

Rep. 01 /2015

REPUBBLICA ITALIANA

Comune di Villaricca

Provincia di Napoli

**Servizio refezione scolastica per le scuole dell'infanzia Statali del territorio
Comunale nonchè fornitura pasti al personale docente per gli anni scolastici
2014/2015 - 2015/2016 .**

Importo € 405.115,00 (Euro Quattrocentocinquemilacentoquindici/00)oltre IVA

L'anno Duemilaquindici il giorno Diciassette del mese di Febbraio in Villaricca, nella Casa Comunale, avanti a me Dr. Franco Natale, Segretario Comunale di Villaricca, autorizzato "ope legis" a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa nell'interesse dell'Ente, si sono costituiti:

1) Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello nata a Latina (LT) il 12 Agosto 1956 nella qualità di Funzionario Responsabile di Settore (art. 36 Regolamento Attività Contrattuale) il quale dichiara di agire in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Villaricca che rappresenta – Codice Fiscale : 80034870636 =====

2) Sig. Fiorenzano Antonio nato a Napoli (NA) il 14 Dicembre 1955 in qualità di Socio Accomandatario della ditta "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s." con sede in Napoli (NA) alla Via Depretis n.88- capogruppo dell'A.T.I. "IdealFood di Fiorenzano Antonio & C. Sas- Coniglio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l." costituita con atto del Dottor Silvana Fabbrocini, Notaio in Napoli, Rep. n.17868, Raccolta n.9521 del 11/12/2014, registrato c/o l'Ufficio Territoriale di Napoli 3, il 12/12/2014 al n. 9610/IT. - Codice Fiscale : 04765330636=====

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

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

PREMESSO

Che, con Determina del Capo Settore Politiche Formative n. 964 del 06/06/2014 integrata con Determina n. 1010 del 17/06/2014 esecutive, veniva indetta Asta Pubblica ai sensi del R.D. n. 827/1924, da esperirsi con i criteri di aggiudicazione di cui all' art. 83 comma 1, ed artt. 86 e 87 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. - Massimo Ribasso mediante il criterio dell'offerta recante il prezzo più basso, calcolato sul prezzo unitario di ciascuna pasto di € 4,22 (Euro quattro/22) di cui € 4,20 quale costo unitario posto a base di gara ed € 0,02 quale costo delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, ai sensi dell'art. 26, comma 5 del D.Lgs. n.81/2008 e s.m.i., non soggetto a ribasso, oltre I.V.A. - importo complessivo presunto di € 411.450,00 (Euro Quattrocentoundicimilaquattrocentocinquanta/00) oltre IVA, per l'appalto del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia Statali del territorio Comunale per gli anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016, approvando contestualmente l'Avviso d'Asta, il Capitolato Speciale d'Appalto ed impegnando la relativa spesa sul Bilancio Comunale. =====

Che, l'Avviso di gara veniva pubblicato sulla G.U.C.E. in data 08/07/2014, sulla G.U.R.I. n. 81 del 18/07/2014, sul B.U.R.C. n.51 del 21/07/2014, sulla Gazzetta Aste e Appalti del 18/07/2014, all'Albo Pretorio on line e sul Sito Istituzionale dell'Ente dal 10/07/2014 al 02/09/2014 e sul sito del Ministero delle Infrastrutture - servizio contratti pubblici - in data 18/07/2014. =====

Che, con Determina del Capo Settore Politiche Formative n. 1460 del 11/09/2014 esecutiva, veniva approvato il verbale di gara redatto in data 02/09/2014 nonché ag-

giudicato, in via provvisoria, l'appalto del servizio de quo, mentre con Determina del Capo Settore Politiche Formative n. 1825 del 11/11/2014 esecutiva, si procedeva all'aggiudicazione definitiva del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia Statali del territorio Comunale per gli anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016, all'A.T.I."IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. Sas- Coniglio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l."per l'importo netto di € 370.500,00 (Euro Trecentosettantamilacinquecento/00), (€ 368.550,00 costo dei pasti + € 1.950,00 oneri) oltre I.V.A.=

Che, l'Esito di gara veniva pubblicato sulla G.U.C.E. in data 18/12/2014, sulla G.U.R.I. n. 141 del 10/12/2014, sul B.U.R.C. n. 81 del 01/12/2014, sulla Gazzetta Aste e Appalti del 02/12/2014, all'Albo Pretorio on line e sul Sito Istituzionale dell'Ente in data 01/12/2014 e sul sito del Ministero delle Infrastrutture - servizio contratti pubblici - in data 19/12/2014.=====

Che, con Determina del Capo Settore V, n. 1872 del 18/11/2014, integrata con Determina n. 1953 del 27/11/2014 esecutive, veniva affidato, ai sensi dell'art. 7 del Capitolato Speciale d'Appalto, all'A.T.I. **"IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. Sas- Coniglio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l."**, aggiudicataria del servizio de quo, la fornitura di pasti al personale docente, impegnando contestualmente la spesa sul Bilancio Comunale. =====

Che, in data 04/12/2014, con nota Prot. n.14306 del 02/12/2014, a mezzo pec, regolarmente consegnata nella casella di destinazione, in pari data, veniva inoltrata alla Prefettura di Napoli la richiesta di informazioni antimafia relativamente all'A.T.I. aggiudicataria.=====

Che, l'A.T.I. ha prodotto i seguenti documenti:

- 1 – Atto Costitutivo dell'A.T.I.
- 2 - Dichiarazione sostitutiva in luogo del Certificato di iscrizione alla C.C.I.I.A.A.,

Fallimentare, Antimafia e Casellario Giudiziale =====9
3-Cauzione definitiva pari ad € 20.256,00 (Euro Ventimiladuecentocinquantasei/00)
prestata con polizza fidejussoria n.00A0476236 della Società Groupama Assicura-
zioni in data 01/12/2014 come integrata in data 18/12/2014. =====
4- Copia Polizza Responsabilità Civile n. 5568500907303 della Milano Assicurazio-
ni stipulata dalla IDEALFOOD s.a.s. del 08/10/2012 rinnovata sino al 10/04/2015
giusta quietanza del 13/10/2014.Per tale polizza la ditta si obbliga al rinnovo per
l'intero periodo di vigenza del presente contratto.=====

5 - Copia Polizza Responsabilità Civile n. 163 00270863 della INA Assitalia stipula-
ta da " Coniglio d'Oro s.r.l." del 31/01/2006 rinnovata sino al 29/09/2015 giusta quie-
tanza del 09/10/2014. Per tale polizza la ditta si obbliga al rinnovo per l'intero perio-
do di vigenza del presente contratto.=====

Che, per è stato acquisito agli atti il Documento Unico di Regolarità Contributiva in
data 01/12/2014 per la Soc. " Coniglio d'oro" e in data 21/01/2015 per la Soc.
" IDEALFOOD".=====

Che, la Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello, richiama il disposto normativo di cui
all' art. 92 comma 3 e 4 del D.Lgs. 159/2011 che consente alle Amministrazioni di
procedere alla stipulazione dei contratti, sotto condizione risolutiva, anche in assen-
za delle informazioni antimafia Prefettizie, sia nell'ipotesi dell'infruttuoso decorso
del termine di quarantacinque giorni dalla ricezione della richiesta, sia in caso di ur-
genza. =====

TUTTO CIO' PREMESSO

Tra il Comune di Villaricca, come sopra rappresentato ed il Sig. Fiorenzano Anto-
nio, Socio Accomandatario della ditta "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C.
S.a.s." capogruppo dell'A.T.I. "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. Sas- Coni-

glio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l.", si conviene e stipula quanto segue:

Art.1) La premessa forma parte integrante e sostanziale del presente contratto.

Art. 2) La Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello, nella spiegata qualità in nome ,per conto e nell'interesse del Comune che rappresenta ed in esecuzione dei surrichiamati atti, affida l'appalto del servizio refezione scolastica per le scuole dell'infanzia Statali del territorio Comunale, nonchè fornitura pasti al personale docente, per gli anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016, all'A.T.I. "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. Sas- Coniglio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l.", che accetta sotto la piena ed incondizionata osservanza di tutte le condizioni, modalità e disposizioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto, che si allega quale parte integrante e sostanziale del presente atto. =====

Art.3) Il valore dell'appalto è pari ad € 405.115,00 (Euro Quattrocentocinquemilacentoquindici/00) oltre IVA.=====

Art.4) Al pagamento di quanto dovuto sarà provveduto, nei modi e nei tempi previsti dall'art. 22 del Capitolato Speciale d'Appalto.=====

Art.5) In caso di inadempienza degli obblighi contrattuali, la ditta sarà passibile di sanzioni così come previste nell' art. 17 e 18 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 6) Nella prestazione del servizio che forma oggetto del presente contratto la ditta appaltatrice si obbliga al rispetto ed all'integrale applicazione delle cosiddette "clausole sociali" ai fini dell'osservanza dei Contratti Collettivi di Lavoro che la ditta stessa dichiara di ben conoscere.=====

La ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per gli operai dipendenti dalle aziende industriali, edili ed affini e negli accordi integrativi dello stesso in vigore, per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio anzidetto. =====

L' A.T.I. si obbliga altresì, ad applicare il Contratto e gli accordi predetti anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se Cooperativa, anche nei rapporti con i soci.=====

I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni di categoria o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale, artigiana della struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale. =====

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione di Legge sui pagamenti in acconto, se il servizio è in corso di esecuzione, ovvero alla sospensione del pagamento del saldo, se il servizio è ultimato destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.=====

Art.7) I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto, nel Capitolato Speciale d'Appalto operano nel pieno diritto senza obbligo per il Comune di Villaricca della costituzione in mora dell'appaltatore.=====

Art. 8) A tutti gli effetti del presente contratto, la ditta dichiara di eleggere il proprio domicilio presso la sede di questo Ente. =====

Le notifiche e le intimazioni verranno effettuate a mezzo del messo Com.le ovvero mediante lettera raccomandata.=====

Art. 9) La ditta dichiara di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento

(formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e che non si accorderà con altre ditte che hanno partecipato alla gara.=====

La ditta si impegna altresì, a denunciare alla Magistratura o agli Organi di Polizia ed in ogni caso all'Amministrazione aggiudicatrice ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità ad essa formulata prima della gara o nel corso dell'esecuzione del servizio, anche attraverso suoi agenti, rappresentanti o dipendenti e comunque ogni illecita interferenza nelle procedure di aggiudicazione o nella fase di esecuzione del servizio. =====

La ditta si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia, dandone comunicazione alla stazione appaltante, ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale in qualunque forma esso si manifesti nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei loro familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture, servizi o simili a determinate imprese – danneggiamenti – furti di beni personali o in cantiere, ecc.). =====

Art.10) L'A.T.I. dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo di Legalità sottoscritto nell'anno 2007 dalla Stazione Appaltante con la Prefettura di Napoli che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto ad esclusione delle disposizioni di cui al Comma 2, punti h) e i) dell'art.2, del comma 1 dell'art.7 e del comma 1 punto n. 7 e 8 dell'art. 8, abrogati dall'art. 3 della Legge n.136 del 13/08/2010 che qui si intende interamente richiamato.=====

In particolare l'Impresa si obbliga al rispetto dell'art. 3, Comma 8 della Legge 136/2010 che di seguito si riporta:

“La Stazione appaltante, nei contratti sottoscritti con gli appaltatori relativi ai lavori,

ai servizi ed alle forniture di cui al Comma 1, inserisce, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale essi assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla presente Legge. Il contratto deve essere munito, altresì, della clausola risolutiva espressa da attivarsi in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa. L'appaltatore, il sub appaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al presente articolo procede all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone contestualmente la stazione appaltante e la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo, territorialmente competente". Pertanto, in caso di inadempimento degli obblighi circa la tracciabilità dei flussi finanziari, il presente contratto si intende risolto di diritto con tutte le conseguenze di Legge. =====

Art 11) L'A.T.I. dichiara di essere a conoscenza e di osservare tutte le disposizioni indicate del vigente PTPC (piano triennale per la prevenzione della corruzione) del Comune di Villaricca (L.190/2012).=====

Art. 12) Il presente atto viene sottoscritto ai sensi dell'art. 92 comma 3 e 4 del D. Lgs. 159/2011 essendo trascorsi infruttuosamente giorni quarantacinque dalla ricezione della richiesta di informativa antimafia da parte del competente U.T.G. Pertanto, per quanto precisato in premessa, lo stesso è sottoposto a condizione risolutiva espressa e, quindi, nel caso dovessero pervenire – successivamente alla presente stipula - dal citato ufficio territoriale informazioni ostative, il medesimo si intende risolto immediatamente ed automaticamente. =====

Art. 12) Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle altre disposizioni di legge in vigore.=====

Art. 13) La ditta dichiara di essere soggetta agli adempimenti previsti dal D.P.R.

26/10/1972 n.633 relativi all'imposta sul valore aggiunto e successive modifiche ed integrazioni.=====

Art. 14) Il presente contratto riguarda servizio soggetto ad I.V.A. e, pertanto, si richiede, ai fini fiscali, la registrazione a tassa fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n 131/87. =====

Art. 15) Sono a completo ed esclusivo carico dell'A.T.I. appaltatrice tutte le spese relative e conseguenti il presente contratto, nessuna esclusa od eccettuata nonchè quelle di bollo, di rilascio copie, di registrazione ed i diritti di segreteria. =====

L'imposta di bollo è assolta con le modalità telematiche, per l'importo di Euro 45,00 (Quarantacinque/00). =====

Art.16) L'A.T.I. è stata informata sul trattamento dei dati personali da parte dei soggetti pubblici (art.18 del D.Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196). =====

Richiesto io Segretario Comunale rogante, ho ricevuto il presente contratto, non in contrasto con l'ordinamento giuridico, redatto in formato elettronico da persona di mia fiducia su n. 09 (nove) facciate compresa la presente, del quale ho dato lettura alle parti, unitamente agli allegati, che, dichiarandolo conforme alle loro volontà, lo approvano e con me, in mia presenza, lo sottoscrivono come segue:

La Ditta "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s." nella persona del Sig. Fiorenzano Antonio, Socio Accomandatario, con firma autografa.

Il Funzionario del Comune, Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello, con firma autografa.

Il Segretario Generale del Comune, Dr. Franco Natale, mediante firma digitale

La ditta "IDEALFOOD S.a.s."

Il Funzionario Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello

Il Segretario Comunale Dr. Franco Natale (firmato digitalmente)



1

COMUNE DI VILLARICCA
Provincia di Napoli
CAPITOLATO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE
Anni scolastici 2014-2015/2015-2016
N Cig:

- Art. 1) Oggetto dell'appalto
- Art. 2) Durata dell'appalto.
- Art. 3) Preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti.
- smaltimento rifiuti-
- Art.4) Norme per la preparazione dei pasti – tabelle dietetiche – approvvigionamento degli alimenti.
- Art. 5) Conservazione dei campioni
- Art. 6) Modalita' di distribuzione dei pasti giornalieri.
- Ar. 7) Pasti al personale docente.
- Art. 8) Norme per il trasporto dei pasti.
- Art. 9) Orario e modalita' di consegna.
- Art. 10) Quantita' dei pasti e quinto d'obbligo
- Art. 11) Centro di cottura
- Art. 12) Personale
- Art. 13) Infortuni e danni.
- Art. 14) Controlli ed ispezioni.
- Art. 15) Segnalazione delle infrazioni
- Art. 16) Rilievi e procedimenti di applicazione delle penalita'
- Art. 17) Penalita' previste per mancati adempimenti
- Art. 18) Ammontare delle penali
- Art. 19) Clausola risolutiva espressa
- Art. 20) Risoluzione per inadempimento
- Art. 21) Vincolo giuridico
- Art. 22) Pagamenti
- Art. 23) Stipula del contratto
- Art. 24) Efficacia dell'appalto.
- Art. 25) Spese contrattuali
- Art. 26) Obblighi e responsabilita' della ditta aggiudicataria
- Art. 27) Intervento sostitutivo del Comune in caso di inadempienza contributiva
- Art. 28) Intervento sostitutivo del Comune in caso di inadempienza retributiva
- Art. 29) Requisiti per l'ammissione alla gara
- Art. 30) Motivi di esclusione dalla gara
- Art. 31) Controversie e vertenze

.....

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO.

Il presente capitolato disciplina l'Appalto per il Servizio di Refezione Scolastica, da assicurarsi con il sistema monoporzione in vaschette monouso, in favore degli alunni delle sottosegnate scuole dell'infanzia statali del territorio comunale e comprende la preparazione, il confezionamento, la somministrazione e la distribuzione al tavolo:

- 1) Istituto Comprensivo Statale "G. Siani"-
Plessi Scuola dell'Infanzia: a) Corso Italia- b) Via E. Fermi;
- 2) 2° Circolo Didattico G. Rodari Via della Libertà;
- 3) Istituto Comprensivo Statale Italo Calvino
Plessi Scuola dell'Infanzia: a) Via Bologna – b) Corso Italia;

I pasti, da consegnare caldi, andranno preparati la mattina stessa del consumo e confezionati con il sistema delle monoporzioni in vaschette sigillate monouso con etichette indicanti il contenuto delle stesse; le

vaschette dovranno poi essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi, fino al momento del consumo.

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO.

Il servizio oggetto dell'appalto avrà inizio presumibilmente dal mese di ottobre 2014 ovvero dalla data di aggiudicazione del presente appalto e avrà termine a maggio 2016. (anni scolastici 2014-2015/2015-2016)

Il Servizio sarà erogato nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. L'Amministrazione Comunale si riserva comunque la facoltà di sospendere in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo la refezione con semplice preavviso da inoltrare con nota raccomandata con avviso di ricevimento.

In caso di sospensione del servizio di refezione da parte dell'Amministrazione Comunale, la Ditta appaltatrice non potrà accampare pretese di alcun genere, neanche per le spese dalla stessa sostenute per porre in essere il servizio (acquisto di materiali e generi alimentari, assunzione di personale, ecc.).

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di affidare, per il prossimo anno scolastico, il Servizio alla medesima ditta aggiudicataria, previo interpello con ulteriore ribasso.

Art. 3- PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.

Smaltimento rifiuti

A) L'appaltatore provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, che dovranno essere della migliore qualità, ed al loro confezionamento e somministrazione secondo il menù e le grammature indicati nelle allegate tabelle, alle quali potranno essere apportate varianti nei quantitativi, nella qualità e tipologia dei generi alimentari e menù, se richieste o autorizzate dall'Autorità sanitaria, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Ente.

La ditta appaltatrice dovrà dimostrare in ogni momento la provenienza dei generi alimentari utilizzati.

B) La ditta dovrà somministrare, ad ogni commensale, insieme con il pasto completo (composta da un primo, un secondo, un contorno, frutta/dolce e pane) un quantitativo d'acqua minerale naturale pari a 500ml pro capite da servire in confezione P.E.T. (BOTTIGLIA MEZZO LITRO) e provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di una confezione sigillata di posate di plastica monouso con tovagliolo di carta.

C) La somministrazione dei pasti comprende inoltre le operazioni di trasporto, di consegna alle scuole, di distribuzione ai tavoli, previa idonea pulizia degli stessi a mezzo di proprio personale (**1 unità ogni 40 alunni**), provvedendo, altresì, all'apertura dei contenitori sigillati nonché lo smaltimento di tutti i rifiuti a cura e spese dell'appaltatore stesso. A tale ultimo fine la ditta dovrà fornire sacchetti monouso per la raccolta dei rifiuti, uno per classe, da distribuire presso i plessi scolastici ove viene effettuata la refezione.

D) La ditta aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni stabilite da questa stazione appaltante per la raccolta differenziata.

La ditta aggiudicataria risponderà di eventuali danni arrecati a terzi derivanti da pasti consegnati e non rispondenti ai requisiti igienico sanitari di cui alle vigenti disposizioni di legge.

ART. 4- NORME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI – TABELLE DIETETICHE – APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI.

La ditta affidataria dovrà impegnarsi, per tutta la durata dell'appalto, alla fornitura dei pasti, confezionati caldi e preparati nello stesso giorno nel proprio centro di cottura, in cui sono distribuiti, trasportati con il sistema monoporzione ed in idonei contenitori termici con struttura in doppia parete con coibenza totale e muniti di sistema di chiusura ermetico, atto a prevenire contaminazioni e/o insudiciamento e a mantenere la temperatura interna, anche in ambiente di temperatura rigida.

Ogni pasto dovrà portare un talloncino con impresse le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta fornitrice, peso e tipo di contenuto, come da tabelle menù.

Le tabelle delle grammature, i menù, la composizione dei pasti e le eventuali alternative, nonché il peso degli alimenti, approvati dai competenti Servizi A.S.L., sono allegati al presente capitolato, formandone parte integrante e sostanziale.

Per i bambini che risultano affetti da patologie a carattere permanente, attestate dal relativo certificato medico, e per i bambini, la cui religione vieta il consumo di determinati cibi, sarà predisposto un menù differenziato che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui la ditta dovrà attenersi, senza aggravio di costo per l'Amministrazione comunale.

Ogni dieta personalizzata dovrà essere contenuta in vaschetta monoporzione sigillata contrassegnata, oltre che dal contenuto, dal nome e cognome del bambino, quindi perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Devono inoltre essere previste ogni giorno diete "in bianco", per gli utenti con temporanee esigenze in tal senso, parimenti senza aggravio di costi per l'Amministrazione.

Per la preparazione dei pasti la ditta è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le

caratteristiche specifiche richieste, con prevalenza per i prodotti biologici, e con l'avvertenza che gli stessi siano a norma della Legge Regionale 24 novembre 2001 n.15 corredati dalla prescritta certificazione che i prodotti usati per la ristorazione non sono geneticamente modificati.

Inoltre:

- I prodotti alimentari dovranno essere della migliore qualità e provenienza e dovranno rispondere delle caratteristiche dietetiche e sanitarie di massima garanzia;
- L'acquisto degli alimenti dovrà essere effettuato con frequenza tale da assicurare la più recente fabbricazione;
- Le derrate alimentari dovranno essere conservate negli appositi locali magazzino e celle frigorifero. La ditta curerà il controllo costante affinché le caratteristiche sanitarie e microfilmatiche delle celle siano sempre corrispondenti a quelle previste dalle vigenti disposizioni di legge in ordine alla conservazione di ogni categoria di alimenti.
- La ditta appaltatrice dovrà acquisire dai fornitori idonee certificazioni di idoneità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 5- CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

La ditta appaltatrice, dal momento in cui provvederà alla preparazione dei pasti tramite proprio personale, dovrà prelevare giornalmente almeno quattro pasti completi confezionati del menù del giorno: due da conservare per 72 ore e due da consegnare presso l'Ufficio P.I. del Comune secondo le disposizioni di legge, in modo tale da consentire le eventuali analisi in caso di contestazione della fornitura.

Ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto, la giornata di campionamento e l'Ente per cui si provvede a tale conservazione.

Art. 6- MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI GIORNALIERI.

Il quantitativo dei pasti giornalieri sarà verificato dalla ditta, previa consegna giornaliera dei buoni pasto da parte degli utenti interessati al servizio in oggetto.

Il numero dei pasti presunti di 325 giornalieri può essere suscettibile di variazioni, sia in aumento, sia in diminuzione, anche in relazione alle disposizioni dell'autorità scolastica circa il numero delle sezioni.

La ditta affidataria del servizio non avrà nulla a pretendere qualora il numero dei pasti dovesse risultare inferiore a quanto riportato nel secondo comma del presente articolo.

Il numero dei pasti potrà variare anche in corrispondenza di cause di forza maggiore, come scioperi, assenza del personale ausiliario, ecc. o per altra causa lecita che impedisca il normale svolgimento del servizio di refezione.

I predetti motivi potranno comportare anche la sospensione della refezione per più giorni senza alcuna pretesa della ditta affidataria.

Il fornitore s'impegna altresì a garantire le consegne richieste anche in caso di sciopero del proprio personale o di altri impedimenti di qualsiasi genere.

Il numero dei pasti dovrà essere comunicato dalle scuole alla ditta entro e non oltre le ore nove e trenta di ogni giorno.

In casi in cui, per un qualsiasi motivo, si verificasse assenza di massa non prevista, le scuole dovranno darne comunicazione alla ditta entro e non oltre le ore nove e trenta del medesimo giorno;

In casi di sciopero programmato del personale delle scuole, e/o di assenza di massa degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dal personale scolastico, possibilmente almeno 24 ore prima.

In ognuno dei tre casi la Scuola è responsabile del disservizio.

In caso di mancata consegna totale o parziale nei giorni e nell'ora fissati, l'Amministrazione si riserva il diritto di applicare al fornitore una sanzione pecuniaria del 20% del valore dei pasti non consegnati, da trattarsi sulle fatture ammesse a pagamento o, in mancanza sulla cauzione, fatto salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni derivanti da tale inadempienza.

Qualora i pasti forniti alla refezione non dovessero corrispondere al quantitativo ordinato o non dovessero presentare l'idoneità e la qualità richiesta, il fornitore dovrà immediatamente provvedere all'integrazione dei quantitativi mancanti o alla sostituzione dei pasti in mancanza dei requisiti di idoneità.

Nell'uno o nell'altro caso l'Amministrazione comunale, si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria pari al 20% del prezzo in vigore da trattarsi sulle fatture da liquidarsi.

Nel caso di ripetuta mancata o parziale consegna o di consegne non corrispondenti al criterio di idoneità e qualità dei pasti, l'Amministrazione comunale si riserva, a suo insindacabile giudizio, di risolvere il contratto, salvo richiesta di risarcimento danni ai sensi dell'art.146 del c.c.

In occasione delle festività natalizie e pasquali, la Ditta si impegna a fornire a tutti gli alunni, ivi compresi quelli che non usufruiranno del servizio di refezione, un panettone ed un uovo pasquale.

Art 7- PASTI AL PERSONALE DOCENTE.

L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere, ove necessario, la fornitura di pasti per il personale docente alla ditta, la quale si impegna a fornire gli stessi al medesimo prezzo di quello offerto per la fornitura dei pasti agli alunni;

Il pasto del personale docente sarà lo stesso del pasto degli alunni dal quale si differenzierà solo per la grammatura.

Art. 8- NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI.

Il trasporto dei pasti è a totale carico della ditta aggiudicataria, che deve effettuare la consegna a proprio rischio e spese di qualsiasi natura presso i plessi scolastici.

I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di speciali autofurgoni, in numero sufficiente a consentire la distribuzione in modo tempestivo e entro l'orario indicato al punto 9 del presente capitolato.

I mezzi interessati alla veicolazione dei pasti cucinati dovranno essere in ottime condizioni meccaniche ed accessorie e perfettamente idonei al servizio in oggetto.

Tale idoneità dovrà essere attestata tramite certificazione della competente autorità sanitaria, da esibire prima dell'inizio del servizio in oggetto.

La ditta documenterà all'Ente, prima dell'attivazione del servizio, di aver provveduto all'assicurazione degli automezzi, fornendo l'elenco degli stessi e specificando il numero di targa.

Il trasporto e la confezione degli alimenti dovrà avvenire nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge 283 del 30.04.62 e suo Regolamento di esecuzione DPR n.327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche e integrazioni.

In particolare, per il trasporto dei pasti, l'Appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura tali da garantire che i singoli pasti arrivino agli utenti in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali.

In ogni caso, tra il confezionamento e l'inizio della distribuzione dei cibi deve trascorrere un tempo massimo di 120 minuti, al fine di garantire l'igienicità, nonché il mantenimento delle qualità nutrizionali e caratteristiche organolettiche.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere almeno una volta alla settimana alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazioni crociate o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Art. 9- ORARIO E MODALITA' DI CONSEGNA.

I pasti dovranno essere consegnati a ciascun plesso delle scuole materne dalle ore 12,00 alle ore 13,00. Le scuole dovranno comunicare a mezzo fono o a mezzo fax o via e-mail alla ditta aggiudicataria entro le ore 09.30 di ogni giorno il numero degli alunni che usufruirà della refezione, previa raccolta dei ticket corrispondenti.

Potrà essere richiesta all'aggiudicataria la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi occasionali, previa comunicazione data con anticipo non inferiore a tre giorni, dalla competente autorità scolastica.

Il cestino da viaggio, al prezzo del costo pasto di aggiudicazione dovrà essere così costituito:

- Due panini con prosciutto cotto e formaggio-
- Una confezione di crackers-
- Una barretta di cioccolato-
- Un succo di frutta ml 200-
- Una bottiglia di acqua oligominerale naturale da ½ litro-
- Due tovaglioli di carta-
- Due bicchieri monouso-

Le bolle di accompagnamento dei pasti, distinte per ogni singolo plesso scolastico, dovranno essere redatte in triplice copia e timbrate e firmate per ricevuta dal personale a ciò abilitato. Di dette copie, una verrà allegata dal personale scolastico alla relazione mensile da inviare al Comune, un'altra sarà allegata alla fattura mensile da consegnare al Comune a cura della ditta, insieme ai talloncini raccolti come ricevuta per ciascun pasto fornito, la terza sarà conservata dalla ditta affidataria.

La Ditta si impegna a fornire al Comune tagliandi composti da matrice e figlia in blocchetti da n. 20 cadauno, che saranno ritirati dalla stessa Ditta al momento della fornitura del pasto e allegati alle copie delle bolle di accompagnamento onde consentire successivamente la liquidazione delle fatture. I tagliandi per la scuola materna, dovranno essere numerati progressivamente da 1 a 56.000 L'eventuale variazione del numero dei pasti comporterà la conseguente variazione.

Art. 10- QUANTITA' DEI PASTI E QUINTO D'OBBLIGO

I pasti giornalieri da fornire sono previsti indicativamente e in linea di massima mediamente nel numero di 325 giornalieri presunti.

Il numero giornaliero dei pasti è un dato medio del tutto indicativo. Saranno pagati, in ogni caso, solamente i pasti effettivamente ordinati e forniti ai singoli plessi.

Le quantità annuali dei pasti sono presuntive, per cui il Comune si riserva la facoltà di effettuare variazioni alle stesse in aumento o in diminuzione fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale senza che l'assegnatario possa vantare diritto, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Art. 11- CENTRO DI COTTURA

Il centro di cottura della ditta appaltatrice deve essere in regola con le normative vigenti in materia riferite ai decreti legislativi n.155 e 156 del 1997 ed avere le prescritte autorizzazioni, da esibire al Comune di Villaricca a semplice richiesta prima della stipula del contratto.

Art. 12- PERSONALE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla condotta effettiva dei servizi prima indicati, con proprio personale idoneo ed adeguato numericamente per la preparazione e distribuzione dei pasti (cuochi, aiuto cuochi, inservienti, refezionisti, ecc.) e, pertanto, risponde dell'idoneità di tutti gli addetti ai servizi medesimi, che dovranno possedere idonea specializzazione in campo professionale e tutti i requisiti igienico – sanitari previsti dalle norme in materia.

Il personale, per motivi igienici, dovrà indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, così come previsto dall'art.42 del D.P.R. 327/80.

Il personale dipendente addetto alla lavorazione degli alimenti, ai sensi dell'art.14 della legge 283/62 e dell'art.37 del D.P.R. 327/80 dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'autorità sanitaria competente.

Il personale della ditta opererà alle dirette dipendenze della stessa e sotto la sua esclusiva ed assoluta responsabilità, sia nei confronti del Comune, sia nei confronti dei terzi.

In particolare, il personale dipendente dovrà essere regolarmente assicurato presso i competenti istituti assicurativi e previdenziali.

La ditta si impegna a documentare quanto sopra, inviando all'inizio dell'anno, ed in caso di variazioni, l'elenco del personale impegnato nell'esecuzione del presente capitolato d'appalto, copia dei certificati d'idoneità sanitaria, e copia dei D.M. 10 attestanti l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per il personale dipendente.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali previsti dalla normativa vigente sono a totale carico dell'appaltatore, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo al pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Il Comune, quindi, resta del tutto estraneo al rapporto economico tra la ditta appaltatrice del servizio e i fornitori e dipendenti ed è quindi sollevata da ogni richiesta di questi ultimi.

E fatto obbligo all'appaltatore di applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località dove si svolge l'appalto.

Inoltre è fatto obbligo alla Ditta di designare un "Responsabile Tecnico", reperibile quotidianamente negli orari di servizio, di comprovata capacità ed esperienza maturata nel settore (minimo due anni) dimostrabile mediante idonee referenze.

ART. 13- INFORTUNI E DANNI.

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compenso da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte di società assicuratrici. A tal fine, la ditta appaltatrice è obbligata a stipulare apposita polizza assicurativa per danni verso terzi. Gli estremi di detta polizza dovranno essere comunicati al Comune all'atto della stipula del Contratto. In mancanza, l'aggiudicazione verrà dichiarata nulla.

La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare, alla stipula del contratto, a copertura della responsabilità civile verso terzi relativa alla produzione, somministrazione, commercializzazione di prodotti alimentari, apposita polizza assicurativa per un massimale di garanzia non inferiore a € 1.000.000,00 (un milione di euro).

ART. 14- CONTROLLI ED ISPEZIONI.

L'appaltatore si impegna a osservare, durante tutta la durata dell'appalto, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard and Critical Analysis Control Points), così come previsto dal Decreto legislativo

26.05.1997, n.155.

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso della certificazione di qualità per servizi di refezione scolastica ISO 9001:2000, rilasciata da istituto accreditato ai sensi delle norme vigenti, attraverso il deposito ufficiale del proprio manuale di qualità sopra richiamato, con dichiarazione che la ditta opera conformemente a tale manuale.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di effettuare o far effettuare, anche quotidianamente, a mezzo di competenti uffici:

- Analisi merceologiche sanitarie sulla qualità degli alimenti;
- Pulizia dei locali e dei macchinari;
- Peso delle razioni;
- Analisi igieniche sui mezzi adibiti a trasporto;
- Controlli sul personale della ditta, al fine di verificare il rispetto delle vigenti normative in materia di igiene del lavoro;
- Controlli su quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio.

Tali controlli potranno essere effettuati anche da organi preposti alla tutela del consumatore (ASL. NAS).

Art. 15- SEGNALAZIONE DELLE INFRAZIONI

Le eventuali infrazioni che saranno commesse dalla ditta aggiudicataria potranno essere segnalate al Comune dagli organi preposti.

La Ditta dovrà consentire, in qualunque momento, l'accesso al Centro di cottura da parte di una Commissione composta da rappresentanti dei genitori degli alunni (nominati dai rispettivi consigli di circolo), e da rappresentanti del Comune (nominati dal Sindaco), al fine di vigilare sulla preparazione degli alimenti. Sono inoltre deputati a rilevare le infrazioni anche i Dirigenti scolastici.

Art. 16- RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

I rilievi inerenti alla non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente alla ditta affidataria per vie brevi e confermate per iscritto entro i sette giorni successivi.

In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nel caso in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il comune comunicherà alla ditta, per iscritto e nei termini di cinque giorni dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.

Se entro otto giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta non fornirà alcuna motivazione, ovvero qualora le stesse non saranno ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 17- PENALITA' PREVISTE PER MANCATI ADEMPIMENTI

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penalità per le infrazioni che la ditta commetterà relativamente a:

- Confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- Non rispetto delle quantità previste nelle tabelle dietetiche;
- Non rispetto della qualità prevista nelle tabelle dietetiche;
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, parassiti, prodotti alimentari scaduti;
- Inadeguata igiene degli automezzi;
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale della ditta;
- Mancato rispetto degli orari di consegna;
- Grave inadempimento non rientrante nelle precedenti causali.

Art. 18- AMMONTARE DELLE PENALI

Il Comune, ad insindacabile giudizio, per la prima infrazione, di qualsiasi tipo, segnalata dagli organi preposti rientranti tra quelli di cui agli artt. precedenti, procederà a diffidare la ditta e a comminare una penalità di Euro 150,000; per la seconda il Comune provvederà a diffidare la ditta e a comminare una penalità di Euro 250,00; per la terza e per ogni successiva infrazione si procederà a diffidare la ditta e a comminare una penalità di Euro 350,00;

Art. 19- CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art.1456 del C.C., costituiscono causa di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura fallimentare a carico della ditta aggiudicataria;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- d) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex d. lgs n.155/97;

- e) Interruzione non motivata del servizio;
- f) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- g) Cessione dell'attività ad altri;
- h) Subappalto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale causa, lo stesso si rivarrà sulla ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Inoltre, l'Amministrazione Comunale potrà disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, decadenza dalla fornitura, senza che il gestore possa nulla eccepire, qualora risultino a carico dello stesso procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione, di cui all'art.3 della L.1423/56 e art.10 quater della L.31.5.65, n.575, successivamente modificata dalla L.13.9.82, n. 646 ed integrata dalla L.23.12.82, n.936, e s.m.i.

Art. 20- RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dei casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento in caso di violazione sostanziale di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'inadempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto s'intende risolto di diritto.

Art. 21- VINCOLO GIURIDICO

L'aggiudicazione dell'appalto costituisce impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in oggetto, dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificati, il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata del presente contratto.

In esso si intendono compresi o compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso per l'erogazione del servizio in oggetto che dovrà essere eseguito a norma delle leggi che disciplinano la materia.

Il prezzo predetto unitario si intende offerto dalla ditta aggiudicataria della fornitura in base al calcolo di propria convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

La ditta aggiudicataria non avrà, quindi, diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e di indennità speciali di alcun genere per aumento del costo della manodopera o delle materie prime, per perdite o per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

Art. 22- PAGAMENTI

La ditta appaltatrice nell'emettere le fatture in relazione al servizio erogato, opererà la ritenuta dello 0,5% in applicazione delle prescrizioni previste dall'art. 4, comma 3 del DPR 207/2010.

La liquidazione mensile delle fatture corredate da documenti di trasporto dei pasti forniti e regolarmente vistate dall'ufficio competente, avverrà con determinazione.

Per consentire al Comune un controllo tra le presenze pasto inviate dalle scuole e gli importi da fatturare, la Ditta invierà al Comune un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati, subito dopo l'ultimo giorno del mese, unitamente ai ticket destinati al Comune.

Sulla fattura e sui documenti di trasporto dovrà essere indicato il numero dei pasti differenziati forniti ad alunni celiaci.

Eventuali ritardi nel pagamento, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri derivanti dal contratto stipulato.

I crediti spettanti all'affidatario per forniture eseguite o per quelle in corso di esecuzione non potranno essere dal medesimo ceduti senza il preventivo assenso dell'Amministrazione Comunale.

Non si darà luogo a nessun pagamento se l'appaltatore non avrà formalizzato tutte le procedure contrattuali stabilite.

Art. 23- STIPULA DEL CONTRATTO

Alla stipula del contratto si procederà entro 15 giorni dalla data della comunicazione del Comune alla ditta aggiudicataria.

Ad ogni modo, la Ditta aggiudicataria si impegna ad accettare la consegna provvisoria del Servizio in pendenza di stipula contrattuale.

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi.

Art. 24- EFFICACIA DELL'APPALTO.

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta mentre per il Comune lo saranno solo dopo che la relativa determinazione di aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutori a norma di legge.

Il contratto avrà la durata di due anni scolastici, a decorrere presumibilmente dal mese di ottobre 2014 ovvero dalla data di aggiudicazione del presente appalto fino a maggio 2016 e si intenderà, alla scadenza, completamente esaurito senza alcuna ulteriore formalità preventiva.

Art. 25- SPESE CONTRATTUALI

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto consequenzialmente a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti del Comune.

Art. 26- OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. Tutte le prestazioni e i lavori dovranno essere eseguiti a regola d'arte e con la massima puntualità.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e se del caso sostituire i propri dipendenti che non avessero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste dell'Ente saranno impegnative per l'appaltatore. Il procedimento disciplinare per i dipendenti dell'appaltatore dovrà rispettare lo statuto dei lavoratori privati.

ART. 27- INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA

In caso si rilevi un'inadempienza contributiva da parte dell'aggiudicatario del servizio si applicherà quanto previsto dall'art. 4 del DPR 207/2010.

Art. 28- INTERVENTO SOSTITUTIVO DEL COMUNE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'aggiudicatario si applicherà l'art. 5 del DPR 207/2010.

Art. 29- REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs 163/2006 e smi in possesso di tutti i requisiti soggettivi e oggettivi previsti dal bando, dal presente capitolato e dalla normativa in materia di appalti, di servizi e forniture.

La partecipazione in forma associata è regolata dalle disposizioni di cui agli artt 34 e seguenti del D.Lgs 163 e smi.

Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art 37 del D.Lgs 163/2006 e smi è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

E' fatto divieto ai concorrenti 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 abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Ai sensi dell'art. 37, comma 9 D.Lgs 163/06 e smi è vietata l'associazione in partecipazione.

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzi, i requisiti di carattere generale devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, dal consorzio stesso e dalle singole imprese designate quali esecutrici del servizio. Pertanto, i certificati e le dichiarazioni previste nel bando di gara per il possesso dei requisiti di ordine generale dovranno essere prodotti da tutti i soggetti di cui sopra.

Art. 30- MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

La ditta è tenuta a rispettare integralmente il contenuto del presente capitolato di appalto, nonché all'esatta osservanza di tutte le condizioni contenute nelle leggi e nelle disposizioni vigenti in materia che qui si intendono come integralmente riportate, pena l'esclusione dalla partecipazione alla gara, .

Art. 31- CONTROVERSIE E VERTENZE

Qualunque contestazione e/o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente capitolato e del relativo contratto, sarà definito dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art.33 del d.Lgs n.80 del 31.03.98 e negli altri casi previsti dalla legge.

Il foro competente è quello di Napoli.

La Responsabile del Settore
(Dr.ssa M. Teresa Tommasiello)



COMUNE DI VILLARICCA
Provincia di Napoli

Settore Politiche Formative

☎ 081/8191337-339 ☎ 081/8191351
E-Mail ufficioscolastico@comune.villaricca.na.it

**BANDO DI GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE
SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE
Anni scolastici 2014-2015/2015-2016**

N Cig:

1) Soggetto appaltante

Comune di Villaricca, Corso Vittorio Emanuele n.60, 80010 VILLARICCA (NA) - tel. 081/8191337-339- Fax 081/8191351, sito internet www.comune.villaricca.na.it

2) Oggetto dell'appalto

Si rende noto che, in esecuzione della determinazione n. del capo Settore, questo Comune intende appaltare il servizio di Refezione scolastica, per gli alunni della scuola dell'infanzia, per gli anni scolastici 2014-2015/2015-2016, alle condizioni indicate nel capitolato di appalto. Sono ammesse le imprese aventi sede in uno Stato della CEE alle condizioni previste dalle vigenti disposizioni di legge. Stante la peculiarità del servizio non è ammesso il subappalto.

Non sono ammesse a partecipare le imprese singole o associate che in sede di precedenti procedure concorsuali abbiano reso dichiarazioni mendaci o prodotto atti falsi in violazione dell'art. 76 DPR 445/2000.

3) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DOCUMENTI PRESCRITTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA .

La gara d'appalto è indetta presso il Comune di Villaricca e sarà aggiudicata con le modalità di seguito indicate.

Le ditte interessate dovranno far pervenire un plico, anche a mano, indirizzato al Comune di Villaricca - Corso Vittorio Emanuele, 60 - CAP 80010 - Tel 081/8191339-337 Fax 081/8191351 non più tardi delle ore 12.00 del giorno recante esternamente oltre il mittente, la seguente dicitura: **ASTA PUBBLICA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA**

Anni scolastici 2014-2015/2015-2016.

Nel plico dovranno essere inserite, a pena di esclusione, **tre buste con il seguente contenuto:**

- A. offerta economica redatta sull'apposito modello allegato (N. 2) al presente bando di gara datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta, contenente la misura della percentuale unica di ribasso offerto, così in cifre come in lettere, al netto dell'I.V.A, sul prezzo unitario posto a base d'asta. L'offerta verrà chiusa in apposita busta sigillata con ceralacca e controfirmata su tutti i lembi di chiusura. Nella stessa non dovranno essere inseriti altri documenti prescindibili dall'offerta. Tale busta dovrà riportare, a pena di esclusione, la seguente dicitura: **"ASTA PUBBLICA AI SENSI DEL R.D. 827/24 CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DI CUI AGLI ART. 83 comma 1 e 86 e 87 DEL D.Lgs.vo 23.3.2006 n° 163, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE - Anni scolastici 2014-2015/2015-2016 ed in modo evidente la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".**

Decorso il termine di scadenza innanzi riportato non saranno ritenute valide offerte sostitutive o aggiuntive di offerte precedenti, né sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di altre offerte.

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, è ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

B. In altra busta, sigillata con ceralacca, timbrata e firmata su tutti i lembi di chiusura e recante la dicitura, **a pena di esclusione**: "ASTA PUBBLICA AI SENSI DEL R.D. 827/24 CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DI CUI AGLI ART. 83 comma 1 e 86 e 87 DEL D.L.vo 23.3.2006 n° 163, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE Anni scolastici 2014-2015/2015-2016 "- ed in modo evidente la dicitura "DOCUMENTI" -. Tale busta dovrà contenere, **a pena di esclusione**:

- 1) **istanza di ammissione** con annesse dichiarazioni, redatta sull'apposito modello allegato (N. 1) al presente bando di gara, datata e sottoscritta per esteso dal legale rappresentante della ditta ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, corredata da tutti i documenti ivi indicati e richiesti.
- 2) **dimostrazione** dell'avvenuto versamento del contributo di € 35,00 (euro trentacinque) a favore dell'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici ai sensi della deliberazione del 21-12-2011 dell'Autorità medesima, attuativa dell'art. 1 commi 65 e 67 della Legge 23-12-2005 n. 266. Il pagamento della contribuzione avviene con le seguenti modalità:
 - ❖ online mediante carta di credito dei circuiti visa, masterCard, Diners, American Express collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avcp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento con detta modalità, il partecipante deve allegare copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione corredata da copia del documento d'identità in corso di validità
 - ❖ in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <http://www.lottomaticaitalia.it/servizi> è disponibile la funzione " Cerca il punto vendita più vicino a te" "contributo AVCP". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta corredata da copia del documento d'identità in corso di validità.

Per le Ati provvederà al versamento solo l'impresa capofila.

Per eseguire il pagamento, indipendentemente dalla modalità di versamento utilizzata, sarà necessario iscriversi on line al nuovo "servizio di riscossione" indirizzo <http://contributi.avcp.it>

- 3) **dichiarazione sostitutiva** in carta semplice riportante l'oggetto della gara sottoscritta dall'interessato, ai sensi della l. 127/97 e successive modificazioni ed integrazioni corredata da copie fotostatiche del documento d'identità del sottoscrittore, in corso di validità con la quale l'impresa dichiara:
 - **Di essere in regola con il pagamento di tasse e contributi.**

C) In busta sigillata con ceralacca, timbrata e firmata su tutti i lembi di chiusura, recante la dicitura : " ASTA PUBBLICA AI SENSI DEL R.D. 827/24 CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DI CUI AGLI ARTT. 83 comma 1 e 86 e 87 DEL D.L.vo 23.3.2006 n° 163, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE Anni scolastici 2014-2015/2015-2016 " ed in modo evidente la dicitura "OFFERTA TECNICA"-, dovranno essere inseriti:

- 1) Progetto tecnico di gestione del servizio in oggetto, mediante descrizione di tutte le fasi di acquisto delle derrate alimentari, processi di lavorazione delle stesse, sistemi e materiali utilizzati per il confezionamento dei pasti, sistemi e metodologie di trasporto dei pasti e tempi necessari per la distribuzione degli stessi, piano dettagliato dei sistemi di sanificazione degli automezzi, indicazione del personale utilizzato nel trasporto e relative qualifiche, oltre la certificazione ed i sistemi di qualità utilizzati per il raggiungimento di uno standard qualitativo elevato e quant'altro occorrente al fine della valutazione di merito, nonché certificazione che non vengono utilizzati prodotti manipolati geneticamente nella produzione dei pasti, ai sensi e per gli effetti della L.R. 15/2001 e sistema di controllo sulla metodologia HACCP;
- 2) Relazione descrittiva dell'organizzazione logistico-funzionale del centro di cottura. Bisognerà, inoltre, allegare l'organigramma funzionale alla produzione ed alla distribuzione dei pasti. Descrizione delle modalità del servizio distribuzione.
- 3) Piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre i tempi di percorrenza. Per ogni singolo mezzo di trasporto deve essere indicato il percorso e la distanza chilometrica dal centro di produzione pasti ad ogni edificio scolastico, il tempo massimo realistico necessario per la percorrenza e per la consegna, nonché il personale impegnato su ciascun automezzo. Il piano deve riportare anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso. Numero e tipo di automezzi che si intendono utilizzare per l'erogazione del servizio oggetto del presente

appalto, con l'impegno a produrre in caso di aggiudicazione della gara e prima dell'inizio del servizio – a pena di decadenza - i relativi documenti di proprietà, copia della polizza RC e dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art 44 del D.P.R. 327/80, oppure quanto previsto al successivo capoverso.

Potranno essere accettate proposte di utilizzo di automezzi in noleggio od in leasing, purché accompagnate da preliminare di contratto con apposita ditta indicante i mezzi da adoperarsi per il trasporto, accompagnato da documenti di proprietà degli stessi;

- 4) Dichiarazione attestante l'ubicazione e l'indirizzo del centro di cottura designato alla produzione dei pasti in caso di aggiudicazione, la distanza chilometrica dello stesso dalla sede comunale e l'allegata indicazione del percorso stradale, accertata mediante internet motore di ricerca Michelin; descrizione dei locali di lavorazione
- 5) Numero e tipologia dei prodotti biologici utilizzati nella preparazione dei pasti e relativa certificazione;
- 6) Qualità Aziendale- Esperienza-Certificazioni;
- 7)Certificazione di qualità ISO 9001:2008;

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Non saranno presi in considerazione i plichi recapitati oltre il limite fissato per la presentazione delle offerte né quelli pervenuti privi dei sigilli di ceramica e di controfirma sui lembi di chiusura.

Si darà luogo all'esclusione dalla gara nel caso in cui manchi o sia incompleto o irregolare qualcuno dei documenti richiesti.

4) SISTEMA DI AGGIUDICAZIONE.

La gara verrà aggiudicata ai sensi del R.D. 827/24 con i criteri di aggiudicazione di cui agli artt. 83 comma 1 e 86 e 87 del D.Lgs.vo 23.3.2006 N° 163, cioè in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata secondo una pluralità di elementi da applicarsi congiuntamente che di seguito si specificano in ordine decrescente d'importanza loro attribuita.

A) offerta economica;

B) offerta tecnica;

In esecuzione di tali modalità di gara viene prefissato in 100 (cento) il numero massimo dei punti che la Commissione di gara avrà a disposizione per la valutazione di ciascuna offerta.

Tale punteggio sarà così suddiviso fra i suddetti elementi, nei quali si articola la valutazione.

A) offerta economica

punti 30/100;

B) offerta tecnica

punti 70/100;

T O T A L E

Punti 100/100

La valutazione del punteggio complessivo P, da attribuire a ciascuna offerta, discenderà dalla formula:

$$P_i = A_i + B_i$$

i cui elementi A_i , B_i sono relativi a quanto summenzionato.

All'offerta economica sarà attribuito il punteggio massimo di

punti 30

Tale punteggio sarà assegnato alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso;

alle rimanenti offerte i relativi punteggi saranno assegnati con la seguente formula:

$$\frac{\text{prezzo più basso}}{\text{prezzo offerto}} \times 30$$

L'elemento $B_i = b_1 + b_2 + b_3 + b_4 + b_5$ (valore max 70/100) sarà attribuito dalla Commissione mediante i seguenti sottocriteri:

B1 ORGANIZZAZIONE CENTRO DI COTTURA E DEL SERVIZIO	Punti da assegnare										
<p>Relazione descrittiva(max 10 fogli formato A4) dell'organizzazione logistico-funzionale del centro di cottura. Bisognerà, inoltre, allegare l'organigramma funzionale alla produzione ed alla distribuzione dei pasti. Descrizione delle modalità del servizio distribuzione. Sarà attribuito il punteggio all'offerta che avrà dimostrato il modello organizzativo più adeguato ad assicurare le migliori condizioni di produzione e distribuzione dei pasti fino alle sedi scolastiche di cui all'art. 1 CSA.....punti 5</p> <p>ORGANIZZAZIONE NEI TERMINALI DI CONSUMO Refezioniste destinate alla distribuzione nei plessi scolastici:</p> <table data-bbox="103 425 925 560"> <tr> <td>Utilizzo di 7 refezioniste addette alla distribuzione</td> <td>punti 10</td> </tr> <tr> <td>Utilizzo di 6 refezioniste addette alla distribuzione</td> <td>punti 8</td> </tr> <tr> <td>Utilizzo di 5 refezioniste addette alla distribuzione</td> <td>punti 6</td> </tr> <tr> <td>Utilizzo di 4 refezioniste addette alla distribuzione</td> <td>punti 4</td> </tr> </table>	Utilizzo di 7 refezioniste addette alla distribuzione	punti 10	Utilizzo di 6 refezioniste addette alla distribuzione	punti 8	Utilizzo di 5 refezioniste addette alla distribuzione	punti 6	Utilizzo di 4 refezioniste addette alla distribuzione	punti 4	<p>Max 15 Punti</p>  		
Utilizzo di 7 refezioniste addette alla distribuzione	punti 10										
Utilizzo di 6 refezioniste addette alla distribuzione	punti 8										
Utilizzo di 5 refezioniste addette alla distribuzione	punti 6										
Utilizzo di 4 refezioniste addette alla distribuzione	punti 4										
B2 Automezzi impiegati per la distribuzione	Punti da assegnare										
<p>L'impresa concorrente deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole utilizzando il sito www.michelin.it. Per ogni singolo mezzo di trasporto deve essere indicato il percorso e la distanza chilometrica dal centro di produzione pasti ad ogni edificio scolastico, il tempo massimo realistico necessario per la percorrenza e per la consegna, nonché il personale impegnato su ciascun automezzo. Il piano deve riportare anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.</p> <table data-bbox="103 1164 925 1276"> <tr> <td>Utilizzo fino a 3 automezzi</td> <td>punti 5</td> </tr> <tr> <td>Utilizzo da 4 a 5 automezzi</td> <td>punti 10</td> </tr> <tr> <td>Valutazione Piano Trasporti (tempi di percorrenza)</td> <td>punti 10</td> </tr> </table>	Utilizzo fino a 3 automezzi	punti 5	Utilizzo da 4 a 5 automezzi	punti 10	Valutazione Piano Trasporti (tempi di percorrenza)	punti 10	<p>Max 20 Punti</p>				
Utilizzo fino a 3 automezzi	punti 5										
Utilizzo da 4 a 5 automezzi	punti 10										
Valutazione Piano Trasporti (tempi di percorrenza)	punti 10										
B3 Ubicazione del centro di cottura (CCP)	Punti da assegnare										
<p>Per CPP si intende struttura adibita a centro di cottura esclusivamente alla produzione di pasti confezionati per distribuzione. Distanza del CPP dalla sede del Comune- C.so Vittorio Emanuele, 60-. Secondo la misurazione attestata dal sito internet Michelin; il punteggio viene attribuito secondo la seguente formula: $P = \frac{10 \times DM}{DP}$</p> <p style="text-align: center;">DP</p> <p>Di cui: P= Punteggio attribuito DM= Distanza Minima del CPP, espresso in Km DP= Distanza Dichiarata dal Partecipante</p>	<p>Max 10 Punti</p>										
34 UTILIZZO PRODOTTI BIOLOGICI	Punti da assegnare										
<p>Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:</p> <table data-bbox="103 1859 925 2016"> <tr> <td>Lenticchie</td> <td>punti 1</td> </tr> <tr> <td>Fagioli</td> <td>punti 1</td> </tr> <tr> <td>Succhi di frutta</td> <td>punti 1</td> </tr> <tr> <td>Olio extra vergine d'oliva</td> <td>punti 1</td> </tr> <tr> <td>Dolcetto Plum Kake</td> <td>punti 1</td> </tr> </table>	Lenticchie	punti 1	Fagioli	punti 1	Succhi di frutta	punti 1	Olio extra vergine d'oliva	punti 1	Dolcetto Plum Kake	punti 1	<p>Max 5</p>
Lenticchie	punti 1										
Fagioli	punti 1										
Succhi di frutta	punti 1										
Olio extra vergine d'oliva	punti 1										
Dolcetto Plum Kake	punti 1										

B5	<p>QUALITA' AZIENDALE- ESPERIENZA- CERTIFICAZIONI</p> <p>L'impresa concorrente potrà acquisire i seguenti punteggi documentando la consolidata esperienza nel settore della ristorazione collettiva e l'acquisizione di ulteriori certificazioni a garanzia della qualità del servizio.</p> <p>Sarà attribuito un punteggio alle ditte che dimostreranno di essere iscritte e di aver attivato l'oggetto sociale alla CCIAA:</p> <p>da oltre 18 annipunti 12 da oltre 12 anni fino a 18 anni.....punti 7 da oltre 6 anni fino a 12 anni.....punti 5</p> <p>(allegare copia autenticata CCIAA e certificazioni di enti pubblici comprovanti l'esecuzione del servizio, almeno 1 per ogni anno di servizio). In caso di RTI il requisito potrà essere cumulato.</p> <p>Alle ditte che dimostreranno di possedere ulteriori certificazioni a garanzia della qualità saranno attribuiti 8 punti con il seguente criterio:</p> <p>Certificato ISO 22005:2008 certificazione sulle metodologie di Rintracciabilità interna punti 4 Certificato ISO 22000:2005 certificazione per l'attuazione del sistema qualità per la sicurezza alimentare punti 4</p>	<p>Punti da assegnare Max 20</p>  
----	--	---

5) - PROCEDIMENTO DI SVOLGIMENTO DELLA GARA.

Il procedimento di gara avrà il seguente svolgimento:

Dichiarata aperta la gara, il Presidente della Commissione aggiudicatrice procederà in seduta pubblica all'apertura della busta "**DOCUMENTI**" ed alla verifica dei documenti richiesti e saranno ammessi alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola. Ciò posto, la Commissione, in seduta non pubblica, procederà all'apertura della busta "**OFFERTA TECNICA**" e sulla base dei criteri innanzi indicati procederà alla formazione della graduatoria.

Si procederà, successivamente, in seduta pubblica, all'apertura della busta "**OFFERTA ECONOMICA**" contenente l'offerta economica attribuendo il relativo punteggio.

La Commissione redigerà una graduatoria sulla base del punteggio globale P_i dei concorrenti. Conseguenzialmente trasmetterà le proprie valutazioni al Dirigente competente che provvederà all'aggiudicazione definitiva.

La valutazione delle offerte anomale avverrà ai sensi dell'art. 86 D.Lg.vo 163/06.

6) AVVALIMENTO-

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato che intende soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti tecnici e di carattere economico-finanziario mediante avvalimento dei requisiti di un altro soggetto, deve altresì allegare:

- una sua dichiarazione verificabile, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.;
- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui 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;
- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.;
- in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di cui alla lettera e), 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 e s.m.i..

Nel caso di dichiarazioni mendaci da parte dell'impresa ausiliaria, ferma restando l'esclusione del concorrente, la stazione appaltante, in relazione all'art. 38, comma 1, lett. h) del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.,

trasmetterà i connessi atti all'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, per le sanzioni previste in materia.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario.

Il concorrente potrà avvalersi di una sola impresa ausiliaria.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

7) AMMONTARE DELL'APPALTO.

Il prezzo unitario posto a base dell'appalto per ciascun pasto è di Euro 4,22 di cui € 4,20 quale costo unitario del pasto a base di gara, € 0,02 quale costo delle misure adottate per eliminare, o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs n. 81/2008 e successive modifiche, non soggetto a ribasso, il tutto oltre IVA. Importo complessivo presunto di Euro 411.450,00 Oltre IVA .

8) CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA.

Ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs 163/2006, le offerte devono essere corredate, a pena di esclusione, da cauzione provvisoria, nella misura pari al 2% del valore del presente appalto, comprensiva degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, da costituirsi sotto forma di fideiussione. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs 385/1993, che siano autorizzati a svolgere la predetta attività dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

L'offerta deve, tra l'altro, essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, scelto tra quelli previsti dall'art. 75 comma 3 D.Lgs 163/06, a rilasciare garanzia fideiussoria qualora l'offerente risultasse affidatario.

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzi la garanzia dovrà essere costituita dall'impresa capogruppo/consorzio in nome e per conto proprio e delle mandanti/consorziate.

In caso di Ati o di consorzio non ancora costituito la garanzia deve riportare, a pena di esclusione, l'indicazione di tutte le imprese del raggruppamento/consorzio.

Le cauzioni provvisorie delle ditte concorrenti non aggiudicatarie verranno restituite successivamente all'assegnazione dell'appalto. Quella della ditta risultata aggiudicataria verrà trattenuta, a garanzia degli obblighi derivanti dall'aggiudicazione, fino alla stipula del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà, prima della stipula del contratto, prestare una cauzione definitiva con le modalità sopraindicate, pari al 10% dell'importo netto di aggiudicazione. La fideiussione, inoltre, dovrà contenere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e l'operatività entro 15 gg., a semplice richiesta della Stazione Appaltante.

La cauzione definitiva resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

9) DIVIETO DI SUBAPPALTO.

E' fatto specifico divieto alla ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione o qualsiasi altra forma di subappalto relativa al servizio oggetto del presente capitolato.

10) ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente bando di gara sono a carico della ditta affidataria i seguenti oneri:

- a) Spese registrazione contratto;
- b) Organizzazione, gestione, somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresi la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli di carta, tovaglette a perdere, piatti posate e bicchieri monouso;
- c) Trattamento economico ordinario al personale dipendente;
- d) Scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale che dovrà essere munito del libretto sanitario;
- e) Assicurazione per i danni o cose e persone per danni civili contro terzi;
- f) Tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- g) Acquisto e trasporto delle derrate alimentari sia cotte che crude con propri automezzi idonei per tale utilizzo, con obbligo alla ditta affidataria di comprovare l'idoneità degli automezzi impiegati con regolari attestazioni rilasciate dalle competenti autorità sanitarie;
- h) Preparazione, distribuzione al tavolo, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- i) Oneri per il vestiario per il personale utilizzato per l'espletamento del servizio in oggetto;
- l) Adeguamento alle disposizioni comunali in tema di raccolta differenziata dei rifiuti. Il complesso di tali oneri è incluso nel prezzo di aggiudicazione.

m) Acquisto di cibi per i soggetti intolleranti, nonché il rispetto della normativa di riferimento L. 125/05 art. 4 e dei requisiti specifici previsti dal piano di autocontrollo DGRC N. 2163 del 14/12/2007.

11) Criteri di verifica delle offerte anormalmente basse

L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Qualora le offerte economiche dovessero presentare prezzi manifestamente e anormalmente bassi, il Comune, ai sensi dell'art. 88 del D.Lvo 163/06, chiederà all'offerente le necessarie giustificazioni; qualora le stesse non siano ritenute valide, ha facoltà di rigettare le offerte, con provvedimento motivato, escludendole dalla gara.

Non è consentito ad una medesima impresa, sotto pena di automatica esclusione dalla gara di tutte le offerte presentate dalla stessa, presentare offerta singola e partecipare contemporaneamente ad Associazione di Imprese e/o Consorzi concorrenti, oppure partecipare contemporaneamente quale membro di più di una Associazione di Imprese e/o Consorzi.

12) Modalità finanziamento

Il servizio viene finanziato mediante mezzi propri di bilancio ed il pagamento verrà effettuato su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse.

13) Apertura delle offerte ed aggiudicazione

L'apertura delle buste e l'esame della documentazione ai fini dell'ammissibilità alla gara si terranno il **giorno alle ore 10,00** presso il settore Politiche Formative al palazzo Somma Via Sei Martiri. Alla seduta pubblica potranno assistervi i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

14) Adempimenti successivi alla gara

Successivamente alla gara il Comune procederà all'accertamento della sussistenza o meno in capo alla ditta aggiudicataria dei requisiti richiesti dal presente bando di gara.

In mancanza dei requisiti verrà annullata, con atto motivato, l'aggiudicazione e si rescinderà il contratto per colpa imputabile all'impresa assegnando l'appalto al concorrente che segue in graduatoria, incamerando la cauzione.

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà assegnato dalla stazione appaltante. Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto, così come quelle di contratto, sono a carico dell'aggiudicatario.

Per la gara saranno osservate tutte le altre norme contenute nel regolamento generale sulla contabilità dello Stato. L'affidatario, entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, dovrà prestare la cauzione di cui all'art 8), sotto pena di revoca dell'assegnazione e l'incameramento della cauzione provvisoria.

Il Comune si riserva inoltre la facoltà di verificare con gli opportuni controlli la situazione della ditta aggiudicataria in rapporto ad eventuali gravi errori commessi in altri appalti precedenti presso committenti pubblici o privati, la regolarità con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi di sicurezza sociale e con il pagamento delle imposte e tasse.

Tutti i documenti presentati dalla ditta aggiudicataria saranno trattenuti dalla stazione appaltante.

Il Comune avrà diritto di rescindere il contratto nel caso in cui la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode o grave negligenza o contravvenga agli obblighi e condizioni stipulati, oppure per causa di forza maggiore compresa la sopravvenuta indisponibilità finanziaria.

Per quanto non previsto nel presente bando di gara, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti sulla materia. E' esclusa la competenza arbitrale e pertanto, in caso di contenzioso, si procederà con ricorso al Giudice competente del Foro di NAPOLI.

Il bando di gara sarà pubblicato sulla G.U.R.I., sulla G.U.C.E., sul B.U.R. Campania, sul quotidiano "Aste e Appalti", sul sito istituzionale, nella sezione "amministrazione trasparente" dell'Ente e sul sito internet del Ministero delle Infrastrutture www.serviziocontrattipubblici.it

La Responsabile del Settore
Dr.ssa M. Teresa Tommasiello

ALLEGATO 1 - ISTANZA DI AMMISSIONE

Spett.le Comune di Villaricca
Corso Vittorio Emanuele, 60
80010 Villaricca (Na)

Oggetto: **Istanza di ammissione all'asta pubblica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia statali del territorio comunale. Anni scolastici 2014-2015/2015-2016. CIG.....**

Il sottoscritto nato a il

Residente a provincia di In qualità di legale rappresentante

dell'impresa con sede in

.....Provincia di..... Via/P.zza.....n.....

CHIEDE

Di essere ammesso al Pubblico Incanto in oggetto a cui intende partecipare

A tal fine , ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.r. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi Indicate

DICHIARA

- a. di assumere l'impegno a procedere alla esecuzione del servizio di refezione scolastica di pasti caldi per le scuola dell'infanzia del territorio comunale per gli anni scolastici 2014-2015 e 2015-2016;
- b. di essersi recato nei posti ove deve essere espletato il servizio, di aver preso esatta conoscenza delle condizioni, di essere pienamente edotto delle norme che regolano l'appalto in parola e di aver preso, altresì conoscenza del Capitolato speciale di appalto, accettandone in caso di aggiudicazione, senza riserve, tutte le condizioni, limitazioni, restrizioni, decadenze ecc., ai sensi dell'art.1341 c.c., nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono incidere sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato i prezzi medesimi, nel loro complesso, remunerativi e tali da consentire il prezzo contenuto nell'offerta, di disporre dell'attrezzatura e del personale necessario e di conoscere tutte le modalità dell'appalto;
- c. di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la P.A. ai sensi delle vigenti normative;
- d. di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalle gare previste dall'art 38 del D.Lvo n. 163/2006 ;
- e. di essere in possesso di idonea certificazione ISO inerente il servizio oggetto di gara;
- f. di impegnarsi durante tutta la durata dell'appalto, ad osservare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, così come previsto (D.Lgs del 26.5.1997 n.155), dai regolamenti comunitari sull'igiene degli alimenti. regolamento ce 852 e 853;
- g. di acquistare cibi per i soggetti intolleranti, nonché di osservare la normativa di riferimento L. 125/05 art. 4 e i requisiti specifici previsti dal piano di autocontrollo DGRC n. 2163 del 14/12/2007;
- h. di adeguarsi alle disposizioni comunali in tema di raccolta differenziata dei rifiuti e di includere il complesso di tali oneri nel prezzo di aggiudicazione;
- i. che il centro di produzione pasti , i cui locali sono disponibili per l'intera durata dell'appalto, è ubicato in (indicare la distanza esatta dal palazzo Municipale del Comune di Villaricca);
- j. di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria relativa al centro produzione pasti;

k. che le potenzialità produttive del centro, di stoccaggio delle derrate alimentari e di confezionamento pasti dello stesso, sono sufficienti per far fronte agli impegni conseguenti al presente appalto, in caso di aggiudicazione;

l. di rinunciare alla cessione od a qualsiasi altra forma di subappalto, così come previsto dal capitolato speciale di appalto art. 9;

m. di accettare la consegna provvisoria del servizio in pendenza di stipula contrattuale presumibilmente da ottobre 2014;

n. che l'impresa è iscritta nel registro delle Imprese della Camera di commercio di categoria..... per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto ed attesta i seguenti dati.

- Numero di iscrizione.....
- Data iscrizione
- Durata dell'impresa/data Termine.....

- Numero Posizione INPS.....SEDE.....;
- Numero Posizione INAIL.....SEDE.....;
- Numero dipendenti.....

Forma giuridica dell'impresa concorrente
(barrare la casella che interessa)

- Società in nome collettivo
- Società in accomandita semplice
- Società per azioni
- Società in accomandita per azioni
- Società a responsabilità limitata
- Società cooperativa a responsabilità limitata
- Società cooperativa a responsabilità illimitata

-organi di Amministrazione, persone che li compongono (indicare i nominativi ed esatte generalità), nonché poteri loro conferiti (in particolare , per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci , per le società in accomandita semplice , i soci accomandatari,

per le altre società tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione muniti del potere di rappresentanza):

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

o. in quanto cooperativa, di essere regolarmente iscritta nel/nello (barrare la casella che interessa ad indicare i dati di iscrizione);
Registro Prefettizio

Schedario generale della Cooperazione;

.....
.....

p. di non trovarsi con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile e seguenti e che non si è accordata e non si accorderà con altre partecipanti alla gara;

q. di avere svolto, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del presente bando, regolarmente e con buon esito, servizi di ristorazione scolastica per un importo non inferiore ad € 700.000,00 oltre Iva (specificare per ciascun esercizio tale fatturato)

.....
.....

r. (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18/1/2000)

1) di non essere assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99;
(nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato una nuove assunzioni dopo il 18/1/2000)

2) la persistenza ai fini dell'assolvimento degli obblighi di cui alla legge 68/99 della situazione certificata dalla originaria attestazione dell'ufficio competente;

- s. di essere in regola con i versamenti dei contributi assistenziali e previdenziali;
- t. di essere in regola con l'applicazione piena ed integrale ai propri addetti dei contenuti economici normativi della contrattazione nazionale del settore e dei contratti integrativi vigenti, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dagli stessi;
- u. di non aver mai reso false dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti richiesti per l'ammissione a gare di appalti;

v. di essere a conoscenza e di accettare tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto in data 26/09/2007 dal Comune di Villaricca con la prefettura di Napoli, consultabile al sito <http://www.utgnapoli.it>, con esclusione di quelle previste dall'art. 2, comma 2, punti h) e i) e dall'art. 8 comma 1 punto 7 e 8 abrogate dall'art. 3 della legge n. 136 del 13/08/2010;

w. di aver tenuto conto nel formulare l'offerta degli oneri per i piani di sicurezza fisica dei lavoratori nonché di quanto indicato dal D.Lvo 81 del 09/04/2008;

z. attesta l'inesistenza a proprio carico di procedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 L. 1423/56 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della 575/1965; la suddetta dichiarazione, espressamente resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, dovrà essere presentata dal titolare e dal direttore tecnico, in caso di impresa individuale, dai soci e dai direttori tecnici in caso di società in nome collettivo, dai soci accomandatari e dai direttori tecnici in caso di società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dai direttori tecnici, dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società di capitale/consorzi;

Attesta

z1. L'inesistenza a proprio carico di sentenze di condanna passate in giudicato, o di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure di sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art 444 del codice di procedura penale, per i reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

L'inesistenza a proprio carico di sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, par. 1, della direttiva comunitaria CE 2004/18; la suddetta dichiarazione, espressamente resa ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, dovrà essere presentata dal titolare e dal direttore tecnico, in caso di impresa individuale, dai soci e dai direttori tecnici in caso di società in nome collettivo, dai soci accomandatari e dai direttori tecnici in caso di società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dai direttori tecnici, dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società di capitale/consorzio anche se cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando;

Si allegano, a pena di esclusione i seguenti documenti:

- 1) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo secondo le modalità specificate nel bando di gara;
- 2) Idonee referenze bancarie (almeno in numero di due) attestanti le capacità economiche e finanziarie relative all'appalto in oggetto;
- 3) Titolo dal quale evincesi la disponibilità del centro di produzione pasti per tutta la durata dell'appalto.

Appone la sottoscrizione consapevole delle responsabilità penali, amministrativi e civili verso dichiarazioni false ed incomplete.

Data

Firma
Il Legale Rappresentante

Avvertenze:

La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, se necessario, le parti che non interessano. Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine; leggere attentamente nel testo le parti scritte in carattere più piccolo e riportate in grassetto; allegare la fotocopia di un documento di identità in corso di validità, del soggetto dichiarante (carta d'identità, patente di guida rilasciata dalle prefettura, passaporto ecc.).

Ai sensi dell'art. 10 della legge 675/96, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei concorrenti e della loro riservatezza.

ALLEGATO N. 2 - OFFERTA ECONOMICA

Spett.le
COMUNE DI VILLARICCA
C.SO VITTORIO EMANUELE,60
80010 VILLARICCA (NA)



Oggetto: Offerta economica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia statali del territorio comunale. Anni scolastici 2014-2015/2015-2016.

CIG.....



Il sottoscritto _____ nato a _____ Il
_____ residente nel Comune di _____ Provincia
_____ Via/Piazza _____ in qualità di legale Rappresentante
dell'impresa _____ con sede nel Comune di _____
Provincia _____ Via/Piazza _____ con codice fiscale n _____
partita IVA _____ numero di telefono _____
numero di fax _____
E-mail _____

con espresso riferimento all'impresa

DICHIARA

- di essere disposto ad offrire il ribasso d'asta del...../lettere.....sul prezzo unitario IVA esclusa, che considera remunerativo, per l'effettuazione del servizio di refezione in oggetto.

Il prezzo depurato del ribasso d'asta offerto del.....%resterà inoltre fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, nonché franco e libero di ogni qualsiasi spesa, escluso IVA;

DATA

Il Legale Rappresentante

BANDO DI GARA

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: Comune di Villaricca. Settore Politiche Formative. Corso Vittorio Emanuele, 60 CAP 80010 Villaricca (NA) Italia. Tel. 081/8191339-337 - Fax 081/8191351 P. I. 03633691211

1.2) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere ulteriori informazioni: Comune di Villaricca. Corso Vittorio Emanuele, 60 CAP 80010 Villaricca (NA) Italia. Tel. 081/8191339-337 Fax 081/8191351 oppure sul sito www.comune.villaricca.na.it

1.3) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione: come al punto 1.2.

1.4) Indirizzo al quale inviare le offerte: Comune di Villaricca. Settore Politiche Formative. Corso Vittorio Emanuele, 60 CAP 80010 Villaricca (NA)

2.1) Categoria del servizio: 17 CPC 64. CIG N.

2.2) Oggetto dell'appalto: Servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia statali del territorio comunale.

2.3) Luogo di prestazione del servizio: Villaricca (NA) edifici scolastici di cui all'art. 1 c.s.a..

2.4) Varianti: non ammesse.

2.5) Importo unitario a base d'asta: Euro 4,22 di cui € 4,20 quale costo unitario del pasto a base di gara, € 0,02 quale costo delle misure adottate per eliminare, o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs n. 81/2008 e successive modifiche, non soggetto a ribasso, il tutto oltre IVA. Importo complessivo presunto di Euro 411.450,00 Oltre IVA.

2.6) Durata dell'appalto: Anni scolastici 2014-2015/2015-2016-

2.7)) Garanzie richieste: cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo totale di cui al punto 2.5, da prestarsi secondo le modalità specificate nel disciplinare di gara.

2.8) Modalità di pagamento: si rinvia a quanto indicato nell'art. 22 del C.S.A.

2.9) Condizioni di partecipazione: a) fatturato globale, al netto di IVA, nell'ultimo triennio, almeno pari ad EURO 700.000,00. b) disponibilità del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto; c) certificazione ISO aderente al servizio oggetto di gara; d) attestazione dell'avvenuto versamento di € 35,00 a favore dell'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici da effettuarsi ai sensi della deliberazione del 21-12-2011 dell'Autorità medesima, attuativa dell'art. 1 commi 65 e 67 della Legge 23-12-2005 n. 266. La causale deve riportare esclusivamente il codice fiscale del partecipante e il CIG che identifica la procedura e cioè:

CIG.....

e) la conoscenza e l'accettazione di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto in data 26/09/2007 dal Comune di Villaricca con la prefettura di Napoli, consultabile al sito

http://www.utgnapoli.it, con esclusione di quelle previste dall'art. 2, comma 2, punti h) e i) e dall'art. 8 comma 1 punto 8

f) la conoscenza e l'impegno al rispetto della disposizione di cui all'art. 3 della legge n. 136 del 13/08/2010

3.1) Procedura di aggiudicazione: asta pubblica ai sensi del r.d. 827/24 con i criteri di aggiudicazione di cui all'art. 83 comma 1 e artt. 86 e 87 del D.lgs 23.03.2006 n. 163, per l'appalto del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia statali del territorio comunale. Anni scolastici 2014-2015 e 2015-2016.

3.2 Normativa di riferimento: i servizi sono contemplati nell'Allegato II B D.Lgs 163/06- Cat 17-CPC 64, con l'applicazione del D.lgs 163/06 limitatamente agli artt. 65 e 68 e a quelli espressamente richiamati nel c.s.a.

3.3) Atti di gara e condizioni per ottenerli: Disponibili presso il Servizio Politiche Formative.

3.4) Scadenza fissata per la ricezione delle offerte: ore 12.00 del

3.5) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni decorrenti dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

3.6) Persone ammesse all'apertura delle offerte: i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

3.7) Data, ora e luogo di apertura delle offerte: ore 10,00 del, presso il Comune di Villaricca Settore Politiche Formative Via Sei Martiri Palazzo Somma Baldascini.

3.8) Informazioni complementari: si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché ritenuta valida.

II CAPOSETTORE

Dott.ssa M. Teresa Tommasiello