 3 – del D.Lgs 163/2006, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 – c. 2- del codice civile, nonché l'operatività della garanzia stessa entro gg. 15, a semplice richiesta della stazione appaltante.

In caso di polizza fideiussoria assicurativa, la firma dell'agente e del contraente dovranno essere autenticate con le modalità previste dall'art. 38-c.3- del D.P.R. 445/2000 oppure, in alternativa, ai sensi dell'art. 21-c.2- del medesimo D.P.R. .

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dall'aggiudicazione e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'ente appaltante, che aggiudica l'appalto del servizio al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione definitiva sarà svincolata decorsi sei mesi dalla scadenza del contratto ove non siano state riscontrate irregolarità nella prestazione e l'inadempimento delle obbligazioni assunte con il contratto.

In caso di contenziosi giurisdizionali, lo svincolo avverrà successivamente alla definizione del procedimento giurisdizionale.

Nel caso in cui la cauzione definitiva venisse utilizzata e, quindi, ridotta, per effetto dell'applicazione di penali o risarcimenti in favore del Comune, l'impresa è tenuta al reintegro, entro gg.20 dalla richiesta del Comune, in misura pari alla riduzione della cauzione stessa ed in proporzione alle obbligazioni ancora da adempiere.

Qualora si addivenisse alla risoluzione del contratto, il soggetto garante è obbligato a versare immediatamente l'importo per il quale è stata prestata la garanzia, dietro semplice richiesta scritta del Comune.

19) SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato cedere o subappaltare, anche temporaneamente, in tutto o in parte, il servizio in oggetto, pena la risoluzione immediata del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni.

20) RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di fallimento o di risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 135 e 136 del D. Lgs. 163/2006, la stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 140 del D.Lgs. 163/2006.

La risoluzione del contratto comporta che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette da questa Amministrazione Comunale.

21) TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto di tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge 13.08.2010 n. 136 e s.m.i. , al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto in oggetto.

In particolare, dovrà comunicare, prima dell'inizio del contratto, gli estremi del conto corrente bancario

o postale dedicato alle transazioni conseguenti dal contratto di aggiudicazione, su cui effettuare i bonifici del corrispettivo contrattuale, indicando anche i nominativi ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto.

Ai sensi della medesima normativa sopra citata, l'appaltatore si impegna ad inserire nel contratto un'apposita clausola con la quale ciascuno dei soggetti interessati assume, a pena di nullità del contratto stesso, tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta legge.

22) TRATTAMENTI DATI PERSONALI E ACCESSO AGLI ATTI

I dati personali relativi alle ditte partecipanti alla presente gara saranno oggetto di trattamento conformemente alle disposizioni del Lgs.196/2003 e limitatamente e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto conseguente all'aggiudicazione dell'appalto.

Titolare del trattamento è il Comune di Mariglianella (NA).

Si fa rinvio agli artt. 7 e segg. del D. Lgs. 196/2003 circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati.

L'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione della gara.

L'esercizio dei diritti previsti dalla legge 241/1990 e s.m.i. e, quindi, l'accesso agli atti di gara è regolato dall'art. 13 e dall'art. 79 – c. 8 – del D.Lgs. 163/2006.

Le imprese partecipanti, in sede di presentazione dell'offerta tecnica, possono comunicare, ai sensi dell'art. 13 – c.5 – lett. a) – del D.Lgs. 163/2006, mediante dichiarazione motivata e comprovata, quali informazioni concernenti la propria offerta tecnica costituiscano segreti tecnici o commerciali.

In ogni caso, l'accesso agli atti relativamente alla documentazione di ammissione alla gara, sarà consentito solo dopo la dichiarazione di aggiudicazione provvisoria e relativamente all'offerta economica sarà consentito solo dopo la formale adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva.

23) CONSULTAZIONE ATTI DI GARA

Il presente bando, unitamente al capitolato speciale d'appalto, sarà pubblicato all'Albo Pretorio, sul sito informatico www.comune.mariglianella.na.it del Comune di Mariglianella e sul giornale Aste e Appalti.

Tutta la documentazione può, comunque, essere visionata presso l'Ufficio Servizi Sociali del Comune o presso l'ufficio di segreteria del Comune.

24) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è la dott.ssa Angela Maria Perna – Assistente Sociale.-
Mariglianella, li 07-09-2011

Il Responsabile del Servizio AA.GG
Rag. Ubaldo Fusco

ALLEGATO A) AL BANDO DI GARA

ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA / AUTODICHIARAZIONE

**AL SERVIZIO AFFARI GENERALI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI
DEL COMUNE DI MARIGLIANELLA
VIA PARROCCHIA ,48**

MARIGLIANELLA (NA)

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA
- ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013. ISTANZA DI
PARTECIPAZIONE ALLA GARA E CONTESTUALE DICHIARAZIONE AI
SENSI DEL D.P.R. 445/2000.
CIG 32147049A7**

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____, residente a _____ alla via/piazza _____

n. _____, nella qualità di legale rappresentante dell'impresa _____

con sede legale in _____, prov. _____, alla via/piazza _____

n. _____, cap _____ C.F. _____

P.IVA _____

INPS sede di _____ matricola n. _____

INAIL sede di _____ matricola n. _____

Numero telefono _____

Numero di fax _____ MAIL _____

Domicilio eletto per le comunicazioni _____

CHIEDE

di partecipare alla gara per l'affidamento del servizio di “ Mensa Scolastica per la Scuola dell’Infanzia” dell’Istituto “G. Carducci”, sito in Mariglianella (NA).

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole della decadenza dai benefici e delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni mendaci o non più rispondenti a verità previste dagli artt. 75 e 76 dello stesso D.P.R.,

DICHIARA

-A) di essere il legale rappresentante, con la qualifica di _____
(indicare la qualifica rivestita all'interno dell'impresa)

dell'impresa _____

(indicare l'esatta denominazione comprensiva della forma giuridica)

oggetto sociale _____

con sede legale in _____

alla via _____ n. _____ cap _____

con sede operativa (se diversa dalla sede legale) in _____

alla via _____ n. _____ cap _____

iscritta alla Camera di Commercio di _____

con il numero Repertorio _____ in data _____

Codice fiscale _____ P. IVA _____

Numero telefono _____ numero fax _____

e-mail _____

Codice cliente INAIL n. _____ presso la sede di _____

Matricola INPS (con dipendenti) n. _____

Matricola INPS (senza dipendenti, posizione personale) n. _____

presso la sede di _____

(in caso di mancata iscrizione INPS, precisarne le ragioni con nota a parte da allegare alla presente, specificando anche il diverso fondo di iscrizione)

Contratto Collettivo Nazionale dei Lavoratori applicato _____

Numero di addetti al servizio di cui all'appalto in oggetto _____

-B) di aver preso visione ed accettare integralmente e senza condizioni le disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato speciale d'appalto e nel documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) , approvati con determinazione del responsabile del servizio AA.GG. n. _____ del _____, nonché di impegnarsi a sottostare, senza condizione o riserva alcuna, a tutte le disposizioni ivi contenute ;

-C) che le persone fisiche con potere di rappresentanza ed i direttori tecnici, attualmente in carica, sono (devono essere indicati per le imprese individuali il nominativo del titolare; per le società in nome collettivo tutti i soci; per le società in accomandita semplice i soci accomandatari; per gli altri tipi di società e i consorzi tutti i soggetti titolari di potere di rappresentanza; vanno indicati anche gli institori) :

Cognome e nome	luogo di nascita	data di nascita	carica ricoperta	
_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> Rapp.Leg.	<input type="checkbox"/> Dir. Tecn
_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> “	<input type="checkbox"/> “
_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> “	<input type="checkbox"/> “
_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> “	<input type="checkbox"/> “
_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> “	<input type="checkbox"/> “
_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> “	<input type="checkbox"/> “
_____	_____	_____	<input type="checkbox"/> “	<input type="checkbox"/> “

(barrare l'ipotesi che interessa)

- D) che nei confronti dell'impresa e di tutte le persone fisiche sopra indicate non ricorre alcuna delle cause di esclusione dalle procedure per l'affidamento degli appalti di cui all'**art. 38 del D.Lgs.**

n. 163/2006 , e precisamente:

(cancellare l'ipotesi che non interessa e completare se necessario)

1) che ~~non si trova~~ / **si trova** in stato di fallimento, liquidazione coatta, di concordato preventivo e che a carico della medesima non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

2) che **non è pendente** / **è pendente** nei confronti delle persone attualmente in carica sopra

indicate un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27.12.1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.05.1965 n. 575.

(indicare se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società)

3) che nei confronti delle persone attualmente sopra indicate **non è stata pronunciata/ è stata pronunciata** sentenza di condanna passata in giudicato o **non è stato emesso/ è stato emesso** decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure **non è stata emessa/ è stata emessa** sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. per gravi reati in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, oppure **non è stata emessa / è stata emessa** sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 – paragrafo 1 - della direttiva CE/2004/18;

(nel caso di condanna, il concorrente ha l'onere, **sotto pena di falso e a pena di esclusione** di rendere apposita dichiarazione, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, cui va allegato, **a pena di esclusione**, copia di un documento di riconoscimento in corso di validità, nella quale vengono indicati i soggetti condannati, gli estremi delle sentenze o dei decreti di condanna, i reati e le pene applicate. Al fine di non incorrere nell'esclusione per false dichiarazioni, devono essere dichiarate tutte le sentenze e tutti i decreti penali di condanna passati in giudicato, nonché le sentenze di applicazione della pena su richiesta, "patteggiamenti", ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., e ciò anche nei casi in cui siano stati concessi i benefici della "sospensione della pena" e/o della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 c.p., a prescindere dal tempo trascorso. E' obbligatorio, altresì, dichiarare, **a pena di esclusione**, anche le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda. Non è ammessa la produzione in sede di offerta del certificato del Casellario giudiziale, che, stante l'incompletezza dello stesso quando rilasciato ai soggetti privati interessati, non può surrogare l'obbligo di rendere la dichiarazione sostitutiva, che dovrà essere in ogni caso prodotta, **a pena di esclusione**.

Non è necessario dichiarare l'eventuale esistenza di condanne per reati depenalizzati alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte oppure dichiarati estinti dopo la condanna stessa, ossia per i quali è intervenuta, dopo la condanna, una formale pronuncia di estinzione da parte del giudice dell'esecuzione ai sensi dell'art. 676 c.p.p., né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 c.p.)

4) che nei confronti delle seguenti persone fisiche, cessate dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara,

Cognome e nome	Luogo e data di nascita	Carica ricoperta	fino al

non è stata pronunciata/ è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o **non è stato emesso/ è stato emesso** decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure **non è stata emessa/ è stata emessa** sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p, per gravi reati in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, oppure **non è stata emessa / è stata emessa** sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 – paragrafo 1 - della direttiva CE/2004/18;

(nel caso di condanna, si rinvia alle note esplicative di cui al precedente punto 3)

5) che l'impresa non ha adottato alcun atto o misura / ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, nei confronti dei soggetti sopra indicati, cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (gli elementi di dissociazione devono essere effettivi) :

6) non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19.03.1990 n. 55 ;

7) che (barrare l'ipotesi che interessa):

☐ **non si trova** in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. con nessuna altra impresa concorrente alla medesima gara oppure in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che possano determinare l'imputabilità delle offerte ad un unico centro decisionale e di aver formulato l'offerta autonomamente ;

☐ **non è a conoscenza** della partecipazione alla medesima gara di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente ;

☐ **è a conoscenza** della partecipazione alla stessa gara di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. e di aver formulato l'offerta autonomamente (se ricorre tale condizione vanno allegati in separata busta chiusa i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta;

8) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro e di aver adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi in materia di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

9) di non aver commesso errore, negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara e che non ha commesso errore grave nell'esercizio della propria attività professionale ;

10) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, (si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'art. 48 bis – commi 1 e 2 bis – del D.P.R. 602/1973) ;

11) non risulta / risulta, nei propri confronti, ai sensi del comma 1 ter dell'art. 38 del D.Lgs.

163/2006 e s.m.i. l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7 – c. 10- dello stesso decreto per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

12) non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali (per gravi si intendono le violazioni ostative al rilascio del Documento Unico di Regolarità Contributiva di cui all'art. 2 – c. 2- del D.L. n. 210/2001 convertito con modificazioni dalla legge n. 266/2002) e che la stessa **è in regola** con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori secondo la legislazione vigente;

13) con riferimento agli obblighi di cui alla legge 12.03.1999, n. 68 (barrare l'ipotesi che interessa):

☐ di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge 12.03.1999, n.68 e di non essere assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla legge 68/99, in quanto occupa non più di 15 dipendenti oppure occupa da 15 a 35 dipendenti e non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

☐ di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme di cui all'art.17 della legge 68/1999 in quanto occupa più di 35 dipendenti oppure occupa da 15 a 35 dipendenti ed ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

14) nei confronti propri e dei soggetti che la rappresentano non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9 – c. 2 – lett. c) – del D.Lgs.n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

15) nei propri confronti non è pendente procedimento per cui, pur essendo stata vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla Legge n. 203/ 1991, non risulta aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria ;

E) di aver tenuto conto, in sede di predisposizione dell'offerta, degli oneri in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza a favore dei lavoratori dipendenti e di assicurare, per tutta la durata del contratto, il rispetto dei contratti collettivi nazionali di lavoro del settore, gli accordi sindacali integrativi, la regolarità delle posizioni assicurative e previdenziali e tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché gli obblighi previsti dalla L. 626/94 per la sicurezza e salute dei luoghi di lavoro;

F) che il valore economico dell'offerta è adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro ex art. 1 della legge n. 327/2000 e di aver tenuto conto dei costi relativi alla sicurezza di cui al D. Lgs. n. 81/2008 ;

G) di avere piena conoscenza e di aver tenuto conto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta e sull'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;

H) di essere in grado di svolgere il servizio oggetto dell'appalto e di essere disponibile ad iniziarlo anche in pendenza della stipula del contratto ;

I) di essere in possesso dell'idoneità professionale e di tutte le autorizzazioni richieste dalla normativa statale e regionale vigente per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto;

L) con riferimento all'**art. 39 del D.Lgs. n.163/2006** :

☐ di essere iscritta nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. di _____
numero di iscrizione _____, data di iscrizione _____
ragione sociale _____
tipologia dell'attività _____
nominativi dei titolari di cariche e/o qualifiche _____

☐ (solo per le Società Cooperative e per i Consorzi di Cooperative) di essere iscritta all'Albo Nazionale delle Società Cooperative con il numero _____ ;

☐ (solo per i Consorzi di cui all'art. 34 – c. 1 – lett. b) e c) – del D.Lgs. 163/2006), che la tipologia del Consorzio è la seguente :

☐ Consorzio tra cooperative di produzione e lavoro , costituito ai sensi della legge n. 422/1909 (art. 34 –c. 1- lett. b) – del D.Lgs. 163/2006)

☐ Consorzio tra imprese artigiane di cui alla legge n. 443/1985 (art. 34- c.1- lett. b)- del D.Lgs. 163/2006)

☐ Consorzio stabile (art. 34 – c. 1- lett. c)- del D. Lgs. 163/2006

☐ che i consorziati per i quali il consorzio concorre sono i seguenti :

OVVERO

☐ che il Consorzio intende eseguire in proprio il servizio

M) con riferimento all'**art. 41 del D.Lgs. 163/2006**:

a) di aver realizzato, negli ultimi tre esercizi antecedenti la data del bando di gara (2008-2009-2010), i seguenti fatturati , IVA esclusa :

- 2008 : € _____ , IVA esclusa

- 2009 : € _____ , IVA esclusa

- 2010 : € _____ , IVA esclusa

per un fatturato globale d'impresa di € _____ , IVA esclusa

b) di aver realizzato , negli ultimi tre esercizi antecedenti la data del bando di gara (2008-2009-

2010), i seguenti servizi analoghi nel settore oggetto della gara :

- **2008** - periodo di effettuazione dal _____ al _____
- tipologia servizio _____
- importo € _____ , IVA esclusa
- committente _____
- **2009** - periodo di effettuazione dal _____ al _____
- tipologia servizio _____
- importo € _____ , IVA esclusa
- committente _____
- **2010** - periodo di effettuazione dal _____ al _____
- tipologia servizio _____
- importo € _____ , IVA esclusa
- committente _____

N) con riferimento all'art. 42- c. 1- del D.Lgs. n. 163/2006:

a) di aver effettuato negli ultimi tre anni i seguenti servizi e forniture:

DATA	TIPO DI SERVIZIO	IMPORTO	COMMITTENTE
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

b) di essere in possesso di attrezzato centro di cottura e confezionamento pasti, con i requisiti indicati nel capitolato speciale d'appalto, ubicato a _____
via _____;

c) che la distanza del centro di cottura dalla Casa Comunale di Mariglianella (NA), via Parrocchia, n. 48, è di km. _____;

d) di impegnarsi, conformemente alla normativa in vigore (Regolamento CE 852/2004), a predisporre, attuare e mantenere, a proprie spese, per il servizio di cui trattasi, procedure permanenti di autocontrollo dell'igiene degli alimenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- analisi del pericolo e punti critici di controllo) ;

e) i tecnici e gli organi tecnici che sono incaricati dei controlli di qualità sono :

f) di disporre di adeguate e sufficienti attrezzature per eseguire il servizio ed assicurare la produzione giornaliera :

g) il numero dei pasti che il centro è in grado di produrre nella mattinata è n. _____ ;

h) il numero medio annuo di dipendenti impiegati negli ultimi tre anni:

2008 n. dipendenti _____

2009 n. dipendenti _____

2010 n. dipendenti _____

i) di impegnarsi ad impiegare un organico sufficiente, sia per numero che per qualifiche, alla produzione giornaliera dei pasti oggetto del presente appalto;

l) di essere in possesso di automezzo, per il trasporto dei pasti, regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE 852/2004;

m) di essere in possesso / di non essere in possesso (cancellare l'ipotesi che non interessa) di certificazione UNI EN ISO 9001:2008, attestante il possesso di un sistema di controllo della qualità relativamente alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti riferita al centro di

cottura;

O) di essere a conoscenza del divieto di subappalto e della cessione totale o parziale del servizio, sotto pena di immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento danni;

P) in caso di affidamento dell'appalto :

a) di assumere, ai sensi della legge 13 agosto 2010, n. 136, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, mediante l'accensione presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A. di uno o più conti correnti dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del servizio oggetto del presente appalto;

b) di comunicare, entro gg. 7 dalla loro accensione, al Comune di Mariglianella, gli estremi identificativi dei conti correnti, bancari o postali, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;

c) di essere a conoscenza che il Comune di Mariglianella risolverà il contratto nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ;

Q) di essere consapevole che, in caso di inesatte o false dichiarazioni, l'Amministrazione ha la facoltà di escludere l'impresa dalla gara o dall'aggiudicazione della stessa;

R) ai sensi del D.Lgs. 196/2003 (Codice Privacy):

- di acconsentire al trattamento dei dati personali esclusivamente per le finalità connesse alla gara;

- di essere consapevole che il conferimento dei dati costituisce presupposto necessario per la partecipazione alla gara ;

- di essere a conoscenza che i diritti spettanti sono quelli di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 ;

- di essere consapevole che soggetto attivo nella raccolta dei dati è il Comune di Mariglianella (NA) .-

Luogo e Data _____

Timbro e Firma _____

N.B. A pena di esclusione dalla gara

1) Alla dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità, in corso di validità, del sottoscrittore della dichiarazione (art. 38 – c. 3- del D.P.R. n. 445/2000)

2) La presente dichiarazione deve essere debitamente sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa e recare il timbro e la sigla su ogni foglio, deve essere redatta secondo il presente facsimile e deve contenere tutte le attestazioni ivi previste. Il concorrente dovrà obbligatoriamente opzionare le ipotesi alternative, cancellando l'ipotesi che non interessa o barrando la casella che interessa.

Le ipotesi non cancellate o le caselle non barrate saranno considerate come dichiarazioni non effettuate.

ALLEGATO B) AL BANDO DI GARA
OFFERTA TECNICA

AL SERVIZIO AFFARI GENERALI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI
DEL COMUNE DI MARIGLIANELLA
VIA PARROCCHIA, N. 48
MARIGLIANELLA (NA)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA - ANNI SCOLASTICI 2011/2012 e 2012/2013.
CIG 32147049A7

Il sottoscritto _____ nato a _____

Il _____, residente a _____ alla via/piazza _____

n. _____, nella qualità di legale rappresentante dell'impresa _____

con sede legale in _____, prov. _____, alla via/piazza _____

n. _____, cap _____ C.F. _____

P.IVA _____

INPS sede di _____ matricola n. _____

INAIL sede di _____ matricola n. _____

Numero telefono _____

Numero di fax _____ MAIL _____

Domicilio eletto per le comunicazioni _____

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA

tecnico-qualitativa per la procedura relativa all'affidamento del servizio di mensa scolastica per la Scuola dell'Infanzia, sita nel Comune di Mariglianella (NA) alla via Parrocchia n. 48, per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013 :

-1) organizzazione del centro di cottura

come risulta dall'allegata planimetria in scala 1:100

- ☐ area di deposito delle materie prime non deperibili con allocazione delle relative attrezzature
- ☐ area di preparazione e cottura degli alimenti con allocazione delle relative attrezzature
- ☐ area di deposito dei prodotti finiti con allocazione delle relative attrezzature
- ☐ area di deposito dei prodotti non destinati all'alimentazione (prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature) con allocazione delle relative attrezzature
- ☐ n. ____ spogliatoi del personale con allocazione delle relative attrezzature
- ☐ n. ____ servizi igienici destinati al personale, distinti per sesso, con allocazione delle relative attrezzature

- ☐ utilizzo di 1 aiuto-cuoco
- ☐ utilizzo di 2 aiuto-cuochi
- ☐ utilizzo di 2 refezioniste addette alla distribuzione pasti
- ☐ utilizzo di 3 refezioniste addette alla distribuzione pasti
- ☐ possesso di ulteriore centro di cottura entro i 20 Km. dalla casa comunale, ubicato, precisamente, in _____ alla via _____

Si allegano:

- ☐ planimetria del centro di cottura in scala 1:100
- ☐ relazione descrittiva dell'organizzazione logistico-funzionale e delle modalità del servizio distribuzione, comprensiva dell'organigramma del personale funzionale alla produzione ed alla distribuzione dei pasti, con l'indicazione del numero delle unità lavorative e delle relative qualifiche e mansioni, nonché il nominativo del Responsabile del centro di cottura e del Referente per i rapporti con l'Ente Comune e con la scuola ;
- ☐ documentazione fotografica del centro cottura

- 2) qualità aziendale - esperienza- certificazioni

- ☐ iscrizione per l'oggetto sociale della ristorazione collettiva alla CCIAA da almeno 10 anni (**allegare** copia autenticata iscrizione alla CCIAA)
- ☐ iscrizione per l'oggetto sociale della ristorazione collettiva alla CCIAA da almeno 7 anni (**allegare** copia autenticata iscrizione alla CCIAA)
- ☐ possesso di almeno 5 certificazioni di enti pubblici comprovanti la corretta esecuzione del servizio di mensa scolastica (**allegare** certificazioni in originale o copia conforme)
- ☐ possesso di almeno 3 certificazioni di enti pubblici comprovanti la corretta esecuzione del servizio de mensa scolastica (**allegare** certificazioni in originale o copia conforme)
- ☐ possesso di certificazione ISO 22000 per l'attuazione del sistema di qualità per la sicurezza

alimentare (**allegare** certificazione in copia autenticata)

- ☐ possesso di certificazione UNI 10854 : 1999 per metodologie di autocontrollo HACCP
(**allegare** certificazione in copia autenticata)

- 3) distanza centro di cottura

- ☐ il centro di cottura è ubicato a _____ via _____, ad
una distanza di Km. _____ dalla casa comunale di Mariglianella (NA), in via Parrocchia n.
48.

Si allega :

- ☐ elaborato su supporto informatico commerciale (mappe Virgilio) atto a dimostrare il percorso e
la distanza del centro di produzione dalla casa comunale di Mariglianella (NA), in via
Parrocchia n. 48

- 4) **servizi aggiuntivi**

- ☐ esclusivo utilizzo dei seguenti prodotti biologici (**allegare** schede tecniche dei prodotti) :

-
-
-
-

- ☐ proposta migliorativa del servizio come da relazione **che si allega** :

- 5) **automezzi disponibili**

- ☐ possesso di n. 1 automezzo per il trasporto dei pasti, regolarmente registrato ai sensi del
Regolamento CE 852/2004
☐ possesso di n. 2 automezzi per il trasporto dei pasti, regolarmente registrato ai sensi del
Regolamento CE 852/2004
☐ copia dei fogli di circolazione, debitamente autenticati nelle forme di legge, degli automezzi di
proprietà della ditta concorrente, nonché dei certificati di registrazione degli stessi ai sensi del
Regolamento CE n. 852/2004.

Ai sensi degli artt. 21 e 38 del DPR 445/2000,

DICHIARA

di accettare, senza condizione o riserva alcuna, il capitolato speciale di appalto in ogni sua parte e di
impegnarsi a rispettarlo nell'esecuzione del servizio.

Luogo e data _____

Timbro dell'impresa e Firma del legale rappresentante

NOTA BENE

- Ai sensi dell'art. 10 D. Lgs. 196/03, i dati forniti sono raccolti e trattati come previsto dalle
norme in materia di appalti pubblici.
- La presente offerta, debitamente sottoscritta, deve essere redatta secondo il presente facsimile ,

- apponendo un segno sull'ipotesi che interessa.
- Allegare fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità.-

www.AlboPretorionline.it 07109/17

ALLEGATO C) AL BANDO DI GARA
OFFERTA ECONOMICA

AL SERVIZIO AFFARI GENERALI
UFFICIO SERVIZI SOCIALI
DEL COMUNE DI MARIGLIANELLA
VIA PARROCCHIA, N. 48
MARIGLIANELLA (NA)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA
- ANNI SCOLASTICI 2011/2012 E 2012/2013.
CIG 32147049A7

Il sottoscritto _____ nato a _____

Il _____, residente a _____ alla via/piazza _____

n. _____, nella qualità di legale rappresentante dell'impresa _____

con sede legale in _____, prov. _____, alla via/piazza _____

_____ n. _____, cap _____ C.F. _____

P. IVA _____

INPS sede di _____ matricola n. _____

INAIL sede di _____ matricola n. _____

Numero telefono _____

Numero di fax _____ MAIL _____

Domicilio eletto per le comunicazioni _____

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA ECONOMICA

per la procedura relativa all'affidamento del servizio di mensa scolastica per la Scuola dell'Infanzia, sita nel Comune di Mariglianella (NA) alla via Parrocchia n. 48, per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013 :

- **ribasso percentuale** praticato sull'importo a base d'asta (€ 3,70)
in cifre _____ in lettere _____

- **importo finale per ogni singolo pasto**
in cifre € _____ in lettere _____ + IVA al ____ %
pari (in cifre) a € _____ (in lettere) a € _____

- **costi relativi alla sicurezza**
€ _____

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 334 – c. 1 – lett. l) del D.P.R. 207/2010, l'impresa

DICHIARA

di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge e di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei dipendenti, nonché di accettare le condizioni contrattuali e le penalità previste per il presente appalto.

Luogo e data _____

Timbro dell'impresa e Firma del legale rappresentante
(anche per accettazione del capitolato speciale)

NOTA BENE

- Ai sensi dell'art. 10 D. Lgs. 196/03, i dati forniti sono raccolti e trattati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici.
- La presente offerta, debitamente sottoscritta, deve essere redatta secondo il presente facsimile .
- Allegare fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità .-

Allegato D) AL BANDO DI GARA

COMUNE DI MARIGLIANELLA **(provincia di Napoli)**

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (DUVRI)

(Art.26, comma 3 del D.Lgs. n.81/2008- Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro)

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 Testo Unico delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Esso costituisce l'allegato "D" al bando di gara per l'affidamento del **SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA, CATEGORIA 17 CPC 64** (servizi alberghieri e di ristorazione), per gli anni scolastici 2011/2012 e 2012/2013, per gli alunni ed i docenti della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Carducci", sito in questo Comune alla via Torino n. 10 e costituirà parte integrante del contratto che sarà stipulato con la ditta aggiudicataria.

Il presente documento ha lo scopo di :

- individuare i rischi da interferenze dovuti alla compresenza del personale scolastico e degli alunni con il personale della ditta aggiudicataria dell'appalto durante l'esecuzione del servizio sopra citato ;
- indicare le misure di prevenzione per eliminare o ridurre al minimo tali rischi da interferenza.

Le prestazioni connesse all'espletamento del servizio di mensa scolastica sono le seguenti :

- preparazione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura della ditta aggiudicataria;
- trasporto dei pasti, a carico della ditta aggiudicataria che vi provvederà con mezzi propri;
- somministrazione dei pasti agli alunni ed ai docenti della scuola dell'infanzia , sita in questo Comune in via Torino n. 10.

Nell'ambito dello svolgimento dell'attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale dell'impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Nello svolgimento della prestazione, il personale della ditta appaltatrice dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con gli utenti del servizio, prestando attenzione alle seguenti operazioni ed applicando le seguenti misure :

1) ACCESSO DEI MEZZI DI TRASPORTO DEI PASTI NEL CORTILE DELLA SCUOLA

- **Rischio di investimento di persone nel cortile dell'edificio**

[] Misura 1 : usare molta cautela nella fase di apertura del cancello d'accesso al cortile della scuola, con l'ausilio eventuale di personale scolastico onde verificare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;

[] Misura 2 : l'ingresso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti nel cortile della scuola deve avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna

interessata dal percorso dei mezzi; in caso positivo, aspettare che si allontanino ;

[] **Misura 3** : ridurre la velocità, procedendo a passo d'uomo e, comunque, ad una velocità non superiore a 5 km/h e prestare attenzione alla presenza di persone nel cortile della scuola..

[] **Misura 4** : effettuare le manovre dei veicoli con l'assistenza di una unità facente parte del personale ausiliario della scuola presente nell'area, qualora si rilevi la presenza di persone nel cortile della scuola.

2) CONSEGNA PASTI

- **Rischio di urto con i carrelli che trasportano i pasti nel locale refettorio**

[] **Misura 1** : dare la massima diffusione, con appositi avvisi, alla data ed ora in cui sarà effettuato il trasporto dei pasti nel locale refettorio

[] **Misura 2** : prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione dei colli contenenti i pasti, dovranno essere concordate con il referente di sede le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento momentaneo del materiale movimentato;

[] **Misura 3** : il personale ausiliario scolastico, nello svolgimento del servizio di assistenza alla refezione degli alunni, non deve interferire con le attività degli operatori della ditta appaltatrice addetti alla somministrazione;

[] **Misura 4** : durante il trasporto dei pasti fresco-caldi nel locale refettorio e durante la somministrazione dei pasti, gli alunni devono rimanere seduti al proprio tavolo ed i docenti devono mantenersi a debita distanza dagli operatori della ditta che eseguono la prestazione.

[] **Misura 5** : per il trasporto dei pasti al locale refettorio, la ditta dovrà utilizzare appositi carrelli dotati di ruote multiple , idonei ad assicurare un trasporto dei pasti fresco-caldi più sicuro

[] **Misura 6** : è fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;

[] **Misura 7** : il personale ausiliario scolastico cui compete la pulizia dei refettori potrà accedere agli stessi solamente dopo che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla rimozione dei rifiuti ed alla pulizia e sanificazione dei tavoli.

I rischi da interferenza di cui sopra sono quelli al momento prevedibili per il tipo di appalto in argomento. Ai rischi sopraelencati se ne potranno aggiungere altri per la specificità di situazioni particolari che si possono verificare durante l'esecuzione del servizio.

Qualora ricorrano condizioni particolari, in conformità a quanto disposto dagli artt. 18 e 19 del D. Lgs. n. 81/2008, sarà compito del responsabile della ditta che svolge la prestazione in collaborazione con i competenti funzionari comunali individuare ulteriori rischi specifici e adottare ed impartire ulteriori misure di prevenzione.

Il presente DUVRI sarà sottoscritto anche dal Dirigente Scolastico per quanto di competenza relativamente al personale dell'Istituto Comprensivo.

Non sono richiamati nel presente documento DUVRI i rischi propri della ditta incaricata del servizio di mensa scolastica.

Tali rischi vengono analizzati dalla ditta incaricata con i propri documenti di valutazione, come prescritto dal D.Lgs. 81/2008.

Rispettando le misure organizzative specificate nel presente documento ed usando la dovuta cautela, si può ritenere che nel contratto relativo alla servizio de quo il costo per i rischi di interferenza è pari a zero .-

Mariglianella, li _____

Il Responsabile del Servizio AA.GG.
Rag. Ubaldo Fusco

VISTO : IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Luogo e data _____ Firma _____

www.AlboPretorionline.it 0710917

COMUNE DI MARIGLIANELLA

PROVINCIA DI NAPOLI

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNI SCOLASTICI 2011/2012 e 2012/2013

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato di appalto disciplina il contratto per il servizio di mensa scolastica, consistente nella preparazione e distribuzione giornaliera di pasti fresco- caldi agli alunni ed agli insegnanti della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo "G. Carducci", ubicato nel Comune di Mariglianella (NA), per gli anni scolastici 2011/ 2012, 2012/2013.

I pasti non dovranno essere sottoposti ad appertizzazione (sterilizzazione), ma preparati nella stessa mattinata della distribuzione, sulla base delle tabelle dietetiche, comprensive dei menù settimanali, e, comunque, complete di primo piatto, secondo, contorno, pane e frutta, predisposte dal Dipartimento di Prevenzione – S.I.A.N. ex NA/4 , Unità Operativa di Igiene della Nutrizione dell'ASLNapoli3Sud.

Dette tabelle saranno consegnate all'impresa che risulterà aggiudicataria del servizio.

E', inoltre, prevista la preparazione di pasti dietetici in caso di patologie e/o intolleranze alimentari debitamente certificate, sempre sulla base delle indicazioni dell'ASL di competenza.

E' a carico della ditta aggiudicataria anche l'apparecchiatura del posto di ristoro, con consegna ad ogni alunno del proprio vassoio, tovaglietta, posate, bicchiere e tovagliolo (tutto monouso), nonché la rimozione dei rifiuti e la pulizia e sanificazione dei tavoli.

ART.2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata biennale, senza alcuna possibilità di proroga, per gli anni scolastici 2011/ 2012, 2012/2013, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità competenti, con inizio il 1^ ottobre e termine il 31 maggio di ogni anno scolastico, per gg. 5 a settimana, con esclusione del sabato.

ART.3 AMMONTARE DELL'APPALTO

Si prevede l'erogazione di una media giornaliera **n. 120 pasti**, completi di primo piatto, secondo, contorno, pane e frutta, agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia Statale presente sul territorio comunale ed ai docenti in servizio durante la mensa , per una media mensile di **n. 2.520 pasti, pari a complessivi n. 20.160 per ogni anno scolastico e n. 40.320 per i due anni scolastici.**

L'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è di **€ 3,70**, anche per pasti dietetici, comprensivo di alimenti, personale, spese varie ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi, per un importo complessivo presumibile della fornitura ed oneri previsti dall'appalto pari ad **€ 149.184,00, oltre IVA.**

Detto importo ha valore puramente indicativo, atteso che la tipologia del servizio è strettamente correlata alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, nonché alla richiesta dell'utenza di avvalersi del servizio stesso, atteso che trattasi di servizio a domanda individuale.

Pertanto, la ditta aggiudicataria, nel caso di ordinativo di numero di pasti inferiore a quello indicato in linea di massima non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di mancato utile o di risoluzione del contratto.

Le stesse condizioni si intendono applicate anche per quantitativi di pasti superiori a quelli prestabiliti come media giornaliera e/o mensile e la ditta aggiudicataria è tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano e ad applicare lo stesso prezzo di aggiudicazione.

I dati relativi al numero dei pasti hanno carattere indicativo e non costituiscono obbligo per il Comune, in quanto il numero di pasti da fornire sarà precisato e comunicato giorno per giorno sulla base del numero effettivo degli utenti presenti, sia alunni che insegnanti.

I tabulati delle presenze, compilati dall'Istituto Comprensivo, verranno mensilmente confrontati con il numero dei pasti erogati dalla ditta appaltatrice come indicati nelle fatture di riferimento.

Eventuali variazioni od interruzioni del servizio, di durata superiore a n.1 (uno) giorno, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto per motivi connessi all'attività scolastica o per cause al momento non determinabili, saranno comunicati alla ditta aggiudicataria almeno 24 ore prima della fornitura.

ART. 4

EFFETTI OBBLIGATORI DEL CONTRATTO

Il contratto stipulato in base al presente capitolato è immediatamente vincolante per l'impresa aggiudicataria, mentre per l'Amministrazione lo sarà solo dopo l'esecutività degli atti amministrativi e dopo gli accertamenti previsti dalla normativa.

ART. 5

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs. n. 163/2006, nonché il subappalto.

ART. 6

CONSEGNA DELLA FORNITURA

La richiesta del numero giornaliero dei pasti da fornire, calcolato per gli alunni sulla base dei tagliandi consegnati dagli interessati, deve essere inoltrata a mezzo fax alla ditta fornitrice mediante comunicazione scritta a firma del Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo su modello all'uopo predisposto, nel quale va indicato il numero degli alunni distinti per classe e sezione, il numero dei docenti, nonché il numero delle diete speciali.

Il quantitativo dei pasti da fornire deve essere comunicato alla ditta appaltatrice entro le h. 9,15 di ogni giorno o, comunque, secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio.

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria procedere alla fornitura di pasti preparati e non richiesti dal Dirigente Scolastico ovvero disdetti dagli stessi entro le h. 9,45 dello stesso giorno ovvero di pasti in eccesso ossia non corrispondenti al numero di cui all'ordinativo

Eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o per cause non predeterminabili saranno comunicati alla ditta aggiudicataria tempestivamente dal Dirigente Scolastico.

Per scioperi del personale delle scuole e degli alunni, alla Ditta fornitrice, nel caso in cui la comunicazione dello sciopero sarà stata fatta con almeno 24 ore di preavviso, non verrà riconosciuto alcun compenso.

Nel caso in cui la comunicazione di sciopero sarà effettuata prima delle 9,30, verrà invece riconosciuto un compenso del 30%; oltre tale orario sarà riconosciuto il 70% del prezzo del pasto (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero) per i costi fissi di manodopera e spese varie, cui la ditta deve far fronte.

ART. 7 LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali adibiti a centro di cottura devono essere ubicati nel territorio comunale oppure ad una distanza dallo stesso non superiore a Km. 20 (venti).

La produzione, la preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in locali idonei, dotati di Autorizzazione Sanitaria ai sensi del previgente art.2 della L. 283/1962 o di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.06.2006) e devono possedere i requisiti previsti dal citato Regolamento e dal D.P.R. 327 del 26.03.1980 per quanto compatibile e/o sovrapponibile.

I locali devono essere, altresì, a norma ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 (Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro) e s.m.i. .

I locali dovranno essere sufficientemente ampi, dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe, con pavimenti e pareti facilmente lavabili e disinfettabili.

I centri di produzione dei pasti devono possedere locali distinti per :

- deposito materie prime non deperibili, attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con banchi sollevati da terra di almeno cm. 15;
- preparazione e cottura alimenti;
- deposito prodotti finiti;
- deposito prodotti non destinati all'alimentazione, quali prodotti per la pulizia dei locali e delle attrezzature.

Nella struttura dovranno essere presenti impianti frigoriferi sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere, consentendo temperature differenziate per la conservazione dei vari prodotti alimentari ,così come prescritto dalla legge, ed in particolare per la conservazione dei prodotti congelati, delle carni e pollami, della frutta e altro, al fine di evitare contaminazioni crociate.

Detti locali devono essere forniti di arredi ed attrezzature idonee per le specifiche preparazioni, facilmente lavabili e disinfettabili, nonché resistenti alla corrosione, funzionanti e regolari .

La ditta stessa deve provvedere a sostituire od integrare a proprie spese le attrezzature occorrenti e ne curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria a proprie spese.

I locali devono essere dotati di un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni , dotati di erogatore di acqua a comando non manuale.

Gli utensili e le attrezzature destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente e tenuti in condizione di massima. igiene.

Gli stessi ,dopo l'utilizzo , devono essere opportunamente disinfettati con l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e, prima dell'utilizzo ,dovranno essere abbondantemente lavati con acqua potabile.

I prodotto detergenti e sanificanti devono essere conformi alla normativa vigente.

Il personale dovrà usufruire di appositi spogliatoi sufficientemente ampi ,in rapporto al numero degli addetti, e dovrà disporre di armadietti a doppio scomparto per gli indumenti da lavoro e per gli indumenti personali.

I servizi igienici ,in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato ,dovranno essere distinti per sesso e dotati di porta a chiusura ermetica, di lavamani con acqua corrente calda e fredda, forniti di comando non manuale, con asciugamani monouso e distributori di sapone liquido.

ART. 8

QUALITA' E PREPARAZIONE DEI PASTI

La fornitura di che trattasi dovrà presentare, secondo le disposizioni di legge vigenti in materia, tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi "ottima" e dovrà, altresì, possedere tutti i requisiti stabiliti dalle vigenti norme in materia per l'accettazione.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari crudi da impiegare per la preparazione di pasti devono essere tali da fare designare i prodotti di prima qualità e non devono contenere organismi geneticamente modificati.

La preparazione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione della contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n. 852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II – artt. 3, 4 e 5 – del Reg. CE n. 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

L'approvvigionamento delle derrate è a carico della ditta fornitrice, che, entro gg. 30 dalla data di inizio del servizio, deve fornire ed aggiornare in caso di variazione l'elenco dei produttori e/o fornitori delle materie prime, il certificato di provenienza delle carni, le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati contenenti l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (la violazione di tale divieto comporta la risoluzione anticipata del contratto) , di carni congelate, di carne premacinata, anche se conservata sottovuoto.

Utilizzare sale arricchito in iodio, da aggiungere comunque con moderazione alle pietanze.

La ditta aggiudicatrice dovrà utilizzare prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di pesticidi o di sistemi di coltivazioni forzate relativamente alla frutta, che dovrà essere "di stagione".

Tutte le operazioni inerenti la preparazione dei pasti devono svolgersi secondo le vigenti norme igienico – sanitarie e tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità nutrizionale ed igienica.

I cibi non devono essere precotti.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata.

E' fatto divieto di

- ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo;
- utilizzo di dadi o prodotti similari contenenti o meno glutammato di sodio. Va utilizzato esclusivamente il brodo vegetale preparato con verdure fresche o surgelate;
- utilizzo di pentole ed attrezzature in alluminio;
- riutilizzo di contenitori per alimenti.

Per la cottura di tutti i cibi vanno utilizzate solo pentole ed attrezzature in acciaio inox e/o vetro.

E' opportuno differenziare i tempi di preparazione delle varie pietanze per evitare la contaminazione crociata.

Nella preparazione dei pasti si dovrà evitare ogni occasione di contatto diretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura ovvero già cotte.

Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti dovranno essere custodite separatamente dalle altre in possesso della ditta al fine di consentire i dovuti controlli e i cibi destinati a questo Ente dovranno essere preparati separatamente dagli altri.

La lavorazione della carne fresca dovrà avvenire in un apposito locale climatizzato affinché la temperatura dell'ambiente non superi i limiti per la corretta conservazione del materiale, separato dagli altri, provvisto di tavolo con copertura in marmo, in acciaio inox o in materiale plastico a norma.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere fresca ed integra, deve essere trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

I pasti devono, quindi, essere consegnati presso i locali di refezione a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria, nei giorni e nelle ore stabiliti e nelle esatte quantità, qualità e tipologia precisate nelle tabelle dietetiche e nel relativo menù approvato dal servizio competente dell'Asl di riferimento, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura idonea.

L'intervallo cottura-consumo non deve superare un'ora per pasta e riso e deve essere ridotto il più possibile anche per gli altri piatti.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme in materia di igiene, durante la preparazione e la confezione dei pasti, nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro, sottoponendo alla fine di ogni giornata lavorativa, i macchinari, le attrezzature e gli utensili alle operazioni di lavaggio con detergente e successiva disinfezione con prodotti idonei, cui dovrà seguire un ulteriore lavaggio, atto a rimuovere ogni possibile residuo di disinfettante usato. Qualora si rilevi il mancato adempimento di quanto prescritto, gli organi competenti provvederanno a sospendere la fornitura.

La ditta ha l'obbligo di prestarsi, in ogni tempo, alle prove alle quali l'Amministrazione intendesse sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare od impiegate per gli stessi.

Le tabelle dietetiche ed il menù, allegati al presente capitolato, sono fissi e la ditta non potrà apportarvi alcuna modifica.

Solo in casi eccezionali e per contingenti necessità, su richiesta scritta adeguatamente motivata della ditta, inviata a mezzo fax all'Amministrazione Comunale, previa autorizzazione dell'ASL di competenza e del Dirigente del competente servizio comunale, sono consentite modifiche, fermo restando che gli alimenti sostituiti devono essere fra quelli previsti espressamente nelle tabelle dietetiche e che il prezzo dell'appalto rimane invariato.

La distribuzione dei pasti, il ritiro delle vaschette, la pulizia del locale adibito a refezione sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 9 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore (Regolamento CE 852/2004), a predisporre, attuare e mantenere, a proprie spese, per il servizio di cui trattasi, procedure permanenti di autocontrollo dell'igiene degli alimenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- analisi del pericolo e punti critici di controllo).

Detto sistema è uno strumento operativo per l'analisi dei rischi che caratterizzano il processo produttivo degli alimenti, al fine di garantirne la salubrità e la sicurezza, consentendo un monitoraggio costante della produzione.

La ditta deve garantire che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti soddisfino i requisiti di igiene fissati nel Regolamento CE 852/2004.

La ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione Comunale, all'atto della sottoscrizione del contratto, copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.

In particolare, la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e la qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo da garantire gli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione.

Al fine di individuare più celermente le cause di infezioni e intossicazioni alimentari, la ditta dovrà conservare presso il centro cottura un campione rappresentativo dei pasti del giorno ed, in particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

Il campione, in quantità sufficiente, dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione e dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi, riportanti un'etichetta con l'indicazione dell'ora e del giorno dell'inizio della conservazione e la denominazione del prodotto.

ART. 10 CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti appena cucinati dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in vaschette termosaldate monouso, rispondenti ai requisiti di legge.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento e a mettere in atto le procedure idonee al mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di invaschiamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalla normativa vigente relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti, D.P.R. 23.08.1982 n. 777 e succ. decreti relativi al recepimento di direttive CEE, nonché D.M. 22.07.1998 n. 338)

Ogni vaschetta deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo recante impresse le indicazioni di seguito elencate:

- nome ed indirizzo della ditta produttrice
- nome della pietanza ivi contenuta
- dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento"
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate :

- nome ed indirizzo della ditta produttrice
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione della dieta speciale contenuta e l'indicazione della patologia
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione

- dicitura “non contiene sostanze alimentari di origine transgenica”.

Per le diete differenziate, anche i prodotti preconfezionati devono recare l’etichetta contenenti le diciture di cui sopra.

Le vaschette monodose contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere allocate in appositi contenitori termici al fine di assicurare le temperature indicate dall’art. 31 del D.P.R. n. 327/1980. Detti contenitori devono essere igienicamente idonei e, quindi, o sanificabili o monouso ; sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.

La ditta ha l’obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali L’Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese relative, ivi comprese quelle di esecuzione, saranno a carico della ditta medesima.

La ditta, altresì, per rispettare le finalità di cui al D.Lgs. n. 114/2006 e garantire l’informazione ai consumatori, deve consegnare, presso il terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

La ditta è tenuta a consegnare per ogni utente un kit monouso, costituito da forchetta, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo di carta dotato di certificazione Ecolabel (Reg. Comunitario 66/2010 o di altra etichetta ecologica certificata, e tovaglietta per il piano di consumazione del pasto.

Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono recare la dicitura “per alimenti” e rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti, D.P.R. 23.08.1982 n. 77, successivi decreti di recepimento delle direttive CEE nonché D.M. 22.07.1998 n. 338).

ART. 11

TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso la scuola, con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei, rispondenti ai requisiti di cui all’art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta Regionale Campania n. 797 del 16.06.2006).

Si deve prevedere la sanificazione almeno settimanalmente e, comunque, ogniquale volta risulti necessario dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata degli alimenti trasportati.

E’ fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate all’art. 31 del D.P.R. n. 327/1980 e di rispettare le specifiche temperature.

Il mezzo di trasporto dovrà risultare di sufficiente capienza in rapporto al numero dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva distribuzione dei pasti presso la scuola, che dovrà aver luogo alle ore 12.00, nei giorni dal lunedì al venerdì, salvo diverse indicazioni fornite dalla scuola .

Durante lo svolgimento dell’attività di consegna dei pasti presso le scuole il personale dell’impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l’indicazione del datore di lavoro.

Gli operatori della ditta appaltatrice dovranno provvedere alla rimozione dei rifiuti dopo la consumazione dei pasti.

Nello svolgimento della prestazione, il personale della ditta appaltatrice dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con gli utenti del servizio, osservando scrupolosamente le prescrizioni contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) allegato sub “D” al bando di gara.

ART. 12

PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

Il Responsabile del centro di cottura è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di igiene nella produzione.

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti, al fine di garantire una elevata qualità del servizio.

Tutto il personale deve risultare qualificato per gli incarichi specifici e, comunque, deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi del decreto dirigenziale regionale n. 46 del 23.02.2005, nonché di apposito libretto di idoneità sanitaria qualora previsto dalla normativa vigente.

Ognuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario, costituito da idonei copricapo, camici e grembiuli bianchi, nonché idonee calzature.

Inoltre, è richiesto l'uso di mascherine da parte di cuochi e di mascherine e guanti da parte degli addetti al confezionamento dei pasti.

Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento identificativo dell'unità lavorativa (denominazione della ditta, nonché nome e qualifica del dipendente).

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

Il mantenere in servizio personale sprovvisto dei requisiti di cui sopra comporta l'applicazione di una sanzione pecuniaria per ogni dipendente sprovvisto.

Il personale tutto deve essere inquadrato, retribuito ed assicurato nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali contro gli infortuni sul lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti da ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

La ditta dovrà, inoltre, osservare le norme vigenti in materia di prevenzione di infortuni sul lavoro e di igiene del lavoro.

A semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, la ditta dovrà, in ogni momento, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra

Il personale utilizzato per la preparazione e la consegna dei pasti presso la scuola deve, inoltre, essere assicurato dalla ditta sia per eventuali infortuni che per responsabilità civile verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti all'instaurazione di una eventuale lite.

La ditta aggiudicataria, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale ed aggiornare in caso di variazioni:

- il nominativo ed il relativo recapito telefonico di un responsabile del servizio, che deve controllare la distribuzione dei pasti, intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi, tenere i rapporti con l'Ufficio Istruzione del Comune e le Autorità Scolastiche;
- l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute.

La ditta dovrà procedere alla sostituzione del personale eventualmente assente per malattia, infortunio, ferie o altri motivi, entro e non oltre il giorno successivo alla constatazione dell'assenza.

Il personale tutto dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa appaltatrice.

La ditta dovrà, inoltre, essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 68/1999.

ART. 13

DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Il personale del servizio comunale competente e/o di polizia municipale potrà effettuare periodici controlli nei locali e nei magazzini dei fornitori nonché controlli della merce, anche a mezzo di analisi da parte del Servizio di Igiene dell'ASL competente, con addebito delle spese relative a carico della ditta aggiudicatrice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo antisofisticazione (NAS).

Per consentire le operazioni di controllo, nel rispetto delle norme igieniche vigenti, la ditta appaltatrice dovrà fornire al personale che deve effettuare i controlli camici, cuffie e mascherine monouso.

Qualora la merce al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o a sostituire le derrate.

Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per la ditta appaltatrice dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti accertate dai competenti uffici comunali saranno sanzionate, con l'applicazione da parte del Responsabile del servizio competente, delle penalità conseguenti.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

ART. 14

VARIANTI AL CONTRATTO

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta e preventivamente approvata dalla stazione appaltante.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

La stazione appaltante può introdurre variazioni al contratto nei seguenti casi :

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause impreviste e imprevedibili, accertate dal responsabile del procedimento, o per l'intervenuta possibilità di utilizzare tecnologie o prodotti non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del concorrente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti della qualità delle prestazioni eseguite.

La ditta esecutrice ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni al servizio di carattere non sostanziale, che non comportino maggiori oneri per l'esecutore e che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante.

ART. 15

SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalla normativa e dal presente capitolato, l'Amministrazione invierà, con lettera raccomandata A/R, formale diffida con descrizione motivata delle contestazioni addebitate e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate.

Alla ditta aggiudicataria sono concessi 8 (otto) giorni di tempo per fornire una risposta che, se non sarà ritenuta adeguata e pertinente comporterà l'applicazione delle penali stabilite.

Per le infrazioni agli obblighi contrattuali o per reclami dell'utenza e, comunque, nei casi di seguito indicati, saranno erogate le penalità nella misura indicata all'art.145 – c. 3 – del D.Lgs. 163/2006 :

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche stabilite nel presente capitolato ;
- nel caso in cui il peso del prodotto minorazione già confezionato dovesse risultare inferiore del 10% a quello stabilito;
- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la preventiva autorizzazione del Responsabile del servizio comunale competente, ancorché previste dalla tabella dietetica;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche solo di una delle pietanze o di quant'altro prescritto dalle tabelle dietetiche ;
- la mancata consegna o l'errata preparazione delle diete speciali ;
- la mancata osservanza delle norme in materia di igiene .

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi , il responsabile del servizio competente ha la facoltà di quantificare , di volta in volta, la penale da applicare in misura giornaliera, correlata all'entità dell'inadempienza stessa e, comunque, complessivamente non superiore al 10%, quale limite giornaliero, del valore contrattuale.

Nel caso di recidiva nel termine di un mese, le penalità verranno raddoppiate.

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

La comminazione di cinque sanzioni pecuniarie darà facoltà all'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore.

Il pagamento delle penalità conseguenti all'applicazione delle sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte della ditta oppure l'Amministrazione potrà procedere al recupero della penale anche mediante trattenuta sulla garanzia definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

ART. 16

OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di porre in atto tutti gli accorgimenti necessari affinché siano scrupolosamente rispettate le disposizioni in materia di prevenzione antinfortunistica e di sicurezza e protezione dei lavoratori, in applicazione delle norme di legge contenute nel D.Lgs. n. 81/2008.

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela antinfortunistica degli addetti al servizio di cui al presente capitolato.

Dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e soci.

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

La ditta aggiudicataria è sempre direttamente responsabile, sia sotto il profilo civile che penale, di tutti i danni a persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause

di qualunque natura ad essa imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte dell'Amministrazione.

L'Impresa, prima dell'inizio del servizio, deve stipulare una polizza R.C. verso terzi, intendendo l'Amministrazione Comunale "terzi" a tutti gli effetti, relativa alla somministrazione degli alimenti prodotti a copertura anche dei danni di tossinfezione alimentare per gli utenti del servizio, con massimale catastrofe minimo di Euro 1.000.000 (un milione) e di Euro 100.000 (centomila) per persona.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale al momento della firma del contratto e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà, altresì, essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della Ditta aggiudicataria.

L'appaltatore assume direttamente a proprio esclusivo carico le liti connesse al servizio che dovessero insorgere contro il Comune e delle spese relative.

ART. 17

IPOTESI DI RISOLUZIONE E DECADENZA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto qualora il verificarsi di inadempienze che comportino l'applicazione delle penalità di cui al precedente articolo 15 si ripetesse nel tempo e/o fossero tali da rendere insoddisfacente il servizio.

Per infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione del servizio, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto con apposito atto motivato, anche senza la preventiva applicazione delle penalità, previa contestazione dell'addebito, con lettera raccomandata A.R. alla ditta aggiudicataria, con l'indicazione di un termine per le relative giustificazioni.

Oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, per inadempimento, le seguenti ipotesi:

- mancata assunzione del servizio alla data stabilita
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto
- quando l'impresa si renda colpevole di frodi
- mancata osservanza del divieto di subappalto e impiego di personale non dipendente dall'impresa appaltatrice
- inosservanza per i dipendenti delle leggi vigenti sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenza, nonché mancata applicazione dei contratti collettivi
- messa in liquidazione
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro di cottura
- casi di grave intossicazione alimentare
- interruzione non motivata del servizio
- ulteriore inadempienza della ditta appaltatrice dopo la comminazione di n. 5 sanzioni pecuniarie.

La risoluzione del contratto avverrà di diritto nel caso di fallimento dell'impresa appaltatrice.

In tutte le suddette ipotesi di risoluzione, l'Amministrazione Comunale provvederà ad incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggiore danno subito.

L'Amministrazione comunale di riserva, inoltre, la facoltà di sospendere il servizio provvisoriamente, parzialmente o totalmente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, senza che la ditta possa pretendere il risarcimento danni o compensi di sorta.

Inoltre, L'Amministrazione Comunale, qualora risultino a carico dell'aggiudicataria cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.Lgs. 490/1994, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

ART. 18 REVISIONE PREZZI

La revisione del prezzo non potrà operare prima del decorso del primo anno di contratto, non ha efficacia retroattiva, nel senso che potrà riguardare solo i corrispettivi relativi al servizio reso successivamente alla richiesta di revisione, e deve essere concordata tra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita istruttoria condotta sulla base di una rilevazione degli aumenti dei prezzi di beni e servizi.

La variazione del prezzo sarà applicata, qualora ne ricorrano i presupposti debitamente accertati dall'Amministrazione, partendo dal prezzo di aggiudicazione.

Detta revisione in aumento del corrispettivo ha il fine di evitare che, rimanendo fisso il corrispettivo per tutta la durata dell'appalto, l'impresa aggiudicataria possa compensare gli incrementi dei costi con una riduzione dello standard qualitativo del servizio.

L'aggiudicataria non potrà pretendere sovrapprezzi o indennità di alcun genere sia per l'aumento del costo dei prodotti e delle derrate alimentari sia per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

ART. 19 PAGAMENTI

Al termine di ogni mese il gestore presenta le relative fatture, corredata dalle richieste giornalieri dei pasti sottoscritte dal Dirigente Scolastico.

Per ciascuna fattura emessa, sarà liquidato esclusivamente l'importo relativo al numero di pasti erogati, sia agli alunni che agli insegnanti, verificati sulla base delle comunicazioni dell'Istituto Comprensivo.

Le fatture saranno liquidate, a mezzo bonifico bancario, entro 30 giorni dalla data di ricevimento, fatti salvi ritardi giustificati, previa apposizione del visto di congruità ed effettuazione della fornitura da parte del Responsabile del Servizio e previa acquisizione del DURC.

ART. 20 DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto saranno definite mediante il ricorso agli accordi bonari di cui all'art. 240 del D.Lgs. 163/2006 e, all'esito di questi, deferite al giudizio arbitrale a norma dell'art. 241 dello stesso decreto legislativo.

Qualora la controversia debba essere definita dal giudice, sarà competente il Foro di Napoli.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà l'appaltatore dal dare corso all'esecuzione dell'ordinativo e dall'ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato.

Le spese saranno anticipate dalla parte che intenderà ricorrere al Giudice Ordinario.

ART. 21
NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si fa rinvio al Codice Civile ed alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.

Il Responsabile del Servizio AA.GG.

LETTO E SOTTOSCRITTO

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

Luogo e data _____ Firma _____