

REP. 1/2018

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI VILLARICCA

-PROVINCIA DI NAPOLI-

Contratto di appalto del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed i docenti della scuola dell'infanzia Statale del territorio Comunale per tre anni scolastici 2017/2018-2018/2019-2019/2020-

• Importo € 583.726,50 (Euro Cinquecentoottantatremilasettecentoventisei/50) oltre oneri di sicurezza in € 3.195,00 (Euro Tremilacentonovantacinque/00) oltre I.V.A. - CIG 6776829035 •

L'anno Duemiladiciotto il giorno quindici del mese di marzo in Villaricca, nella Casa Comunale, avanti a me Dr. Mario Nunzio Anastasio, Segretario Generale del Comune di Villaricca, autorizzato "o*pe 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 del Settore (art. 36 Regolamento Comunale Attività Contrattuale) la quale dichiara di agire in nome, per conto e nell'interesse del Comune –

C.F. :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. S.a.s.- Coniglio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l." costituita con atto della Dott.ssa Mariarosaria Cante, Notaio in Napoli, Rep. n. 2.731 – Raccolta n.2.094 del 16/11/2017, registrato c/o l'Agenzia delle Entrate di Napoli 2 in data 24/11/2017 al n.15606 –

C.F. : 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

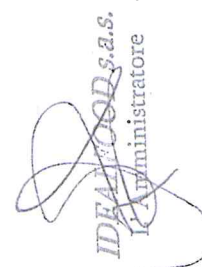
Che, con Determina del Capo Settore Servizi Socio Assistenziale n. 1114 del 25/08/2016, rettificata ed integrata con Determinazioni nn. 1238 del 23/09/2016 e 1305 del 11/10/2016, esecutive, veniva indetta una Procedura Aperta, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett.a) del D. Lgs. 50/2016- Importo presunto a base d'asta € 670.950,00 (Euro Seicentoseptantamilanovecentocinquanta/00) oltre oneri di sicurezza in € 3.195,00 (Euro Tremilacentonovantacinque/00) oltre IVA, per l'appalto del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed i docenti della scuola dell'infanzia Statale del territorio Comunale per tre anni scolastici, approvando

contestualmente il Capitolato d'Oneri ed impegnando la spesa sul Bilancio Comunale.

Che, con Determina del Capo Settore Servizi Socio Assistenziali n. 1461 del 10/11/2016 esecutiva, veniva approvato il Bando di Gara ed il Disciplinare di gara, così come redatti dalla C.U.C.

Che, con Determina del Capo Settore Servizi Socio Assistenziali n. 122 del 15/02/2017 esecutiva, venivano approvati i verbali di gara nonché, la proposta di aggiudicazione del servizio *de quo* all' A.T.I. "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s.- Coniglio d'Oro di, Giovanni Sepe S.r.l." .

Che, con Determina del Capo Settore Servizi Socio Assistenziali n. 382 del 22/03/2017 esecutiva, a seguito di verifica presso l'AVCPASS del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara dall'A.T.I. e riscontrato che le ditte in A.T.I. non avevano reso dichiarazioni veritiere in ordine al possesso dei requisiti di ordine generale, veniva disposto di non aggiudicare la gara di cui trattasi all' A.T.I. "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s.- Coniglio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l.", di procedere allo scorrimento della graduatoria e di approvare, ai sensi dell'art. 32 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, la proposta di aggiudicazione del servizio *de quo* a favore della ditta "E.P. S.p.a." .



IDEALFOOD S.a.s.  
Amministratore



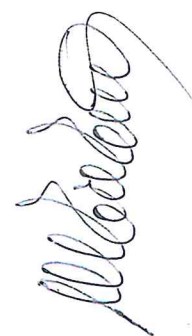
Che, il suddetto provvedimento veniva impugnato dall' A.T.I. "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s.- Coniglio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l." innanzi al TAR Campania;

Che, la seconda sezione del TAR Campania con sentenza n. 3518/2017 accoglieva il ricorso ed annullava il provvedimento adottato con Determinazione n. 382 del 22/03/2017.

Che, con Determina del Capo Settore Servizi Socio Assistenziali n. 1193 del 14/09/2017 rettificata con Determine nn. 1237 del 22/09/2017 e, 1320 del 13/10/2017 esecutive, veniva dichiarata l'efficacia dell'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed i docenti della scuola dell'infanzia Statale del territorio Comunale per tre anni scolastici 2017/2018-2018/2019-2019/2020, all'A.T.I. "IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s.-Coniglio d'Oro di Giovanni Sepe S.r.l." per l'importo netto di € 583.726,50 (Euro Cinquecentoottantatremilasettecentoventisei/50) oltre oneri di sicurezza in € 3.195,00 (Euro Tremilacentonovantacinque/00) oltre I.V.A.

L'iter amministrativo qui descritto, si è concluso con la pubblicazione dell'esito della gara che, con la sottoscrizione del presente contratto, la Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello dichiara di aver regolarmente effettuato.

Che l'A.T.I. ha prodotto la seguente documentazione:



IDEALFOOD S.a.s.  
L'Amministratore





1 - Cauzione definitiva pari ad € 23.478,00 (Euro Ventitremilaquattrocentosettantotto/00) prestata mediante Polizza Fidejussoria n. OOA0691893 della Groupama Assicurazioni stipulata il 29/11/2017 e con scadenza al 30/11/2020;

2 - Polizza Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso Prestatori di Lavoro (RCO) n. 782030319 della UnipolSai che sostituisce il precedente, n.5568500907303 della Milano Assicurazioni, rimanendo per il resto invariato, contratta dalla IDEALFOOD Sas in data 10/10/2012 con allegata quietanza con effetto dal 10/10/2017 al 10/10/2018 ;

3- Polizza Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) n.765351709 delle Assicurazioni Generali che, a seguito all' evoluzione dei sistemi informatici della Società, ha sostituito il precedente n. 16300270863, contratta da Coniglio d'Oro Srl in data 29/09/2006 con allegata quietanza con effetto dal 29/09/2017 al 29/09/2018 ;

4 - Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 relativa alla insussistenza di rapporti di parentela e/o di affinità con i dipendenti e titolari di P.O. nel Comune di Villaricca, ai sensi del vigente P.T.P.C.

5 - Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 relativa alla insussistenza delle cause di cui all'art. 67 del d.Lgs. 159/2011.

Che, al fine della verifica del possesso dei requisiti sono stati acquisiti agli atti, il Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio del 02/02/2017, il Certificato dei Carichi Pendenti del 07/02/2018 ed il Certificato del Casellario Giudiziale del 06/02/2018 rilasciati dalla Procura della Repubblica presso il Tribunale di Napoli Nord, Regolarità Fiscale, DURC con scadenza validità 06/04/2018 per la ditta IDEALFOOD, Sas e con scadenza validità 15/03/2018 per la ditta Coniglio d'Oro Srl.

Che, in data 03/01/2018 è stata inoltrata tramite la BDNA, la richiesta di informazioni antimafia a carico delle ditte costituite in A.T.I. A tal riguardo la dr.ssa Tommasiello richiama il disposto normativo di cui all' art. 92 comma 3 del D.L. 159/2011 che consente alle Amministrazioni di procedere alla stipulazione dei contratti, sotto condizione risolutiva, anche in assenza delle informazioni antimafia prefettizie, sia nell'ipotesi dell'infruttuoso decorso del termine di trenta giorni dalla ricezione della richiesta, sia in caso di urgenza.

Che, nelle more della stipula del contratto, si è provveduto a dare esecuzione, in via d'urgenza, al servizio de quo al fine di evitare eventuali pretese risarcitorie della ditta aggiudicataria.

#### TUTTO CIO' PREMESSO

Tra il Comune di Villaricca, come sopra rappresentato ed il Sig. Fiorenzano Antonio, Socio Accomandatario della ditta "IDEALFOOD

di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s.” con sede in Napoli (NA)-  
capogruppo dell’A.T.I. “IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C.  
S.a.s.- Coniglio 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, ha affidato all’A.T.I.  
“IDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s.- Coniglio d’Oro di  
Giovanni Sepe S.r.l.”, che ha accettato l’appalto del servizio di  
refezione scolastica per gli alunni ed i docenti della scuola  
dell’infanzia Statale del territorio Comunale per tre anni scolastici  
2017/2018-2018/2019-2019/2020-

Art.3) L’A.T.I. si impegna ad effettuare il servizio di cui trattasi sotto  
la piena ed incondizionata osservanza di tutte le condizioni, modalità  
e disposizioni contenute nel Capitolato Speciale d’Appalto, del Bando  
e del Disciplinare di gara, dei quali dichiara di averne perfetta e  
puntuale conoscenza e di accettarli incondizionatamente e che si  
allegano al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale,  
ai sensi dell’art. 32 comma 14 bis del D.Lgs. 50/2016.



IDEALFOOD s.a.s.  
L'Administratore





Art.4) Il valore complessivo dell'appalto è di € 583.726,50 (Euro Cinquecentoottantatremilasettecentoven tisei/50) oltre oneri di sicurezza in € 3.195,00 (Euro Tremilacentonovantacinque/00) oltre I.V.A.

Art. 5) Al pagamento di quanto dovuto sarà provveduto nei modi e nei tempi previsti dall'art. 16) del Capitolato d'Oneri che qui si riporta:

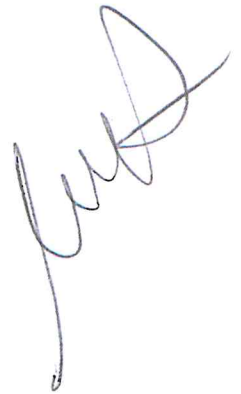
*"Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non avrà curato presso il*

*• Servizio preposto (Ufficio P.I.) gli adempimenti contrattuali stabiliti.*

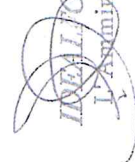
*La cessione delle somme spettanti all'assuntore, fatturate e da fatturare, debitamente formalizzata, dovrà essere tempestivamente notificata all'Amministrazione Comunale per la necessaria presa d'atto.*

*Il Servizio competente, ad effettuate forniture, procederà al riscontro delle partite indicate nelle fatture in relazione agli ordinativi di che trattasi e dell'esatta applicazione del prezzo unitario di aggiudicazione ed alla verifica delle dichiarazioni redatte dai Dirigenti scolastici in ordine al numero dei pasti richiesti e ricevuti.*

*Al pagamento di quanto dovuto all'assuntore provvederà il competente Servizio Ragioneria in forza di atti di liquidazione resi dal Responsabile del Servizio competente, ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/00, sulla base delle fatture*



IDEALWOOD S.A.S.  
L'AMMINISTRATORE




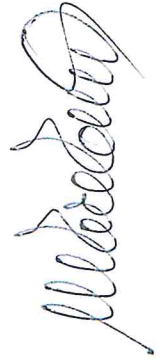
commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dall'impresa ed allegare agli atti cui sopra è cenno.

Il Servizio preposto disporrà lo svincolo della cauzione in forza dell'attestazione che in tal senso inoltrerà il Servizio competente, successivamente all'avvenuta esecuzione di tutto quanto commesso all'assuntore, definita ogni eventuale pendenza o controversia."

Art. 6) Nel caso in cui, per qualsiasi motivo imputabile alla ditta, il servizio non sia espletato o non sia conforme a quanto richiesto dall'Amministrazione Appaltante, saranno applicate le penali di cui all'art. 17) del Capitolato d'Oneri che si riporta:


"La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti già confezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10%



dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;

- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura e/o strutture scolastiche presso cui si riscontra la difformità;
- nel caso che la consegna dei pasti alle scuole dovesse essere effettuata prima o oltre la fascia oraria stabilita per tipo di scuola, sarà inflitta una penale così commisurata:
  - 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;
  - 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti;
  - 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;
  - 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.


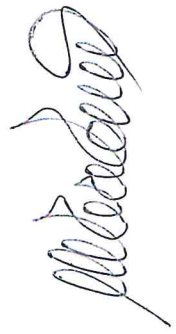




*L'eventuale mancata accettazione dei pasti da parte delle scuole sarà considerata come prestazione non effettuata e, in aggiunta, sarà irrogata la penalità prevista in rapporto alla difformità oraria fatta registrare;*

- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 35% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;*
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;*

*Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi è data facoltà al Responsabile del Servizio competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile da € 150,00 a € 3.000,00, correlata all'entità dell'inadempienza stessa.*



*Il pagamento delle penalità per applicazioni di sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte delle ditte interessate, da presentare al competente Servizio, perché lo stesso possa dar corso ai consequenziali provvedimenti in sede di liquidazione del fatturato per l'effettuata fornitura.*

*L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste, nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 15.*

*Resta ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, in aggiunta alle penalità previste, disporre la riduzione dell'ordinativo a carico di ditte inadempienti con assegnazione delle forniture ad altre aggiudicatarie.*

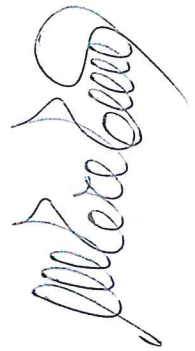
*Il Responsabile del Servizio competente, se del caso, dispone la sospensione, anche in forma cautelativa, nei confronti delle ditte che, ai sensi della prescritta normativa, contravvengano in sede di esecuzione della fornitura ovvero si rendano recidive per ricorrenti inadempienze, attribuendo le forniture in questione ad altre aggiudicatarie.*

*Sarà altresì disposta la sospensione della fornitura, a carico della ditta inadempiente, per mancata osservanza delle norme in materia di igiene, fatte salve ulteriori determinazioni dell'Amministrazione.*

*L'Amministrazione, per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore, con proprio provvedimento dispone la risoluzione contrattuale ovvero la rescissione contrattuale qualora l'inadempimento dell'aggiudicataria si configuri quale frode tanto in danno della fornitura quanto di terzi."*

Art. 7) Nella prestazione del servizio che forma oggetto del presente contratto, l'A.T.I. appaltatrice si obbliga al rispetto ed all'integrale applicazione delle cosiddette "clausole sociali" ai fini dell'osservanza dei Contratti Collettivi di Lavoro che l'impresa stessa dichiara di ben conoscere.

L'A.T.I. 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'A.T.I. anche se non sia aderente alle associazioni di categoria o receda da esse ed indipendentemente dalla natura industriale, artigiana della struttura e dimensione della ditta 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'A.T.I. 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'A.T.I. 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.8) I termini e le comminatorie contenuti nel presente contratto, nel Capitolato d'Oneri operano di diritto senza obbligo per il Comune di Villaricca della costituzione in mora dell'appaltatore.

Art. 9) A tutti gli effetti del presente contratto, l'A.T.I. dichiara di eleggere il proprio domicilio presso la sede di questo Ente.


Le notifiche e le intimazioni verranno effettuate a mezzo del messo

INCL'OOD S.A.S.  
Amministratore

Com.le ovvero mediante pec all'indirizzo [idealfood@spaziopec.it](mailto:idealfood@spaziopec.it) – o al telefax 0815525261.

Art. 10) L'A.T.I. 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.

L'A.T.I., 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. L'A.T.I. 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.).



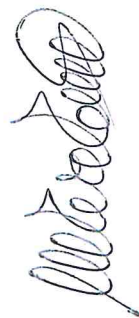
IDEALFOOD S.A.S.  
L'Amministratore



In attuazione di quanto disposto dal P.T.P.C.T 2018-2020, inoltre, il contraente appaltatore, si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Stazione Appaltante e alla Prefettura, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini della esecuzione del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.

La Stazione Appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art.1456 del c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p.

Art.11) 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



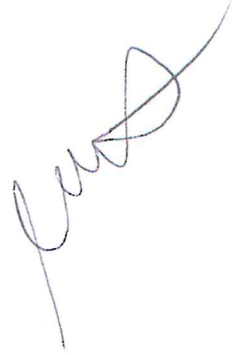
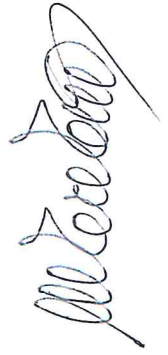
  
DNA FOOD S.A.S.  
L' Amministratore



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. 12) Ai fini della sottoscrizione del presente atto, la Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello invoca l'applicazione dell'art. 92 comma 3 del D.L. 159/2011, a causa dell'infruttuoso decorso del termine di trenta giorni dalla ricezione della richiesta informazioni antimafia.

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 contratto si intende risolto immediatamente ed automaticamente con l'applicazione, altresì, di una penale pari al dieci per cento del valore del contratto.

Art.13) La dr.ssa Tommasiello è individuata quale dec (direttore della regolare esecuzione del contratto) ed è pertanto deputata alla verifica del rispetto della esecuzione del rapporto contrattattuale.

Art.14) Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle altre disposizioni di legge in vigore.



Art. 15) 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.

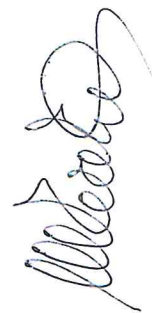
Art. 16) Il presente contratto riguarda servizio soggetto ad I.V.A. e, pertanto, si richiede, ai fini fiscali, la registrazione a tassa fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86.

Art. 17) Sono a completo ed esclusivo carico della ditta 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 € 45,00 (Euro Quarantacinque/00).

Art. 18) 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.20 (venti) facciate compresa la successiva, del quale ho dato lettura alle parti che dichiarano conforme alla loro volontà e che lo approvano in uno a tutte le clausole del presente contratto, a quanto dedotto nel



Stamp: **INTRA COD S.R.L.S.**  
L'Administratore



capitolato speciale ed in tutti gli atti allegati, propedeutici e connessi al presente.

Il presente contratto è sottoscritto in mia presenza, con firma manuale dei contraenti e dell'ufficiale rogante stante il momentaneo non funzionamneto delle firme digitali, come segue:

In allegato al presente vi è il disciplinare ed il capitolato speciale d'appalto con, le relative tabelle di dettaglio

-La ditta **JDEALFOOD di Fiorenzano Antonio & C. S.a.s.**, capogruppo dell'A.T.I., nella persona del Socio Accomandatario,

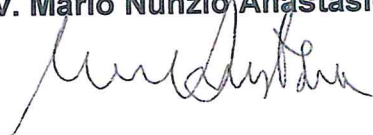
**Sig. Fiorenzano Antonio**



-Il Funzionario del Comune **Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello**



-Il Segretario Comunale **Avv. Mario Nunzio Anastasio**



Ricevuta del: 27/03/2018 ora: 10:34:22

Utc: 1522139657025858

Utc\_string: 2018-03-27T10:34:17.025858+02:00

Ricevuta di Trasmissione e di Registrazione

Data invio: 27/03/2018

Ora invio: 10:34:17

Dati identificativi

Identificativo attribuito dall'utente: NON INDICATO

Codice invio attribuito dall'Amministrazione: 113646982

Codice fiscale di colui che ha firmato il documento: NSTMNN68H01I262F

Ufficio delle entrate competente:

TES - Ufficio Territoriale di NAPOLI 2

Numero atti trasmessi: 1

Numero atti scartati: 0

Importo per il quale e' stato disposto l'addebito: 245,00 Euro  
sul c/c intestato al codice fiscale: 80034870636

Dati di dettaglio dell'atto trasmesso nel file

Repertorio: 1/2018 (del codice fiscale: NSTMNN68H01I262F)

Estremi registrazione: Serie: 1T Numero: 4139 del 27/03/2018

TES Ufficio Territoriale di NAPOLI 2 - Entrate

Tributo

9814 IMPOSTA REGISTRO - ATTI

9802 IMPOSTA DI BOLLO

200,00 Euro  
45,00 Euro

Importo

Ricevuta del: 27/03/2018 ora: 10:34:22

Utc: 1522139657025858

Utc\_string: 2018-03-27T10:34:17.025858+02:00

Ricevuta di Trasmissione e di Registrazione

Data invio: 27/03/2018

Ora invio: 10:34:17

Dati identificativi

Identificativo attribuito dall'utente: NON INDICATO

Codice invio attribuito dall'Amministrazione: 113646982

Codice fiscale di colui che ha firmato il documento: NSTMNN68H01I262F

Ufficio delle entrate competente:

TES - Ufficio Territoriale di NAPOLI 2

Numero atti trasmessi: 1

Numero atti scartati: 0

Importo per il quale e' stato disposto l'addebito: 245,00 Euro  
sul c/c intestato al codice fiscale: 80034870636

Dati di dettaglio dell'atto trasmesso nel file

Repertorio: 1/2018 (del codice fiscale: NSTMNN68H01I262F)

Estremi registrazione: Serie: 1T Numero: 4139 del 27/03/2018

TES Ufficio Territoriale di NAPOLI 2 - Entrate

Tributo		Importo
9814 IMPOSTA REGISTRO - ATTI	200,00 Euro	
9802 IMPOSTA DI BOLLO	45,00 Euro	





**COMUNE DI VILLARICCA**  
*Città Metropolitana di Napoli*  
*Settore Politiche Formative*

**CAPITOLATO D'ONERI**  
**SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA per i docenti e gli alunni della scuola dell'Infanzia Statale**  
**Anni scolastici 2016/2017-2017/2018-2018/2019**

- Art. 1 - Oggetto Dell'appalto E Finalità
- Art. 2 - Durata Dell'appalto
- Art. 3 - Ammontare Dell'appalto
- Art.4 - Revisione Dei Prezzi
- Art. 5 - Caratteristiche Tecniche E Logistiche Degli Spazi E Delle Armamentari
- Art. 6- Produzione
- Art. 7 - Confezionamento
- Art. 8 - Trasporto E Consegna
- Art. 9 - Personale Dipendente Della Ditta
- Art. 10 - Richiesta Pasti
- Art. 11 - Controlli E Vigilanza
- Art. 12 - Condizioni Particolari Dell'appalto
- Art. 13 - Clausole Contrattuali Per Fornitori
- Art. 14 - Oneri Dell' Appalto
- Art. 15 - Cauzione Definitiva
- Art. 16 - Liquidazione Delle Fatture E Svincolo Della Cauzione
- Art. 17 - Sanzioni Per Inosservanza Degli Obblighi Contrattuali
- Art. 18 - Osservanza Delle Disposizioni Legislative
- Art. 19 – Disposizioni Particolari Riguardanti L'appalto
- Art. 20 - Responsabilità Dell'appaltatore
- Art. 21- Definizione Delle Vertenze
- Art. 22 - Divieto Di Subappalto
- Art. 23 Requisiti Di Partecipazione
- Art. 24- Criteri Di Aggiudicazione E Relativi Parametri
- Art. 25 - Cessione Del Contratto
- Art. 26- Efficacia Del Contratto Di Appalto
- Art. 27 – Risoluzione Del Contratto
- Art. 28- Decadenza Dell'appalto
- Art. 29 - Trattamento Dei Dati Personali

## ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E FINALITA'

Il presente Capitolato ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la consegna di pasti fresco-caldi (159.000circa) in favore dei docenti e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali, site nel Comune di Villaricca, nel rispetto delle tabelle e delle grammature, dei menù, della composizione dei pasti e delle eventuali alternative, nonché del peso degli alimenti, approvati dai competenti servizi ASL, allegati al presente capitolato, per formarne parte integrante e sostanziale e di tutte le normative igienico sanitarie ed ambientali vigenti che si intendono tutte richiamate. Il Comune di Villaricca in osservanza delle vigenti normative, garantisce l'erogazione dei pasti ad alunni con patologie congenite, metaboliche ed allergiche, e ad alunni la cui religione vieta il consumo di determinati cibi, senza aggravio di costo per l'amministrazione comunale, nonché l'erogazione di diete in bianco, per gli utenti con temporanee esigenze in tal senso, parimenti senza aggravio di costi per l'amministrazione.

### Scuole dell'Infanzia

- 1) **Istituto Comprensivo Statale "G. Siani"-**  
**Plessi Scuola dell'Infanzia: a) Corso Italia- b) Via E. Fermi, 45;**
- 2) **2° Circolo Didattico G. Rodari Via della Libertà, 314;**
- 3) **Istituto Comprensivo Statale Italo Calvino**  
**Plessi Scuola dell'Infanzia: a) Via Bologna, 57 – b) Corso Italia, 609;**

Il servizio si svolge da lunedì al venerdì, secondo quanto previsto annualmente dal calendario scolastico. Il numero medio giornaliero dei pasti da fornire è di 355 circa.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto delle seguenti finalità:

- a) offrire un servizio di refezione scolastica di qualità a tutti i bambini che frequentano le scuole dell'infanzia statali presenti sul territorio comunale;
- b) valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- c) contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie ed il mantenimento dello stato di benessere dei più giovani, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati;
- d) promuovere la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti;
- e) promuovere lo sviluppo sostenibile e l'adozione di abitudini alimentari corrette, con particolare attenzione ad eccedenze e residui;
- f) promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale e provenienti da agricoltura sostenibile (prodotti stagionali, nazionali e regionali) e da produzione biologica.

## ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà inizio alla data della firma del contratto e avrà termine a maggio 2019.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto iniziale, di affidare alla medesima Ditta appaltatrice servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, per un periodo massimo di 6 mesi, alle medesime condizioni del contratto originario, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento della nuova copertura, agli stessi patti e condizioni vigenti alla data di scadenza. Il servizio sarà affidato anche in presenza di una sola offerta valida.

### ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi € 674.145,00 IVA Esclusa (4%) e comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale. L'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato in linea di massima, senza alcuna limitazione e cioè anche nessuno, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e la aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

<b>IMPORTO COMPLESSIVO EURO</b>		701.110,8 IVA Inclusa 4%
<b>PREZZO BASE PER OGNI SINGOLO PASTO</b>		4,20 IVA Esclusa
<b>Scuola dell'infanzia</b>	importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza	€ 4,20
	oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 0,02
	Importo totale al netto dell'IVA al 4%	€ 4,22

### ART.4 - REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi e compensati di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato.

I prezzi predetti si intendono offerti dall'impresa in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

Essi rimangono invariati per tutta la durata dell'appalto.

L'aggiudicataria, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari, che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

### ART. 5- CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE DEGLI SPAZI E DELLE ATTREZZATURE

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di Autorizzazione Sanitaria rilasciata ai sensi del previgente art. 2 della L. 283/62 o di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06 ).

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/04 - ad eseguire l'autocontrollo presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto.

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che le aziende alimentari abbiano strutture ed attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il lay-out produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.



## LOCALI

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 e dal DPR 327 del 26.3.1980 per quanto compatibile e/o sovrapponibile.

I locali devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Al fine di soddisfare quanto sopra descritto è opportuno garantire un parametro minimo di 0,5 mq a pasto contemplando tutti gli spazi interni del centro di cottura di cui alla planimetria allegata all'autorizzazione o alla richiesta di registrazione.

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro. L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa non deve essere inferiore a:

- 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti
- 220 lux negli ambienti di lavoro
- 110 lux altrove.

Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagranti.

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte :

## LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

- Locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra di almeno 15 cm;
- Celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

## LOCALI O AREE DISTINTE PER LE ATTIVITA'

Fornite di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali si fa riferimento alla delibera della Regione Campania n° 1211 del 23/09/2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione di pasti speciali).

## SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli
- zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto
- zona per la detenzione dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature
- servizi igienici e spogliatoi per il personale

I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali e provvisti di tettuccio inclinato.

## ATTREZZATURE E UTENSILI

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime.

La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

E' necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni cui al D.Lgs.81/08 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. 46/90. Alla competente ASL territoriale è, comunque, demandato il controllo e la verifica su locali ed attrezzature.

## ART. 6 - PRODUZIONE

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

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II art.3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze. Inoltre, dovrà garantire l'acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale e **rispettosi dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura**. Nonché, garantire l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli provenienti dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile. In ogni caso, la ditta appaltatrice dovrà garantire la **Conformità a standard sociali minimi, pertanto, i beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura, definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite**.

*Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità di cui al presente capitolato che deve essere sottoscritta dall'offerente.*

***Al fine del monitorare la conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a dichiarare di:***

- 1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;*
- 2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;*
- 3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;*



4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;

5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato d'oneri. Si precisa che la dichiarazione di cui sopra sarà allegata al contratto d'appalto.

## **ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO**

La ditta appaltante deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui dalla a) alla f).

## **STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI**

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi (carta, cartoni, cassette in legno, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temperatura tra + 1 e + 6 °C

## **MANIPOLAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell'intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. E' ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1 e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrosti e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione delle G.M.P. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.



Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

Per tutto quanto sopra la ditta appaltatrice dovrà mettere in pratica tutta la normativa europea di seguito elencata:

*Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.*

*· Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.*

*· Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, che completa, per le produzioni animali, il regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.*

*· Regolamento (CE) N. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE.*

*· Direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.*

## **ART. 7 - CONFEZIONAMENTO**

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in vaschette termosaldate monouso per alimenti.

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

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

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338 ).

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

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

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

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

Per quanto attiene le diete differenziate, i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporta sulla stessa le indicazioni di cui alla confezione devono essere adeguatamente riportate le diciture e contrassegnate per il tipo di patologia a cui sono destinati.



La ditta è tenuta a consegnare, inoltre, per ciascun utente, un kit monouso costituito da forchetta, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo a doppio velo nonché tovaglietta monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338.

Le dimensioni della tovaglietta monouso, devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es. metodo ASTM D882).

Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori termici e/o isotermitici al fine di assicurare le temperature indicate dall'art.31 del D.P.R. 327/80. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e quindi o sanificabili o monouso.

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

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

#### ART. 8- TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti del D.P.R. 327/80, art. 43 e che siano registrati ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06 ). E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto DPR 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, deve avvenire nel più breve tempo possibile.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto delle fasce orarie sotto specificate:

➤ scuola dell'infanzia                      dalle ore 11,45                      alle ore 12,15

#### ART. 9 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

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

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti.

Nell'organico deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi e due aiuto cuochi.

Tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione, deve essere formato al compito che svolge e, pertanto, risultare qualificato per gli incarichi specifici.

Detto personale deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n.46 del 23.2.2005.

Ciascuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario.



Il personale dovrà essere dotato di idonei copri capi, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà svolgere sempre i servizi per i quali è stato formato.

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

E' opportuno specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali.

Il personale utilizzato per la preparazione e consegna dei pasti direttamente presso le scuole dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso la scuola, e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, che per responsabilità civili verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

#### **ART. 10- RICHIESTA PASTI**

Il numero dei pasti fresco-caldi destinato alle scuole verrà comunicato alla aggiudicataria direttamente dai dirigenti scolastici, in rapporto alla effettiva presenza giornaliera degli alunni, entro e non oltre le ore 09.30 di ogni giorno di erogazione, nei limiti dell'ordinativo di massima, a mezzo fax, fonogramma o per posta elettronica.

E' vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste non contemplate nell'ordinativo di cui al presente articolo, se non previa autorizzazione del Responsabile del Servizio competente. Sarà considerata come non avvenuta la fornitura di pasti preparati e non richiesti dai Dirigenti scolastici ovvero disdetti dagli stessi entro le ore 09.45. Resta inteso che eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o in ragione di cause al momento non determinabili saranno comunicate alla ditta aggiudicataria appena gli stessi risulteranno essere a conoscenza dei dirigenti scolastici.

La ditta comunicherà giornalmente al Servizio competente, per posta elettronica o secondo altre modalità fornite dal Servizio stesso, il numero dei pasti fornito alle singole scuole secondo prospetto fornito dal medesimo Servizio.

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.


#### **ART. 11 - CONTROLLI E VIGILANZA**

Sarà cura del Servizio competente far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Le Istituzioni Scolastiche e i preposti Servizi delle Aziende Sanitarie Locali, ciascuno per le proprie competenze, cureranno il controllo e la vigilanza sul servizio stesso. La ditta aggiudicataria è tenuta, pertanto, a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due razioni complete e gratuite in eccedenza al quantitativo richiesto. Inoltre la ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

Ciascuna ditta, allo scopo, quindi, di consentire i controlli necessari dovrà munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base.

#### **ART. 12 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO**

L'aggiudicataria è tenuta:

- 
- a) alla preparazione di diete differenziate per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro che verranno comunicate dal competente Servizio Comunale;
  - b) a fornire in occasione di gite scolastiche o visite culturali, su richiesta della Scuola, in sostituzione del pranzo del giorno, il menù freddo-cestino.
    - 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 0,5 l
    - Due tovaglioli di carta
    - Due bicchieri monouso

Per situazioni imprevedibili e contingenti che dovessero determinarsi presso le Istituzioni Scolastiche, andrà parimenti fornito il menù freddo-cestino previa specifica autorizzazione del Dirigente del competente Servizio .

Il menù freddo dovrà essere conforme, per peso e composizione, a quanto indicato in allegato.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente .

Soltanto per contingenti necessità, e su richiesta adeguatamente motivata da parte della ditta, si potrà provvedere all'eventuale sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nella tabella dietetica. Tale sostituzione dovrà essere preventivamente autorizzata dal Responsabile del competente Servizio, fermo restando che gli alimenti sostituiti devono, comunque, essere fra quelli previsti espressamente nelle predette tabelle dietetiche.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente.

### **ART. 13 - CLAUSOLE CONTRATTUALI PER FORNITORI**

1. Ai sensi dell'art. 29 del Dlgs 196/2003 e successive integrazioni il Fornitore è designato come Responsabile del trattamento dei dati personali, per quanto riguarda i trattamenti specificati nel seguito di cui è Titolare il Comune di Villaricca ( NA).
2. Vengono affidati al Fornitore i seguenti compiti :
  - a. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, effettuati presso le sedi del fornitore
  - b. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali che si riferiscono ai fruitori del servizio di refezione e di tutti i dati personali di cui il fornitore può venire in possesso nell'espletamento del servizio
3. Il Fornitore dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali, sensibili o giudiziari e, come tali, sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali.
4. Il Fornitore dichiara di ottemperare agli obblighi previsti dal Codice per la protezione dei dati personali e si impegna ad organizzare le operazioni di trattamento affidategli in modo che esse vengano effettuate nel rispetto delle disposizioni di legge, con particolare riferimento alle norme relative alla adozione delle misure di sicurezza.



5. Il Fornitore accetta di adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Titolare o di integrarle nelle procedure già in essere.
6. Il Fornitore riconosce il diritto del Titolare a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate.
7. Il Fornitore si impegna a non utilizzare i dati personali oggetto dei trattamenti delegati per altro trattamento se non su richiesta scritta del Comune.
8. Il Fornitore provvederà ad avvisare immediatamente il Titolare di ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 Dlgs 196/2003.
9. Ai sensi dell'art. 13 del Dlgs 196 del 30 giugno 2003, si informa che il Comune tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività ad esso connesse e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle Leggi, dallo Statuto e dai Regolamenti in materia.
10. Il fornitore dovrà attenersi alle prescrizioni sui criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui alla GURI del 21.09.2011, serie generale n. 220.



#### **ART. 14 - ONERI DELL' APPALTO**

Tutte le spese di contratto e quelle accessorie e conseguenti al contratto stesso cederanno per intero a carico dell'aggiudicataria.

L' I.V.A. cederà a carico del Comune.

#### **ART. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti a seguito dell'aggiudicazione dell' appalto, la ditta aggiudicataria, prima della stipula del relativo contratto, dovrà costituire garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/16.

Nel caso la suddetta garanzia venisse utilizzata e quindi ridotta, per effetto di applicazioni di penali o risarcimenti in favore del Comune, la ditta è tenuta al reintegro, entro venti giorni dalla richiesta del Comune, nella misura pari alla riduzione della garanzia stessa ed in proporzione alle obbligazioni ancora da adempiere.

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

Lo svincolo della cauzione avverrà in base alle disposizioni vigenti in materia ed in particolare lo svincolo totale e definitivo, alla scadenza del rapporto contrattuale, previo accertamento dell'esatto e puntuale adempimento, di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

#### **ART. 16 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE**

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non avrà curato presso il Servizio preposto (Ufficio P.I.) gli adempimenti contrattuali stabiliti.

La cessione delle somme spettanti all'assuntore, fatturate e da fatturare, debitamente formalizzata, dovrà essere tempestivamente notificata all'Amministrazione Comunale per la necessaria presa d'atto.



Il Servizio competente, ad effettuate forniture, procederà al riscontro delle partite indicate nelle fatture in relazione agli ordinativi di che trattasi e dell'esatta applicazione del prezzo unitario di aggiudicazione ed alla verifica con le dichiarazioni redatte dai Dirigenti scolastici in ordine al numero dei pasti richiesti e ricevuti.

Al pagamento di quanto dovuto all'assuntore provvederà il competente Servizio Ragioneria in forza di atti di liquidazione resi dal Responsabile del Servizio competente, ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/00, sulla base delle fatture commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dall'impresa ed allegate agli atti cui sopra è cenno.

Il Servizio preposto disporrà lo svincolo della cauzione in forza dell'attestazione che in tal senso inoltrerà il Servizio competente, successivamente all'avvenuta esecuzione di tutto quanto commesso all'assuntore, definita ogni eventuale pendenza o controversia.

#### **ART. 17 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI**

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti già confezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;
- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura e/o strutture scolastiche presso cui si riscontra la difformità;
- nel caso che la consegna dei pasti alle scuole dovesse essere effettuata prima o oltre la fascia oraria stabilita per tipo di scuola, sarà inflitta una penale così commisurata:

- 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;

- 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti ;

- 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;

- 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.

L'eventuale mancata accettazione dei pasti da parte delle scuole sarà considerata come prestazione non effettuata e, in aggiunta, sarà irrogata la penalità prevista in rapporto alla difformità oraria fatta registrare;

- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 35% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi è data facoltà al Responsabile del Servizio competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile da € 150,00 a € 3.000,00, correlata all'entità dell'inadempienza stessa.



Il pagamento delle penalità per applicazioni di sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte delle ditte interessate, da presentare al competente Servizio, perché lo stesso possa dar corso ai consequenziali provvedimenti in sede di liquidazione del fatturato per l'effettuata fornitura.

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste, nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 15.

Resta ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, in aggiunta alle penalità previste, disporre la riduzione dell'ordinativo a carico di ditte inadempienti con assegnazione delle forniture ad altre aggiudicatrici.

Il Responsabile del Servizio competente, se del caso, dispone la sospensione, anche in forma cautelativa, nei confronti delle ditte che, ai sensi della prescritta normativa, contravvengano in sede di esecuzione della fornitura ovvero si rendano recidive per ricorrenti inadempienze, attribuendo le forniture in questione ad altre aggiudicatrici.

Sarà altresì disposta la sospensione della fornitura, a carico della ditta inadempiente, per mancata osservanza delle norme in materia di igiene, fatte salve ulteriori determinazioni dell'Amministrazione.

L'Amministrazione, per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore, con proprio provvedimento dispone la risoluzione contrattuale ovvero la rescissione contrattuale qualora l'inadempimento dell'aggiudicatario si configuri quale frode tanto in danno della fornitura quanto di terzi.

#### **ART. 18 - OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE**

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Speciale, dal Disciplinare e dal Bando di gara e, per quanto in esso non espressamente previsto, dall'osservanza di norme e condizioni contenute in altre Leggi, Decreti e Regolamenti concernenti i pubblici appalti, in quanto applicabili alla materia oggetto del presente appalto. L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti, Regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e specificatamente riferiti alla disciplina della fornitura in questione, ivi comprese le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto.

#### **ART. 19 – DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO**

L'appaltatore nel partecipare alla gara conferma e dichiara di essere a conoscenza che il Comune di Villaricca, ha preso atto del "Protocollo di legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli e di accettarne le condizioni. Nel presente Capitolato sono riportati integralmente gli articoli 2 e 3 del predetto Protocollo contenenti gli impegni e gli obblighi ai quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, nonché l'articolo 8 contenente le otto clausole cui deve attenersi l'appaltatore, ed inoltre la clausola relativa all'applicazione dell'art. 3 comma 2, che dovranno essere inserite nel contratto o sub-contratto per essere espressamente accettate dall'aggiudicatario, ove ricorrano gli ambiti applicativi.

#### **PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI**

##### **ART. 2**

1. La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 50/2016, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del 27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati.
2. Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti c/o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro; tutte somme al netto di I.V.A., la stazione appaltante:
  - a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia





di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;

- b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;
- c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:
- I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
  - II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
  - III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;
- decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o alla autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R. 252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale c/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione del danno - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;
- d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;
- e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98 ;

- f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;
- g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;
- h) si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di:
  - I. accendere, dopo la stipula del contratto, uno o più conti contraddistinti dalla dicitura "protocollo di legalità con la Prefettura di Napoli" (nel seguito "conto dedicato") presso un intermediario bancario ed effettuare, attraverso tali conti ed esclusivamente mediante bonifico bancario, tutti gli incassi e i pagamenti superiori a tremila euro relativi ai contratti connessi con l'esecuzione dell'opera ovvero con la prestazione del servizio o della fornitura - ivi compresi il reperimento, effettuato in Italia e all'estera, delle necessarie risorse finanziarie ed il loro successivo rimborso, da effettuarsi anche per il tramite di terzi al fine delle esigenze di finanziamento di cui all'art. 9, comma 12, del decreto legislativo n. 190/02 - con esclusione dei pagamenti a favore di dipendenti, enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, prevedendo, in caso di inosservanza, senza giustificato motivo, l'applicazione di una penale nella misura del 10% dell'importo di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, mediante detrazione automatica dell'importo dalla somma dovuta in relazione alla prima erogazione utile; l'impresa dovrà, altresì, incaricare l'intermediario bancario di trasmettere, mensilmente, per via telematica, alla banca dati della Camera di Commercio di Napoli, di cui all'art 7 del presente protocollo, l'estratto conto relativo alle movimentazioni finanziarie connesse con la realizzazione dell'opera, delle quali dovrà essere specificata la causale, con indicazione, in caso di operazioni in accredito, del conto da cui proviene l'introito; fino alla costituzione della banca dati predetta, l'estratto conto sarà custodito a cura dell'impresa; il conto dedicato potrà essere estinto quando su di esso è transitato almeno il 95% dell'importo del contratto;
  - II. comunicare alla Camera di commercio con modalità telematica e con sottoscrizione a firma digitale - non oltre il termine di 30 giorni dall'accensione dei "conti dedicati" - i dati relativi agli intermediari bancari presso cui sono stati accessi i conti, comprensivi degli elementi identificativi del rapporto (denominazione dell'istituto, codice IBAN) e delle eventuali successive modifiche nonché delle generalità e del codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su detti conti;
- i) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo per le imprese, esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, di avvalersi, per ogni movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita), degli intermediari di cui al decreto-legge n.143/1991, prevedendo, in caso di violazione, la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto c/o al subcontratto e l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite; detta penale sarà applicata anche nel caso in cui tale violazione venga accertata dopo che il contratto sia stato eseguito integralmente, ma prima del collaudo dell'opera.

### ART. 3

- I. La stazione appaltante assume l'obbligo di richiedere le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98 anche nei confronti dei soggetti ai quali vengono affidati le seguenti forniture e servizi "sensibili" indipendentemente dal valore: trasporto di materiali a scarica, smaltimento rifiuti, fornitura e/o trasporto terra; acquisizioni, dirette o indirette, di materiale da cava per inerti e





di materiale da cave di prestito per movimento terra; fornitura e/o trasporto di calcestruzzo; fornitura e/o trasporto di bitume; noli a freddo di macchinari; fornitura con posa in opera e noli a caldo qualora non debbano essere assimilati a subappalto ai sensi di legge; servizio di autotrasporto; guardiania di cantiere.

2. All'informazione interdittiva consegue il divieto per la impresa aggiudicataria di approvvigionarsi presso il soggetto controindicato, nonché, ove l'acquisizione di beni e servizi sia oggetto di contratto specifico, l'interruzione immediata del rapporto contrattuale, in conformità di apposita clausola risolutiva espressa da inserire nel bando e accettata dalla impresa aggiudicataria.

## ART. 8

1. La stazione appaltante si impegna a riportare nei bandi di gara le seguenti clausole, che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o subcontratto:

### **Clausola n. 1**

*La sottoscritta impresa 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, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.*

### **Clausola n. 2**

*La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).*

### **Clausola n. 3**

*La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.*

### **Clausola n. 4**

*La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.*

### **Clausola n. 5**

*La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di*



collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

#### **Clausola n. 6**

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatrici, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

#### **Clausola n. 7**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca, dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché, l'applicazione di una penale, a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991.

#### **Clausola n. 8**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

#### **Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3**

"La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede il divieto di aprire rapporti contrattuali di subfornitura, ovvero di interrompere gli stessi se già sottoscritti, nei caso di fornitura dei cosiddetti servizi "sensibili" di cui al comma 1 dell'art. 3, laddove emergano informazioni interdittive ai sensi dell'art. 10 del dpr 252/98 a carico del subfornitore."

#### **Disposizioni ai sensi della L.R. Campania n. 3/07**

L'art.52 della Legge Regionale 27 febbraio 2007 n. 3 -Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania - recita: "1. Fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa statale e regionale in materia di tutela dei lavoratori e di misure antimafia, le stazioni appaltanti, i concessionari di opere pubbliche e qualunque soggetto pubblico o privato, che realizzano opere pubbliche nel territorio della Regione Campania, al fine di assicurare la leale cooperazione dell'appaltatore, prevedono nel contratto oltre che nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, nonché nelle convenzioni, le seguenti clausole a tutela dei lavoratori: a) obbligo di applicare e far applicare all'operatore economico, integralmente nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione degli appalti, anche se assunti al di fuori della Regione, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, ad eccezione dei lavoratori in trasferta ai quali si applica il contratto di lavoro della provincia di provenienza. Per gli appalti di lavori, anche durante l'esecuzione, la verifica degli obblighi relativi alla iscrizione dei lavoratori alle casse edili, alla regolarità contributiva e al pagamento delle contribuzioni alle scuole edili e ai comitati paritetici territoriali; b) obbligo dell'appaltatore di rispondere dell'osservanza di quanto previsto alla lettera a) da parte degli eventuali subappaltatori, subaffidatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione nei confronti dei propri dipendenti, per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto loro affidato; c) obbligo in base al



*quale il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte dell'amministrazione aggiudicatrice o concedente per le prestazioni oggetto del contratto o della concessione è subordinato all'acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva, rilasciata dagli enti competenti, ivi comprese le casse edili nel caso di lavori."*

#### **ART. 20 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno verso terzi in dipendenza dell'esecuzione della commessa e si obbliga di rilevare la stazione appaltante da qualunque protesta, azione o molestia in proposito, che possa derivare a terzi, con esclusione dell'Amministrazione dal giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

Più particolarmente, l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere direttamente verso i terzi, di tutti i danni che a costoro possano derivare e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che dovessero essere formulate contro il Comune.

#### **ART. 21 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE**

Tutte le controversie che dovessero sorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa, sono devolute alla giustizia ordinaria. E' espressamente escluso, ai sensi dell'art. 16 della L. 10-12-81 n. 741, il ricorso al giudizio arbitrale.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà per qualsiasi ragione l'assuntore dal dar corso, comunque, all'esecuzione dell'ordinativo.

L'assuntore sarà, pertanto, tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato anche se la materia del contendere dovesse riflettere l'ordinativo e/o l'esecuzione dello stesso.

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

La competenza a dirimere qualsiasi controversia, devoluta alla giustizia ordinaria, fra la stazione appaltante e l'aggiudicataria spetta in via esclusiva al Foro di Nola.

#### **ART. 22 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' assolutamente proibito alla aggiudicataria di subappaltare o, comunque, cedere in tutto o in parte l'appalto stesso, pena l'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

E' assolutamente vietata, successivamente all'espletamento della gara, la costituzione, da parte delle ditte aggiudicatarie dell'appalto, di consorzi o associazioni con altre ditte partecipanti o meno alla gara, sotto pena della immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

#### **ART. 23 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

1. assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di appalti pubblici, di cui all'art. 80 del D.Lgs.50/2016;

2. iscrizione nei registri della C.C.I.A.A. per attività identiche o analoghe a quelle oggetto dell'appalto con attivazione dell'oggetto sociale; se si tratta di concorrente non residente in Italia, iscrizione in uno dei registri dello Stato di residenza secondo quanto previsto dall'art. 83 comma 1 lettera a) del D.Lgs.50/2016. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE: ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione C.C.I.A.A. (Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura)

CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA



1. n. due idonee referenze bancarie rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs 1° settembre 1993 n. 385; nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrare il possesso, trova applicazione quanto previsto; le referenze bancarie devono essere presentate da ciascuna impresa che compone il costituendo raggruppamento, consorzio ordinario o aggregazione di imprese di rete

## CAPACITA' TECNICA

1. Possesso del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 9001, con riferimento al centro di cottura, da mantenere valido per tutta la durata del servizio. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE il requisito deve essere posseduto da tutti gli operatori economici del raggruppamento, consorzio o aggregazione di imprese che eseguono il servizio. Nel caso di consorzi, la certificazione dovrà essere posseduta direttamente dal consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori.
  2. Aver eseguito, nell'ultimo triennio immediatamente antecedente la data di pubblicazione del bando, servizi analoghi di ristorazione collettiva scolastica, con riferimento ad almeno due contratti, il cui importo complessivo (IVA esclusa) sia pari o superiore al valore a base d'asta della presente gara d'appalto, indicando per ciascun contratto: l'importo, le date di decorrenza, l'oggetto, il nominativo del committente (pubblico o privato). Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto /3) X anni di attività.
- Il requisito relativo ai servizi/forniture analoghi, deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario da costituirsi o GEIE, o aggregazione di imprese di rete. Il requisito non è frazionabile

## ART. 24 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 Commi 2 e 3 sulla base della valutazione di un'apposita Commissione nominata dall'Amministrazione a norma dell'art. 77 del medesimo D.L.vo n. 50 /2016, secondo i parametri di valutazione di seguito riportati:

### PROGETTO -PROFESSIONALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI 70/100

Parametri per la valutazione qualitativa del progetto di servizio e dell'organizzazione aziendale:

A) Progetto di organizzazione del servizio max punti	20/100 punti
B) Risorse professionali in forza all'impresa	15/100 punti
C) Tecniche di trasporto - Piano delle consegne Tempi di consegna	13/100 punti
D) Gestione dell'emergenze - centro di produzione di emergenza	5/100 punti
E) distanza centro cottura	12 /100 punti
F) Introduzione di prodotti Bio – Dop – Igp	5/100 punti

Tutta la documentazione presentata dovrà essere numerata progressivamente, timbrata e sottoscritta su ogni pagina dal legale rappresentante della ditta concorrente.

In caso di RTI o Consorzi ordinari, la medesima documentazione dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.

#### A) Progetto di organizzazione del servizio

**punti 20**

La Ditta concorrente deve presentare, una breve relazione incentrata sulle modalità di esecuzione delle varie attività componenti il servizio oggetto della gara (max 10 facciate A4 times new roman 14).

La valutazione del progetto terrà conto dell'adeguatezza dello stesso in tutte le fasi del servizio in relazione alle esigenze dell'utenza e dell'Ente appaltatore. L'attribuzione del punteggio, sarà determinata in relazione alle



migliori e più adeguate soluzioni rispetto alle tecniche di approvvigionamento, lavorazione, confezionamento, distribuzione del pasto, nel rispetto del Capitolato d'Appalto e della normativa vigente. Il progetto deve indicare sinteticamente le iniziative volte a realizzare un modello gestionale atto ad assicurare le condizioni ottimali per l'esecuzione del servizio oggetto della gaa Allegare organigramma funzionale alla gestione del servizio. Sarà premiato l'elaborato di cui al D.M. del 21.09 2011.

**B) Risorse Professionali di cui è dotata l'impresa**

**punti 15**

L'impresa partecipante deve documentare attraverso una certificazione asseverata da professionista abilitato, di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del bando della presente gara, personale qualificato in grado di garantire la corretta e professionale osservanza del Capitolato d'oneri (tale requisito sarà sottoposto a successiva verifica da parte della commissione di gara).

**Il punteggio, da 5 ad 1 punto**, sarà attribuito alle concorrenti che documenteranno, nella forma sopra descritta, di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del Bando, almeno un cuoco responsabile regolarmente inquadrato secondo il CCNL di categoria, con esperienza nel settore della ristorazione scolastica.

La certificazione dovrà indicare, la qualifica, il nominativo, luogo e data di nascita del cuoco responsabile, data di rilascio del corso di formazione (livello responsabile di industria alimentare) previsto dal Reg. CE 852/2004 (allegare copia del certificato in corso di validità); nominativo, indirizzo e periodo di lavoro (date di assunzione e fine rapporto) delle aziende presso le quali ha maturato l'esperienza. Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 10 anni      punti 5

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 6 anni      punti 3

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 3 anni      punti 1

Per le partecipanti in ATI o Consorziati, il requisito relativo all'esperienza professionale, dovrà essere documentato per intero dalla capogruppo o consorziata designata all'esecuzione del servizio, mentre le mandanti o altre consorziate esecutrici del servizio dovranno documentare l'esperienza professionale del cuoco nel settore della ristorazione scolastica di almeno 5 anni.

**Il punteggio, da 10 ad 1 punto**, sarà attribuito alle concorrenti che documenteranno, nella forma sopra descritta (certificazione asseverata da professionista abilitato), di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del Bando, una figura professionale con titolo di laurea specialistica/magistrale in materie scientifiche (medicina, veterinaria, biologia, biotecnologie, scienze dell'alimentazione, chimica), regolarmente inquadrato secondo il CCNL di categoria, destinato alle mansioni di controllo qualità ed indicato dalla concorrente quale interfaccia tecnica/scientifica dell'azienda nei confronti dell'Ente e dell'utenza. La certificazione, successivamente posta a verifica dovrà riportare i seguenti dati della figura professionale in forza all'azienda: cognome e nome, luogo e data di nascita, anno di acquisizione del titolo di laurea magistrale, data e livello di assunzione, cantiere di impiego e ore medie settimanali lavorate che non dovranno essere inferiori a 20.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 3 anni      punti 10

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 2 anni      punti 6

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 1 anno      punti 1

Per le partecipanti in ATI o Consorzio il requisito dovrà essere documentato da almeno una delle associate o consorziate destinate all'esecuzione del servizio.

**C) -Tecniche di trasporto - Piano delle consegne Tempi di consegna**

**punti 13**

**Trasporto dei pasti e automezzi impiegati - punti 5**

Il concorrente deve presentare una breve relazione (max 2 facciate A4) circa le metodologie e gli strumenti adottati per il trasporto dei pasti. Indicare il parco automezzi aziendale. Il punteggio sarà attribuito in relazione al numero degli automezzi messi a disposizione: **-1 punto per ogni automezzo fino a max 5 punti**

**Piano delle consegne: punti - 8**

Il concorrente dovrà redigere un piano delle consegne riportando tutti i tempi e singoli percorsi intercorrenti dal centro di cottura ad ogni singolo terminale di consegna. La somma dei 5 tempi (5 sono i plessi scolastici da servire) sarà considerato quale parametro di calcolo per l'attribuzione del punteggio. Gli elaborati dovranno essere ricavati dai siti internet Google Maps - Mappe Michelin – Tutto Città .

Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:  $\frac{TM}{TC} \times 8$

TM = Tempo minimo, TC = Tempo Concorrente iesimo

In caso di ATI o consorzio, il punteggio sarà attribuito sommando i tempi di percorrenza di ogni consociata o consorziata in relazione alla quota di consegne di competenza.

L'organizzazione degli spostamenti tramite percorsi ottimizzati ed uso di mezzi efficienti ed a basse emissioni (minimo mezzi euro 4).

#### **D) Gestione dell'emergenze disponibilità di un centro di produzione di emergenza punti 5**

Le concorrenti dovranno brevemente relazionare circa il sistema di gestione delle emergenze e la capacità di intervento in caso di forza maggiore a garanzia del corretto e regolare svolgimento del servizio e della sua continuità. Il punteggio sarà attribuito con le seguenti modalità:

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 5Km .....punti 5

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 10Km .....punti 3

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 20Km .....punti 1

Allegare autorizzazione sanitaria del centro di produzione pasti intestata alla impresa concorrente, elaborato indicante la distanza del centro di produzione di emergenza alla Casa Comunale, tratto dal sito internet Mappe Michelin– Google Maps – Tutto Città e certificato UNI-EN ISO 9001:2008 riferito al centro di produzione di emergenza. Non saranno presi in considerazione i centri di produzione pasti allocati sostanzialmente nello stesso luogo del centro di cottura dichiarato per la produzione giornaliera dei pasti.

#### **E) Distanza centro di cottura pasti**

**punti 12**

L'impresa concorrente deve documentare attraverso un elaborato da prelevare da un supporto informatico commerciale (Google Maps o Mappe Michelin – Tutto Città) il percorso e la distanza intercorrente dal centro di produzione alla casa comunale. Tale requisito dovrà indicare l'ottimizzazione sull'impatto ambientale di cui al D.M. del 21.09.2011. Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:

12 punti entro 3 Km

7 punti entro i 6 Km

4 punti entro i 10 Km

1 punto entro i 15 Km

Allegare autorizzazione sanitaria del centro di produzione pasti intestata alla impresa concorrente, certificato UNI-EN ISO 9001:2008.

In caso di ATI il punteggio sarà attribuito sulla media delle distanze dei centri di cottura messi a disposizione, dovendo ogni partecipante in A.T.I. obbligatoriamente eseguire parte della fornitura di pasti.

#### **G) Introduzione di prodotti Bio- Dop – Igp – a KM 0**

**punti 5**

Modalità di approvvigionamento e introduzione, nel rispetto dei menù scolastici, di prodotti Bio, Dop, Igp, sarà attribuito **1 punto** per ogni prodotto rispondente alle caratteristiche di cui sopra. Allegare schede tecniche di qualità e provenienza.

Per la valutazione nel merito dell'offerta tecnica e l'attribuzione dei predetti punteggi non è possibile il ricorso all'istituto dell'avvalimento.

## **2. OFFERTA ECONOMICA: max punti 30/100**

Per l'attribuzione del punteggio relativamente al prezzo offerto verrà utilizzata la seguente formula di cui all'allegato P) del D.P.R. n. 207/2010:





$C_i$	(per $A_i \leq A_{soglia}$ )	=	$X * A_i / A_{soglia}$
$C_i$	(per $A_i > A_{soglia}$ )	=	$X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

$C_i$	=	<b>coefficiente</b> attribuito al concorrente iesimo
$A_i$	=	<b>valore</b> dell'offerta ( <i>ribasso</i> ) del concorrente iesimo
$A_{soglia}$	=	<b>media aritmetica</b> dei valori delle offerte ( <i>ribasso sul prezzo</i> ) dei concorrenti
$X$	=	0,90
$A_{max}$	=	<b>valore</b> dell'offerta ( <i>ribasso</i> ) più conveniente

### Procedura di aggiudicazione

La Commissione di gara, nominata a norma dell'art. 77, del D.Lvo 50/2016 con apposito atto successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, presso la Casa Comunale di Melito, in seduta pubblica, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

- verificare la correttezza formale dei plichi pervenuti;
- all'apertura ed all'esame della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A - Documentazione", con conseguente ammissione o esclusione dei concorrenti in base all'esito del suddetto esame;
- al sorteggio dei concorrenti a cui sarà richiesto di comprovare, a norma del D.L.vo 50/16, il possesso dei requisiti di ordine speciale autocertificati in sede di gara.

La seduta di gara sarà sospesa in attesa degli esiti della verifica di cui sopra.

### ART. 25 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto dal D.Lgs.50/16 .

### ART. 26 - EFFICACIA DEL CONTRATTO DI APPALTO

Come espressamente indicato nel disciplinare di gara, l'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

### ART. 27 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre che nei casi espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza o grave inadempienza della ditta rispetto al capitolato ed alla normativa in materia.

Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura , per un periodo superiore a 10 giorni;
- in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;



- 5) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- 6) in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7) nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità del settembre 2007 tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli.

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

#### **ART. 28- DECADENZA DELL'APPALTO**

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto, qualora l'aggiudicataria non rispetti le norme e condizioni di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, qualora risultino a carico dell'aggiudicataria cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.Lgs. 8-8-94 n. 490, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

La decadenza potrà, altresì, essere pronunciata ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 28-12-2000, n. 445.

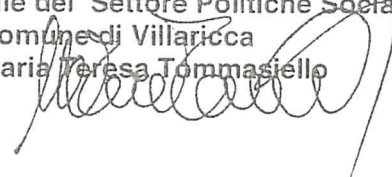
#### **ART. 29 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, tutti i dati forniti saranno raccolti dal committente per la gestione della gara e saranno trattati anche successivamente all'instaurazione del rapporto contrattuale per la finalità del rapporto medesimo.

ALLEGATI:

Allegato A: Tabelle dietetiche

Il Responsabile del Settore Politiche Sociali  
del Comune di Villaricca  
Dott.ssa Maria Teresa Tommasiello







COMUNE DI  
MUGNANO Città  
Metropolitana di Napoli



COMUNE DI MELITO DI  
NAPOLI  
(Città Metropolitana di Napoli)



COMUNE DI  
VILLARICCA  
(Città Metropolitana di  
Napoli)



COMUNE DI MONTE DI  
PROCIDA  
(Città Metropolitana di Napoli)

**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA (C.U.C.)  
TRA I COMUNI DI MELITO DI NAPOLI, MUGNANO DI NAPOLI,  
VILLARICCA(NA) E MONTE DI PROCIDA (NA)**

(Convenzione, ex art. 30 del D.Lgs n. 267/2000, sottoscritta in data 16.12.2015)  
Art. 37, comma 4, lettera b), del D. Leg.vo n. 50/2016

**DISCIPLINARE DI GARA**

**Procedura aperta**, per mezzo di offerte segrete, da tenersi presso la sede della **Centrale Unica di Committenza (C.U.C.)**, sita in Melito di Napoli (NA), Casa Comunale di Via S. Di Giacomo, 5, per l'affidamento del servizio di **“Refezione scolastica per gli alunni ed i docenti della scuola dell’infanzia statale del Comune di Villaricca (NA)”** per anni 3 (tre) – C.I.G.: 6776829035

**Premessa:**

Il presente disciplinare di gara, allegato al bando di gara di cui costituisce parte integrale e sostanziale, contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, al possesso dei requisiti minimi di partecipazione, alle modalità di compilazione e presentazione dell’offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione nonché le altre ulteriori informazioni relative all’appalto del servizio di cui sopra, come meglio specificato nel capitolato d’oneri.

**1) Approvazione atti di gara ed effettuazione del servizio.** Gli atti tecnico- amministrativi a base di gara sono stati approvati con determinazione n.1114/2016 – Nn.1238/2016 – n.1305/2016, mentre la documentazione di gara (bando e disciplinare) è stata approvata con determinazione n. 1461 del 10/11/2016, adottate dal Capo Settore Politiche Sociali del Comune di Villaricca (NA).

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Villaricca (NA).

**2) Documentazione di Gara.** La documentazione di gara comprende: Bando di gara, Disciplinare di gara, Capitolato d’oneri e DUVRI , con allegate tabelle dietetiche;



3) **Criterio di aggiudicazione ed individuazione soglia di anomalia:** offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi del comma 3) lett.a) dell'art. 95 del D.lgs. n. 50/2016;

Per l'individuazione della soglia di anomalia ci si avvale di quanto previsto dall'articolo 97, commi 3, 4, 5 e 6 del D. Lgs n. 50/2016. Ai fini della verifica dell'anomalia, si farà riferimento ai punteggi ottenuti dai concorrenti all'esito delle relative riparametrazioni (Linee Guida Anac n. 2).

4) **Prestazioni oggetto del servizio.** articolo 1 del capitolato d'oneri.

5) **Durata del servizio:** anni 3 (tre), con le modalità di cui all'articolo 2 del capitolato d'oneri;

6) **Importo a base di gara.** L'importo presunto a base di gara, IVA esclusa, è pari complessive Euro 674.145,00, Iva esclusa, con le precisazioni di cui al punto 2) del bando di gara.

7) **Finanziamento:** fondi propri del bilancio del Comune di Villaricca (NA);

8) **Pagamenti del corrispettivo:** secondo quanto previsto dall'art. 16 del capitolato d'oneri. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L.13 agosto 2010, n. 136;

9) **Termine per la presentazione dell'offerta.** Il termine ultimo per la presentazione dell'offerta è prescritto al punto 4) del bando di gara. Il termine è perentorio e non sono ammesse offerte tardive. Il recapito tempestivo dell'offerta in ogni caso è a rischio esclusivo dell'offerente e la stazione appaltante non è tenuta ad effettuare alcuna indagine circa i motivi di ritardo o del mancato recapito.

10) **Soggetti ammessi a partecipare alla procedura.** Ai sensi dell'art. 45 del D.lgs 50/2016 gli operatori economici di cui all'articolo 3, del medesimo D.lgs., nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi del D.Lgs 50/2016. Sono, altresì ammessi, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze.

11) **Condizioni di partecipazione.** Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano, oltre le cause e/o condizioni ostative di cui al presente disciplinare nonché capitolato d'oneri, anche:

- le cause di esclusione di cui all'art 80, comm1, 2, 3, 4 e 5 del D. Lgs n. 50/2016;

- le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 06.09.2011, n. 159;

- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, è **vietato partecipare alla gara** in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete). Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettera. b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), ai sensi dell'art. 48, comma 7, del Codice, è **vietato partecipare** in qualsiasi altra forma alla medesima gara; il **medesimo divieto** vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all' art. 45, comma 2, lettera c) (consorzi stabili).

**12) Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione.** La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (oggi ANAC) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e successivo aggiornamento con **deliberazione ANAC n. 157 del 17.02.2016**. A tal fine tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito Link sul portale dell'ANAC (Servizi ad accesso riservato AVCPASS) secondo le istruzioni ivi riportate.

**13) Chiarimenti sugli atti gara.** È possibile chiedere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al R.U.P., entro i termini di cui al punto 4) del bando di gara. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte;

**14) Comunicazioni.** Salvo quanto disposto nel punto precedente del presente disciplinare (chiarimenti sugli atti di gara), tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicati dai concorrenti, il cui utilizzo sia stato espressamente autorizzato dal candidato ai sensi dell' art. 76, del D. Lgs n. 50/2016; ai sensi del medesimo articolo e dell'art. 6 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, in caso di indicazione di indirizzo PEC le comunicazioni verranno effettuate in via esclusiva e/o principale attraverso PEC. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o del numero di fax o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio, diversamente l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni. In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.



In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

**15) Modalità di presentazione della documentazione.** Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso); a tal fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti;

- potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura;

- devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

La documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445. In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza. Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

**16) Ulteriori disposizioni.** Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. art. 97, comma 1, del Codice. E' facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto. L'offerta vincolerà il concorrente per 180 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 60 giorni che decorre dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace. Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario. La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia ed al controllo del possesso dei requisiti prescritti. La stazione appaltante si riserva la facoltà di cui all'art. art. 110 del Codice in caso di fallimento o di liquidazione coatta e concordato preventivo dell'appaltatore o di risoluzione del contratto ai sensi



dell'articolo 108 del Codice o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 92, comma 4, del d.lgs. 6 settembre 2011, n.159. L'aggiudicazione non tiene luogo di contratto, il quale verrà espressamente stipulato dal competente Ufficio del Comune di Villaricca (NA), pertanto il rapporto di negozio giuridico del soggetto aggiudicatario con il suddetto comune sorgerà soltanto all'atto della sottoscrizione del contratto d'appalto. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara, condizionate e/o plurime.

#### 17) Modalità di presentazione dell'offerta.

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, **a pena di esclusione**, deve essere sigillato e deve pervenire alla stazione appaltante entro il termine di cui al bando di gara.

Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca o piombo, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste. Il plico deve pervenire alla Stazione Appaltante con una delle seguenti modalità:

- a mezzo raccomandata del servizio postale universale ai sensi dell'art. 3 del decreto lgs.vo 22 luglio 1999, n. 261.
- mediante operatore (agenzia di recapito o corriere) titolare di licenza individuale o autorizzazione ai sensi rispettivamente degli articoli 5 e 6 del decreto lgs.vo 22.07.1999, n. 261.

E' altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il plico, nei giorni feriali dalle ore 9,00 alle 12,00 e nei soli giorni di lunedì e giovedì anche dalle ore 14,00 alle ore 15,30 presso l'ufficio protocollo del comune di Melito di Napoli, Comune capofila della Centrale Unica di Committenza, sito in Melito di Napoli alla via S. Di Giacomo, n. 5. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente (denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni ) e riportare la dicitura "**Gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed i docenti della scuola dell'infanzia del Comune di Villaricca (NA)**". Il plico recapitato alla Stazione Appaltante deve altresì recare all'esterno la dicitura "Documenti di gara: non aprire"

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (raggruppamenti temporanei di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, GEIE) vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti, già costituiti o da costituirsi.

Il plico deve contenere al suo interno **tre buste chiuse e sigillate**, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura, rispettivamente:

“A - Documentazione amministrativa”; “ B - Offerta tecnica”; “ C - Offerta economica”.

La mancata separazione dell'offerta economica dalla documentazione amministrativa, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, **costituirà causa di esclusione**. Verranno altresì **escluse** le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

### 18) Contenuto della Busta “A - Documentazione amministrativa”

Nella busta “A – Documentazione amministrativa” devono essere contenuti i seguenti documenti:

18.1. domanda di partecipazione alla gara sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura. Si precisa che nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio.

Requisiti di ordine generale e assenza di cause di esclusione di cui all'articolo art. 80 del decreto legislativo n. 50/2016, alle condizioni di cui ai commi 4, 11 e 12 del medesimo articolo, attestato mediante:

18.2. dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente attesta, indicandole specificatamente, di non trovarsi nelle condizioni previste di cui all'art. 80, commi 1, 2, 4, 5 del D. Lgs. n. 50/2016 e precisamente:

1) di non aver subito condanne con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'[articolo 444 del codice di procedura penale](#) per uno dei seguenti reati:

- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli [articoli 416, 416-bis del codice penale](#) ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto [articolo 416-bis](#) ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'[articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309](#), dall'[articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43](#) e dall'[articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152](#), in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b) delitti, consumati o tentati, di cui agli [articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale](#) nonché all'[articolo 2635 del codice civile](#);
- c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;



- d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e) delitti di cui agli [articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale](#), riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'[articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109](#) e successive modificazioni;
- f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

**2)** di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alla gara per cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'[articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159](#) o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'[articolo 84, comma 4, del medesimo decreto](#). Resta fermo quanto previsto dagli [articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159](#), con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia. (L'esclusione di cui al punto 2) va disposta se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione non va disposta e il divieto non si applica quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima);


**3)** di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. (Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'[articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del d.P.R. 29 settembre 1973, n. 602](#). Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015);



4) attesta altresì:

- che non ha commesso di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'[articolo 30, comma 3](#) del presente codice;

- che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

 - che non si è reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. (Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione);

- non è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'[articolo 9, comma 2, lettera c\) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231](#) o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'[articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81](#);

- non è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;

- non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'[articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55](#). (L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa);

- che non si trova nelle condizioni di cui all'[articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68](#), ovvero non è assoggettabile alla predetta legge;

- che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli [articoli 317 e 629 del codice penale](#) aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'[articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689](#);

- che non si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'[articolo 2359 del codice civile](#) o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale;

5) che la partecipazione alla gara non determina:

- una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'[articolo 42, comma 2](#), non diversamente risolvibile;

- una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento degli operatori economici nella

preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 non può essere risolta con misure meno intrusive.

**18.3. Dichiarazione sostitutiva** resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente, attesta:

1) di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

a) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta, fatta salva l'applicazione delle disposizioni dell'articolo 106, comma 1, lettera b) del D. Lgs. 50/2016;

b) delle particolari condizioni di esecuzione del contratto prescritte nel bando, disciplinare di gara e capitolato d'oneri;

c) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove dovrà essere svolto il servizio; in particolare di aver valutato e tenuto in debita considerazione i costi derivanti dall'obbligo di rispettare le norme di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e tutta la normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;

2) di avere effettuato uno studio approfondito, dal punto di vista tecnico e finanziario, dei servizi da rendere e di ritenere la documentazione di gara adeguata, i servizi realizzabili e remunerativi, il tutto incondizionatamente e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata e di non avere riserve di alcun genere da formulare;

3) di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi che sarà consegnato all'Ente in caso di aggiudicazione;

4) di aver preso piena e puntuale conoscenza del bando, disciplinare di gara e capitolato d'oneri e accettarne completamente tutte le norme e disposizioni in essi contenute;

5) di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto dal comune di Villaricca (NA) con la Prefettura di Napoli, nell'anno 2007, consultabile sul sito: <http://www.utgnapoli.it>;

6) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione a presentare, prima della stipula del contratto di appalto, le polizze assicurative nella misura e con le modalità di cui al presente disciplinare;

7) di accettare, così come previsto dal D.L. 66/2014, convertito in legge 89/2014, che le spese per la pubblicazione del bando e dell'avviso di gara sulla GURI, saranno rimborsate dall'aggiudicatario al comune di Villaricca (NA), entro 60 giorni dall'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 73 del D.Lgs. n. 50/2016;

8) di essere in regola con i versamenti previsti per il rilascio della certificazione di regolarità contributiva (DURC) specificando: a) per INAIL il codice della ditta; b) per INPS la matricola azienda e la sede competente;

9) di essere a conoscenza che l'appalto è soggetto alle norme di cui all'articolo 3 della legge n. 136/2010, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;

10) indica il domicilio eletto, il numero di fax e/o indirizzo PEC, cui autorizza l'invio delle comunicazioni di cui all' art. 76 del D.Lgs. n. 50/2016;

11) **in caso di consorzio** dichiara se trattasi di consorzio ex art. 45, comma 2, lettere a), b), del D. Lgs n. 50/2016, ovvero consorzio ex art. art. 45, lettera e), del medesimo decreto;

12) **in caso di consorzio** di cui all'art. 45, comma 2, lettere a), b) del D. Lgs. n. 50/2016, occorrerà presentare:

a) **dichiarazione** che indichi per quali consorziati designati all'esecuzione del servizio il consorzio concorre. In caso di aggiudicazione i soggetti esecutori del servizio, non possono essere diversi da quelli indicati in sede di gara;

13) **In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti** di cui all'art. 45, comma 2, lettera e) del D. Lgs n. 50/2016 o GEIE non ancora costituiti, occorrerà presentare **dichiarazioni rese da ogni concorrente**, attestanti:

a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza;

b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di servizi pubblici, con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzio o GEIE;

c) la quota di partecipazione di ciascuna impresa in termini percentuali e le parti del servizio che saranno eseguite da ciascun concorrente associato o consorziato;

14) **In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti già costituiti**, occorrerà presentare mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria con scrittura privata autenticata, nel quale è espressamente indicata la quota di partecipazione di ciascuna impresa in termini percentuali e le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o GEIE;

**Si precisa che le attestazioni di cui sopra:**

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;



**Requisiti minimi di ordine speciale: idoneità professionale, capacità economico – finanziaria e tecnico - organizzativa**

**18.4. dichiarazione sostitutiva** resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente, **attesta il possesso dei seguenti requisiti minimi:**

**Requisiti di idoneità professionale**

a) di essere iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per attività inerente l'oggetto della gara nonché: il numero e la data di iscrizione, la denominazione o ragione sociale, la durata della società, l'oggetto sociale, la composizione societaria con l'espressa indicazione delle quote percentuali di capitale possedute, la sede legale, il codice attività, i nominativi, le date di nascita e le residenze dei titolari, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, degli eventuali direttori tecnici, dei soci, dei soci accomandatari, dei componenti del collegio sindacale, eventuali soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data del bando di gara. Da detta dichiarazione dovrà, altresì, risultare l'inesistenza di procedure fallimentari, l'inesistenza di procedure concorsuali in corso, l'inesistenza nei confronti della ditta, dei legali rappresentanti e dei direttori tecnici, nonché degli eventuali componenti dell'organo di amministrazione e del collegio sindacale delle cause ostative ai sensi dell'art. 67 del decreto legislativo n. 159/2011; I concorrenti degli altri Stati dell'Unione Europea non residenti in Italia, dovranno attestare l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nello Stato di residenza, sempre per attività inerenti a quella oggetto della gara, in conformità a quanto previsto dall'art. 83 del D.lgs. 50/2016.

b) di essere iscritto, per le Cooperative ed i Consorzi fra Società Cooperative di Produzione e Lavoro, nell' Albo Nazionale delle società cooperative, presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

**Capacità economica e finanziaria**

c) di essere in possesso di idonea capacità economica finanziaria dimostrabile attraverso la presentazione di idonee **referenze bancarie** rilasciate da due Istituti di Credito e/o intermediari finanziari, in originale. In caso di partecipazione in Raggruppamento e/o Consorzio è richiesta la dimostrazione del possesso di almeno una referenza per la Mandataria e di una per ogni Mandante; analogamente per i Consorzi Ordinari.

d) di avere realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari un fatturato specifico per servizi analoghi per un importo **non inferiore a quello presunto posto a base d'appalto (€ 674.145,00) ed indica i**

committenti, gli importi e le date di inizio ed ultimazione dei servizi. In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo o Consorzio Ordinario il requisito dovrà essere posseduto complessivamente dal raggruppamento o Consorzio fermo restando che la capogruppo dovrà possederlo in misura maggioritaria. Per le imprese costituite da meno di tre anni i requisiti di fatturato per servizi analoghi devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula:

fatturato richiesto/3 x numero di anni;

#### **Capacità tecniche e professionali**

e) di disporre di un **centro di cottura** in possesso dei requisiti richiesti dall'art. 5 del capitolato d'oneri e dalle norme vigenti, idoneo all'esercizio delle attività di cui al presente disciplinare ed indica l'ubicazione dei locali ed il titolo giuridico di disponibilità.

f) di disporre per l'esecuzione dell'appalto delle necessarie ed idonee professionalità così come indicate all'art. 9 (**personale**) del capitolato d'oneri, in possesso delle qualificazioni necessarie ed indica gli estremi utili alla individuazione dei soggetti.

#### **Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale**

g) di essere in possesso di certificazione di sistema di qualità di cui all'art. 87 del D.lgs. 50/2016 conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità, con riferimento al centro di cottura, rilasciato da organismi accreditati ai sensi della normativa europea della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000. Tale requisito dovrà essere posseduto da ciascuna ditta partecipante sia in forma singola che Associata, A.T.I. o Consorzio.

h) di ottemperare alle disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 193/07 in materia di igiene dei prodotti alimentari e di applicare il piano di autocontrollo **H.A.C.C.P.**;

**18.5 PASSOE** di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell' AVCP e successivo aggiornamento con deliberazione ANAC n. 157 del 17.02.2016;

**18.6 Garanzia provvisoria** emessa a favore del Comune di Villaricca (Na) dell'importo di €. **13.482,90** pari al 2% dell' importo complessivo dell' appalto, comprensivo degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, ai sensi dell'art.93 del D.lgs. 50/2016, prestata sotto forma di cauzione o di fideiussione, conformi agli schemi di polizza tipo approvati con D.M. n. 123/2004, debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante, ovvero dal procuratore del soggetto fideiussore. Tale sottoscrizione dovrà essere autenticata da notaio previo accertamento dell'identità del soggetto sottoscrittore e verifica in capo al medesimo dei poteri di impegnare l'istituto di credito o l'impresa assicuratrice. La medesima garanzia potrà essere rilasciata anche dagli intermediari finanziari, sempre con sottoscrizione autenticata, tramite notaio, dell'agente del quale siano altresì accertati i poteri, iscritti nell'albo speciale di cui all'art.106 del Decreto leg.vo n.385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una

società di revisione iscritta all'albo previsto dall'art.161 del decreto legislativo n. 58/1998 in forza dell'art.28, comma1, del decreto Leg.vo n. 169/2012.

In ogni caso, la garanzia dovrà essere corredata, dalla espressa rinuncia da parte del fideiussore all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché a pena l'esclusione dalla gara dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia per ulteriori 180 giorni, su richiesta della stazione appaltante, nel caso in cui al momento della scadenza non fosse ancora intervenuta l'aggiudicazione. Per le Associazioni Temporanee d'Impresa non ancora costituite, la garanzia su indicata dovrà riportare quali soggetti obbligati tutte le ditte che comporranno il raggruppamento e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante delle ditte medesime.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI 1509000. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è altresì ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui sopra, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di eco-gestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. I concorrenti potranno beneficiare delle ulteriori garanzie previste dall'art.93, comma 7, del decreto leg.vo n.50/2016. Per fruire delle riduzioni di cui sopra, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti .

**18.7.** Dichiarazione di impegno da parte di un fidejussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a prestare garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

**18.9.** Documentazione attestante il versamento della somma di Euro 70,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, **ESCLUSIVAMENTE**, pena l'esclusione dalla gara, con le modalità e i termini di cui alla delibera dell'ANAC del 22 dicembre 2015;

Per eseguire il pagamento l'operatore economico deve collegarsi al Servizio Riscossione Contributi con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale intende partecipare. Il sistema consente le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- on-line mediante carta di credito dei circuiti Visa e Visa Electron (con la gestione del protocollo "certified by"), MasterCard (con la gestione del protocollo "secure code"), Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento (da stampare e allegare all'offerta) all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta resterà disponibile accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" sul Servizio Riscossione Contributi;



- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio Riscossione Contributi, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. L'operatore economico al momento del pagamento deve verificare l'esattezza dei dati riportati sullo scontrino rilasciato dal punto vendita (il proprio codice fiscale e il CIG della procedura alla quale intende partecipare). Lo scontrino dovrà essere allegato, in originale, all'offerta.

Per i soli operatori economici esteri, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 0 01030 03200 0000 04806788 -BIC: PASCITMMROM) intestato all'Autorità Nazionale Anticorruzione. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante (p.e. VAT number) e il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare. L'operatore economico estero deve allegare all'offerta la ricevuta del bonifico effettuato. La mancata presentazione della suddetta documentazione comporterà l'esclusione dalla gara.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9) del D.lgs 50/2016. La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni richieste obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria pari all'uno per mille dell'importo a base di gara. In tal caso il concorrente sarà invitato ad integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie ed a presentare contestualmente un documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione. Decorso inutilmente il termine perentorio assegnato dall'Amministrazione il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiederà, comunque, la regolarizzazione senza applicazione della sanzione e decorso inutilmente il termine perentorio assegnato dall'Amministrazione, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

Comporteranno, in ogni caso, l'esclusione dalla procedura, le irregolarità essenziali della documentazione che non consentano l'individuazione del contenuto delle dichiarazioni rese o del soggetto responsabile delle stesse.

E' ammessa la partecipazione in Raggruppamento temporaneo o Consorzio ed i concorrenti che utilizzeranno le predette forme partecipative dovranno, oltre a quanto prescritto, produrre i seguenti documenti:

Consorzi ex art. 45, comma 2, lett. b) e c) D.lgs 50/2016

1. Dichiarazione che indichi per quali consorziati il consorzio concorre;
2. Le società consorziate per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere, dovranno produrre le dichiarazioni espressamente previste nel presente disciplinare. A queste ultime è fatto divieto di

partecipare in qualsiasi altra forma alla gara, pena l'esclusione dalla procedura sia del consorzio sia dei consorziati designati. In caso di inosservanza di tale divieto, si applica l'art. 353 c.p. In caso di aggiudicazione, i soggetti esecutori del servizio non possono essere diversi da quelli indicati in sede di gara.

Per i Consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del D.lgs 50/2016, costituiti da meno di cinque anni, i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi posseduti dalle singole imprese consorziate esecutrici, sono sommati in capo al consorzio.

A.T.I. o consorzi ordinari di concorrenti ex art. 45, comma 2, lett. d) ed e) D.lgs. 50/2016 o GEIE

1. Mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria con scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autenticata del consorzio o GEIE.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti ed in tal caso occorrerà presentare dichiarazione:

1. che indichi a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza;
2. di impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzio o GEIE;
3. dalla quale risulti la quota di partecipazione di ciascuna impresa in termini percentuali e le parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun concorrente associato o consorziato.

E' ammessa la partecipazione di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete ed concorrenti che utilizzeranno la predetta forme partecipativa dovranno, oltre a quanto prescritto, produrre i seguenti documenti:

1. copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
2. dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;
3. dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

E' facoltà delle ditte fare ricorso all'avvalimento di cui all'art. 89 del D.Leg.vo n. 50/2006 ed in tal caso la medesima busta "A" deve contenere, altresì, i seguenti documenti:

- dichiarazione resa dal concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara con specifica ed analitica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

- contratto di avvalimento in originale o copia autenticata in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie che dovranno essere, a pena di esclusione, analiticamente indicate;

- PASSOE della ditta ausiliaria al fine della verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario ai sensi dell'art. 213 del D. lgs 50/2016.

- dichiarazione sostitutiva espressamente resa, dal titolare e/o rappresentante legale dell'impresa ausiliaria, ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. 445/2000, del certificato di iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura dalla quale risulti l'iscrizione all'esercizio di attività inerente l'oggetto dell'appalto, conformemente e con i medesimi contenuti specificati alla precedente punto 4, lettera a);

- dichiarazioni di cui al presente disciplinare espressamente resa, dal titolare e/o rappresentante legale dell'impresa ausiliaria, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000;

- dichiarazione sostitutiva espressamente resa dal titolare e/o rappresentante legale dell'impresa ausiliaria, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, debitamente firmata, con la quale il medesimo titolare e/o rappresentante, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del medesimo D.P.R. 445/2000 dichiara:

1. di essere in regola con i versamenti previsti per il rilascio della certificazione di regolarità contributiva (DURC) specificando: il tipo di C.C.N.L. applicato, la dimensione aziendale (numero dipendenti) nonché: 1) per INAIL la sede, il codice ditta e le relative P.A.T.; 2) per INPS la matricola azienda e la sede competente;

2. di obbligarsi verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione le risorse necessarie per l'esecuzione delle attività di cui è carente il concorrente stesso;

3. il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

4. di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata ai sensi dell'art.45 del D.lgs. 50/2016.

Le dichiarazioni di cui ai precedenti punti dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese riunite o associate o da riunirsi o da associarsi le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o costituirà l'associazione o il consorzio ordinario o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in copia autentica.



### 19) Contenuto della Busta "B - Offerta tecnico-organizzativa"

La busta B, "Offerta tecnico-organizzativa", deve contenere esclusivamente l'"offerta tecnica" illustrante gli elementi oggetto di valutazione tecnica come di specificati nel seguente prospetto. All'offerta tecnica verrà attribuito un punteggio **massimo di 70 punti**, sul totale dei 100 disponibili, secondo gli elementi valutativi, criteri e sub criteri con relativi pesi e sub pesi di cui all'articolo 24 del capitolato d'oneri, come di seguito specificati. .

	ELEMENTI E SUB-ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	SUB PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
A	Progetto di organizzazione del servizio		MAX 20/70
B	Tecniche di Trasporto - Piano delle consegne – Tempi di consegne		MAX 13/70
C	Introduzione di prodotti Bio – Dop – Igp		MAX 5/70
	<b>ELEMENTI E SUB-ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA</b>		
D	Risorse Professionali in forza all'impresa		MAX 15/70
E	Gestione delle emergenze – Centro di Produzione di emergenza		MAX 05/70
F	Distanza centro cottura		MAX 12/70
	<b>SUB CRITERI B MAX 13 PUNTI</b>		
SUB. B.1	Trasporto dei pasti e automezzi impiegati max punti 5: il concorrente deve presentare una breve relazione (max due facciate A/4) circa le metodologie e gli strumenti adottati per il trasporto dei pasti. Indicare il parco automezzi aziendale. Il punteggio sarà attribuito in relazione al numero degli automezzi messi a disposizione. 1 punto per ogni automezzo fino a max 5.	(da 5 a 1)	MAX 5
SUB. B.2	Piano delle consegne: Il concorrente dovrà redigere un piano delle consegne, riportando tutti i tempi e singoli percorsi intercorrenti dal centro di cottura ad ogni singolo terminale di consegna. La somma dei 5 tempi (5 sono i plessi scolastici da servire) sarà considerato quale parametro di calcolo per l'attribuzione del punteggio, applicando la seguente formula: <b>TM/TC X 8</b> Gli elaborati dovranno essere ricavati dai siti internet Google Maps – Mappe Michelin – Tutto Città.	(da 8 a 1)	MAX 8
	<b>SUB CRITERI C MAX 5 PUNTI</b>		
SUB. C.1	Modalità di approvvigionamento e introduzione nel rispetto dei menù scolastici, di prodotti Bio – Dop – Igp sarà attribuito 1 punto per ogni prodotto rispondente alle caratteristiche di cui sopra citati. Schede tecniche di qualità e provenienza		MAX 5
	<b>SUB CRITERI D MAX 15 PUNTI</b>		
SUB. D.1	almeno un cuoco con esperienza nel settore della ristorazione scolastica, da oltre: - 10 anni: 5	(da 5 a 1):	MAX 5

	- 6 anni: 3 - 3 anni: 1		
SUB. D.2	una figura professionale per mansioni di controllo qualità e interfaccia tecnica-scientifica dell'azienda con l'Ente e l'utenza, con titolo di laurea specialistica/magistrale in materie scientifiche da oltre: - 3 anni : 10 - 2 anni : 6 - 1 anno : 1	(da 10 a 1)	MAX 10
<b>SUB CRITERI E MAX 5 PUNTI</b>			
SUB. E.1	Gestione delle emergenze – disponibilità di un centro di produzione di emergenza, distante a meno di: - 5 km : 5 - 10km :3 - 20km : 1	(da 5 a 1)	MAX 5
<b>SUB CRITERI F MAX 12 PUNTI</b>			
SUB. F.1	Distanza centro di cottura pasti, entro: -3 km: 12 -6km: 7 -10km:4 -15 km 1	(da 12 a 1):	MAX 12

Con riferimento alla documentazione costituente l'offerta tecnica, si precisa quanto di seguito:

- deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore;

- non può prevedere varianti al servizio a base di gara, ma esclusivamente miglioramenti allo stesso, in funzione degli elementi di valutazione;

- deve essere illustrata separatamente e ordinatamente, in modo da individuare per ciascuno dei sei criteri di valutazione, le migliori proposte. Tali migliorie dovranno essere illustrate in altrettanti relazioni descrittive delle migliorie offerte, costituite, ciascuna, da non più di cinque cartelle che illustrino le singole proposte migliorative. A tal fine si precisa:

a) per "cartella" si intende la singola facciata di pagina in formato A4 (a tal fine le definizioni di "cartella", "facciata" e "pagina" si intendono sinonimi);

b) le relazioni illustrative devono essere sottoscritte dal concorrente su ogni foglio; se la relazione è composta da fogli rilegati, spillati, cuciti o in altro modo collegati stabilmente, numerati con la formula "pagina n. x di n. y", oppure "x/y", oppure l'ultima pagina riporti l'indicazione "relazione composta da n. y pagine" (dove x è il numero di ciascuna pagina e y è il numero totale delle pagine della singola relazione) è sufficiente che la sottoscrizione sia effettuata in chiusura sull'ultima pagina;

c) in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora formalmente costituiti, le singole relazioni devono essere sottoscritte da tutti gli operatori economici raggruppati o consorziati;

d) non sono ammesse le offerte tecniche che, in relazione anche ad un solo elemento di valutazione:

- esprimono o rappresentano soluzioni prestazionali tra loro alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche o caratterizzate da ambiguità che non ne consenta una valutazione univoca;

- prevedono soluzioni prestazionali peggiorative rispetto a quanto previsto dalla documentazione a base di gara oppure incompatibili con quest'ultima;

- non può rendere palese, direttamente o indirettamente, in tutto o in parte l'offerta economica di cui al successivo punto;

- non può comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento a altro, a carico dell'Ente e, pertanto, sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'offerta economica resta insensibile alla predetta offerta tecnica;

- non può contenere elementi proposti sotto condizioni di variazioni di prezzo, salvo le modalità di aggiornamento istat, già previste dagli elaborati a base di gara.

## **20) CONTENUTO DELLA BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA**

1. Dichiarazione, debitamente sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante, ovvero dal suo procuratore, contenente l'indicazione del ribasso percentuale sul prezzo unitario posto a base di gara, pari **ad €/posto 4,20**, al netto degli oneri di sicurezza - che dovrà essere in diminuzione rispetto a quello posto a base di gara; escluso IVA.

2. Dichiarazione dalla quale risultino i costi sostenuti dalla ditta partecipante per i costi interni della sicurezza "cd . oneri aziendali" riferiti allo specifico appalto.

In caso di contrasto tra l'indicazione in cifre e quella in lettere prevarrà quella indicata in lettere. Non saranno ritenute attendibili, univoche e idonee a manifestare una volontà certa ed inequivoca dell'impresa di partecipazione alla gara, le offerte parziali, condizionate od in aumento e pertanto saranno escluse dalla procedura di gara.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituiti, l'offerta deve - a pena di esclusione - essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.



## 21) Individuazione dell'offerta più vantaggiosa

L'aggiudicazione avverrà al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio totale, quale somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica ed economica, come di seguito:

Offerta Tecnica: Max 70 punti / 100

Offerta Economica: Max 30 punti / 100

L'attribuzione del punteggio relativamente all'offerta tecnica sarà effettuata mediante l'utilizzo del metodo **aggregativo compensatore**, ovvero sulla sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio.



$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

$n$  = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

$\sum n$  = sommatoria

### Offerta tecnica

I coefficienti  $V(a)_i$  di cui alla formula precedente saranno determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari ovvero, i singoli Commissari attribuiranno, per ogni sub elemento oggetto di valutazione, un coefficiente variabile tra zero e uno, con un numero massimo di decimali pari a 2.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti a ciascun sub criterio di natura qualitativa dai commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate (riparametrazione). Il coefficiente così ottenuto verrà preso in considerazione fino alla terza cifra decimale arrotondandola all'unità superiore ove la quarta cifra sia maggiore o uguale a cinque.

### Offerta economica

All'offerta economica sarà attribuito un **punteggio massimo pari a 30**, come di seguito indicato.

Il punteggio da attribuire a ciascun concorrente sarà calcolato mediante interpolazione lineare, mediante l'utilizzo della seguente formula:

$$V_{ai} = R_a / R_{max}$$

Dove:

Vai = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1;

Ra = ribasso % sul valore nominale del pasto offerto dal concorrente "a"

Rmax = ribasso % sul valore nominale del pasto dell'offerta più conveniente.

## 22) Operazioni di gara

La prima seduta pubblica, così come le successive, avrà luogo presso la sede della C.U.C., in Melito di Napoli, alla via S. Di Giacomo n. 5, nel giorno e nell'ora che sarà comunicato a tutti i concorrenti almeno tre giorni prima della data fissata a mezzo pec, nonché pubblicazione sul sito informatico dell'Ente; alla seduta potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti. Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

La Commissione di gara, il giorno fissato per l'apertura delle offerte in seduta pubblica, sulla base della documentazione contenute nelle offerte presentate, procederà:

1) alla numerazione in ordine progressivo e verifica della conformità dei plichi pervenuti, relativamente al termine di arrivo ed ai requisiti esterni richiesti dal presente disciplinare;

2) Apertura dell'unico plico contenitore, rispettando l'ordine progressivo attribuito a ciascun plico, ed alla verifica dei requisiti esterni dei tre plichi previsti dal presente disciplinare ossia: "Busta A - Documentazione Amministrativa", "Busta B – Offerta Tecnica" , "Busta C-Offerta Economica".

3) Apertura ed esame della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" esame della documentazione prodotta e conseguente ammissione, esclusione o riserva dei concorrenti in base all'esito del suddetto esame;

4) In mancanza di riserve la Commissione procederà all' apertura, per i soli concorrenti ammessi al prosieguo della gara, della Busta "B-Offerta Tecnica" per il controllo formale del contenuto della stessa.

5) Le operazioni di gara verranno sospese per consentire alla Commissione di gara di procedere, in una o più sedute riservate, all'esame della documentazione contenuta nella busta "B Offerta Tecnica" ed alla valutazione e attribuzione dei relativi punteggi, in base ai criteri indicati nel presente disciplinare.

Nel giorno fissato per la seconda seduta pubblica la Commissione giudicatrice:

1) darà lettura dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per l'elemento tecnico;

procederà all'apertura della "Busta C -Offerta Economica", alla eventuale esclusione dei concorrenti per i quali si sia accertato, in modo univoco, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e procederà all'attribuzione del punteggio, sulla base delle norme di cui al presente

disciplinare. Al termine di tale operazione si procederà alla formazione di una graduatoria dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Si procederà quindi alla verifica della congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti, ai sensi dell'articolo 97, comma 3 del D. Leg.vo. n. 50/2016.

In ogni caso l'Amministrazione - ove lo ritenga necessario - valuterà la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

Qualora una o più offerte dovessero risultare anomale, la seduta di gara sarà sospesa al fine di poter attivare le procedure previste dall' art. 97 comma 5) del D.Leg.vo n.50/2016.

L'esito dell'eventuale sub procedimento di verifica delle offerte anomale sarà comunicato in occasione dell'ultima seduta pubblica, che avrà ad oggetto l'eventuale esclusione delle offerte ritenute anomale e la proposta di aggiudicazione.

A norma di quanto disposto dall'art. 32 comma 5) del D.lgs. 50/2016 la stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 33, comma 1, provvede all'aggiudicazione; quest'ultima diventa efficace dopo la verifica dei prescritti requisiti.

## **22. Definizione delle controversie**

Tutte le controversie derivanti da contratto sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Napoli nord, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

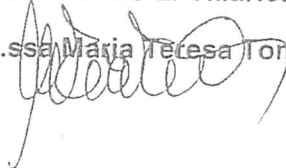
## **23. Trattamento dei dati personali**

I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

Il Responsabile del Settore Politiche Sociali

del Comune di Villaricca (NA)

(dott.ssa Maria Teresa Tommasiello)





**TABELLE DIETETICHE STANDARD**  
**MENU INVERNALE E ESTIVO**  
**RICETTARIO E GRAMMATURE**  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

**PRIMI PIATTI**

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Minestrone con riso</b>		
Riso o pasta di semola	40	40
Minestrone di verdure	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Gateau di patate</b>		
Patate disidratate	100	120
Prosciutto cotto	20	20
Mozzarella	20	20
Uovo	15	15
Parmigiano	5	5

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta al pomodoro</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta e lenticchie</b>		
Pasta di semola	30	30
Lenticchie	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

TABELLE DIETETICHE STANDARD  
 MENU INVERNALE E ESTIVO  
 RICETTARIO E GRAMMATURE  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Focaccia al pomodoro</b>		
Farina	50	60
Pomodori pelati	40	60
Parmigiano	5	5
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Riso al sugo</b>		
Riso	40	50
Sugo di pomodoro	q.b.	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta e fagioli</b>		
Pasta di semola	30	30
Fagioli secchi	20	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta alla bolognese</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Macinato bovino magro	30	30
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

TABELLE DIETETICHE STANDARD  
 MENU INVERNALE E ESTIVO  
 RICETTARIO E GRAMMATURE  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta e ceci</b>		
Pasta di semola	30	30
Ceci secchi	20	30
Olio extra vergine	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta al gratin</b>		
Pasta di semola	40	50
Besciamella uht	30	40
Prosciutto cotto	10	15
Mozzarella	10	15
Parmigiano	5	5

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Riso al sugo</b>		
Riso	40	50
Pomodori	100	100
Olio extravergine di oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Gnocchi al sugo</b>		
Gnocchi di patate	130	180
Pomodori	100	100
Parmigiano	5	5
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.



TABELLE DIETETICHE STANDARD  
 MENU INVERNALE E ESTIVO  
 RICETTARIO E GRAMMATURE  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
<b>Pasta e patate</b>		
Pasta di semola	30	40
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Sartù di riso</b>		
Riso	40	50
Pomodori pelati	100	100
Mozzarella	15	20
Prosciutto cotto	15	20
Macinato di bovino magro	15	20
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta al forno</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Macinato di bovino magro	30	30
Mozzarella	20	20
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta con piselli</b>		
Pasta di semola	30	40
Piselli	100	100
Olio extravergine d'oliva	5	5
Prosciutto cotto	5	5

TABELLE DIETETICHE STANDARD  
 MENU INVERNALE E ESTIVO  
 RICETTARIO E GRAMMATURE  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

Aromi	q.b.	q.b.
-------	------	------

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta con zucchine</b>		
Pasta di semola	40	40
Zucchine	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Risotto con spinaci</b>		
Riso	40	40
Spinaci	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Parmigiano	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Pasta primavera</b>		
Pasta di semola	40	50
Pomodori pelati	100	100
Prosciutto cotto	20	30
Piselli	20	30
Mozzarella	20	20
Parmigiano	5	5
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

**TABELLE DIETETICHE STANDARD**  
**MENU INVERNALE E ESTIVO**  
**RICETTARIO E GRAMMATURE**  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

**SECONDI PIATTI**

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
<b>Bocconcini di fiordilatte o mozzarella</b>	g	g
Bocconcini di fiordilatte	80	100

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
<b>Bastoncini di pesce al forno</b>	g	g
Bastoncini di pesce	75	100
Olio extravergine d'oliva	5	5

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
<b>Formaggio filato o philadelphia</b>	g	g
Formaggio filato	80	100
Philadelphia	70	70

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
<b>Prosciutto cotto</b>	g	g
Prosciutto cotto imbustato	60	80

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
<b>Platessa impanata</b>	g	g
Platessa impanata	100	150
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.



TABELLE DIETETICHE STANDARD  
 MENU INVERNALE E ESTIVO  
 RICETTARIO E GRAMMATURE  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Salsicce di suino con patate brasate</b>		
Salsiccia di suino mista	80	100
Patate	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q..b

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Fesa di tacchino/petto di pollo al forno</b>		
Fesa di tacchino	70	80
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Arista di maiale al forno</b>		
Arista di maiale	100	120
Olio extravergine d'oliva	10	10
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Roastbeef al forno</b>		
Carne di bovino	70	80
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Cotoletta di mare</b>		
Cotoletta di pesce surgelata	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	5

TABELLE DIETETICHE STANDARD  
 MENU INVERNALE E ESTIVO  
 RICETTARIO E GRAMMATURE  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
<b>Polpettone al forno</b>	g	g
Macinato di bovino magro	100	120
Pangrattato	20	25
Uova	10	15
Parmigiano	5	5
Olio extravergine d'oliva	10	10
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
<b>Crocchette di pollo al forno</b>	g	g
Crocchette di pollo	100	100

**TABELLE DIETETICHE STANDARD**  
**MENU INVERNALE E ESTIVO**  
**RICETTARIO E GRAMMATURE**  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

**CONTORNI**

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Insalata mista</b>		
Insalata verde	20	20
Carote o pomodori	20	30
Finocchi	20	30
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	b.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Patate</b>		
Patate	120	180
Olio extravergine d'oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Carote all'insalata</b>		
Carote	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Purè di patate</b>		
Patate	110	140
Latte parz. Scremato	20	30
Parmigiano	5	5
Burro	5	10
Aromi	q.b.	q.b.



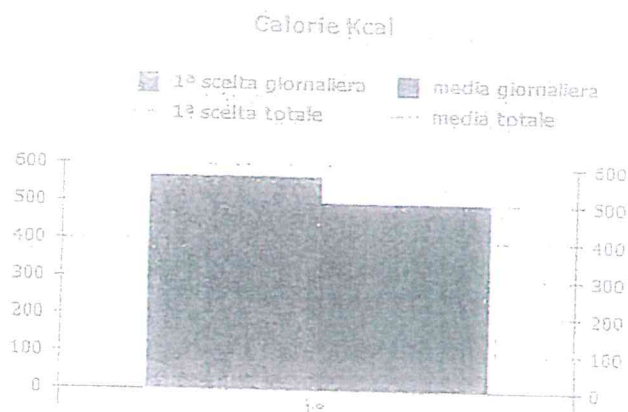
TABELLE DIETETICHE STANDARD  
 MENU INVERNALE E ESTIVO  
 RICETTARIO E GRAMMATURE  
 Scuola dell'infanzia e scuola primaria

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Mais dolce</b>		
Mais	80	100
Olio extravergine d'oliva	5	5

	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Spinaci</b>		
Spinaci	100	100
Olio extravergine di oliva	5	5
Aromi	q.b.	q.b.

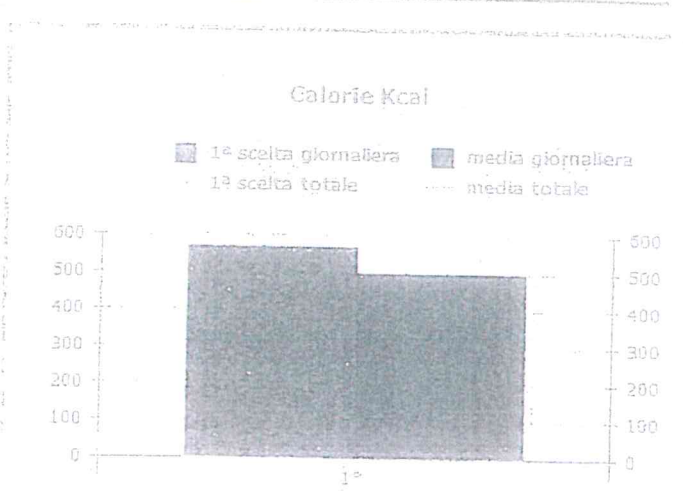
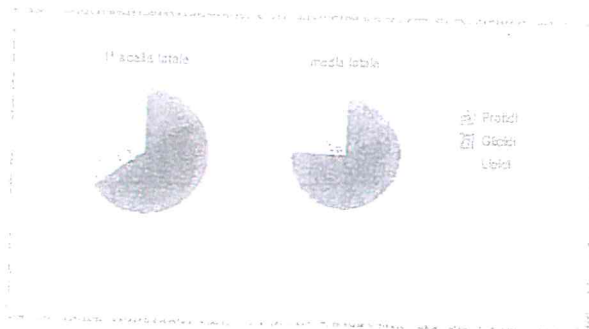
	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA
	g	g
<b>Fagiolini all'insalata</b>		
Fagiolini	100	150
Olio extravergine d'oliva	5	5
Limone (a parte)	q.b.	q.b.

# Statistiche Dieta MENU SCUOLA MATERNA INVERNALE- ESTIVO



Descrizione	U.M.	1° Scelta	Media	Descrizione	U.M.	1° Scelta	Media
Proteidi	%	16,10	18,92	C4:0-C10:0	g	0,00	0,02
Lipidi	%	34,56	24,25	C12:0 laurico	g	0,00	0,01
Glicidi	%	49,07	56,62	C14:0 miristico	g	0,00	0,04
Oligosacc./Glucid tot.	%	24,58	35,16	C16:0 palmitico	g	0,06	0,37
Acidi saturi/totale	%	58,95	37,00	C18:0 stearico	g	0,00	0,17
Proteine animali/totale	%	58,14	56,56	C20:0 arachidico	g	0,00	0,01
Proteine vegetali/totale	%	41,86	43,44	C22:0 becnico	g	0,00	0,00
Fibra totale/1000 Kcal	g	11,32	14,62	C14:1 ac. Miristicoico	g	0,00	0,00
Calorie	Kcal	571,00	500,25	C16:1 ac. Palmisticoico	g	0,00	0,04
Acidi	Kcal	0,00	0,00	C18:1 oleico	g	4,66	1,61
Proteine	g	22,98	23,67	C20:1 eicosanoico	g	0,00	0,02
Lipidi	g	21,93	13,48	C22:1 erucico	g	0,00	0,00
Glicidi disponibili	g	74,71	75,53	C18:2 linoleico	g	1,36	0,52
Amido	g	52,92	37,69	C18:3 linolenico	g	0,28	0,08
Oligosaccaridi	g	18,36	26,56	C20:4 arachidnico	g	0,00	0,03
Fibra totale	g	6,47	7,32	C20:5 EPA	g	0,00	0,00
Colesterolo	mg	44,80	41,39	C22:6 DHA	g	0,00	0,00
Acidi grassi saturi	g	9,75	3,89	Acido fitico	g	0,36	0,14
Acidi grassi polinsaturi	g	1,58	1,67	Lisina	mg	253,81	909,66
Acidi grassi monoinsaturi	g	5,21	4,95	Istidina	mg	225,11	374,16
Calcio	mg	255,21	129,33	Arginina	mg	417,85	813,58
Sodio	mg	357,68	499,88	Acido aspartico	mg	609,10	1.186,30
Potassio	mg	597,98	977,57	Treonina	mg	300,31	541,18
Fosforo	mg	325,60	316,60	Serina	mg	498,25	561,88
Ferro	mg	2,71	3,75	Acido glutamico	mg	3.018,86	2.207,41
Zinco	mg	4,81	2,93	Glicina	mg	986,66	635,39
Acido Folico	mcg	87,49	92,16	Alanina	mg	369,15	547,80
Niacina	mg	3,14	5,31	Alanina	mg	363,10	584,86
Riboflavina	mg	0,59	0,37	Cistina	mg	231,08	1.513,35
Timina	mg	0,37	0,35	Valina	mg	493,00	663,00
Vitamina 'A'	mcg	307,63	258,12	Metionina	mg	169,00	290,18
Vitamina B6'	mg	0,38	0,61	Isoleucina	mg	391,30	563,60
Vitamina 'C'	mg	39,47	41,17	Leucina	mg	711,35	961,33
Vitamina 'D'	mcg	0,19	0,25	Tirosina	mg	296,30	414,69
Vitamina 'E'	mg	1,60	1,58	Fenilalanina	mg	478,20	528,96
Acido ossalico	mg	40,60	107,62	Triptofano	mg	89,20	133,36
Cellulosa	g	1,35	0,62	Polialcool	mg	0,00	0,00
Purine	mg	1,80	19,30	Acidi grassi insaturi	mg	0,00	1,35
Acqua	g	210,76	286,77	Proteine Animali	mg	13,36	11,22
Parte edibile	g	304,10	325,39	Proteine Vegetali	mg	0,36	6,65
Fibra insolubile	g	4,04	3,61	Asparagina	mg	0,00	0,00
Fibra solubile	g	1,73	1,12	Glutammina	mg	0,00	0,00
Magnesio	mg	39,17	43,68	Primidine	mg	0,00	0,00
Rame	mg	0,38	0,26	Minerali Totali	mg	0,00	0,00
Selenio	mcg	3,94	8,51	Cloro	mg	0,00	0,00

# Statistiche Dieta MENU SCUOLA MATERNA INVERNALE- ESTIVO

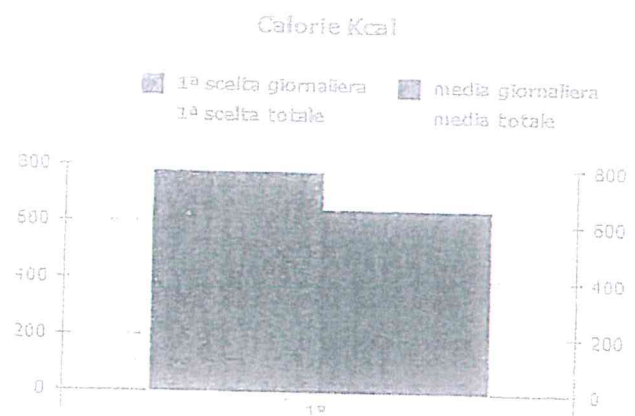


Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media	Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media
Proteidi	%	15,10	18,92	C1:0-C10:0	g	0,00	0,02
Lipidi	%	34,56	24,25	C12:0 laurico	g	0,00	0,01
Glucidi	%	49,07	56,62	C14:0 miristico	g	0,00	0,04
Oligosacc./Glucidi tot.	%	24,58	35,16	C16:0 palmitico	g	0,06	0,37
Acidi saturi/totale	%	58,95	37,00	C18:0 stearico	g	0,00	0,17
Proteine animali/totale	%	58,14	56,56	C20:0 arachidico	g	0,00	0,01
Proteine vegetali/totale	%	41,86	43,44	C22:0 becnico	g	0,00	0,00
Fibra totale/1000 Kcal	g	11,32	14,62	C14:1 ac. Miristoleico	g	0,00	0,00
Calorie	Kcal	571,00	500,25	C16:1 ac. Palmitolico	g	0,00	0,04
Alcol	Kcal	0,00	0,00	C18:1 oleico	g	4,66	1,61
Proteine	g	22,98	23,67	C20:1 eicosanidico	g	0,00	0,02
Lipidi	g	21,93	13,48	C22:1 erucico	g	0,00	0,00
Glucidi disponibili	g	74,71	75,53	C18:2 linoleico	g	1,36	0,52
Amido	g	52,92	37,69	C18:3 linolenico	g	0,28	0,08
Oligosaccaridi	g	18,36	26,56	C20:4 arachidonico	g	0,00	0,03
Fibra totale	g	6,47	7,32	C20:5 EPA	g	0,00	0,00
Colesterolo	mg	44,80	41,39	C22:6 DHA	g	0,00	0,00
Acidi grassi saturi	g	9,75	3,89	Acido fitico	g	0,36	0,14
Acidi grassi polinsaturi	g	1,58	1,67	Lisina	mg	253,81	909,66
Acidi grassi monoinsaturi	g	5,21	4,95	Istidina	mg	225,11	374,16
Calcio	mg	255,21	129,33	Arginina	mg	417,85	813,58
Sodio	mg	357,68	499,88	Acido aspartico	mg	609,10	1.186,30
Potassio	mg	597,98	977,57	Treonina	mg	300,31	541,18
Fosforo	mg	325,60	316,60	Serina	mg	498,25	561,88
Ferro	mg	2,71	3,75	Acido glutamico	mg	3.018,86	2.207,41
Zinco	mg	4,81	2,93	Prolina	mg	986,66	635,39
Acido Folico	mcg	87,49	92,16	Glicina	mg	369,15	547,80
Niacina	mg	3,14	5,31	Alanina	mg	363,10	684,86
Riboflavina	mg	0,59	0,57	Cistina	mg	231,08	1.613,35
Tiamina	mg	0,37	0,35	Valina	mg	493,00	663,00
Vitamina 'A'	mcg	307,63	258,12	Metionina	mg	169,00	290,18
Vitamina B6'	mg	0,38	0,61	Isoleucina	mg	391,30	563,60
Vitamina 'C'	mg	39,47	41,17	Leucina	mg	711,35	961,33
Vitamina 'D'	mcg	0,19	0,25	Tirosina	mg	296,30	414,69
Vitamina 'E'	mg	1,60	1,58	Fenilalanina	mg	478,20	528,96
Acido ossalico	mg	40,60	107,62	Triptofano	mg	89,20	133,36
Cellulosa	g	1,35	0,62	Polialcoli	mg	0,00	0,00
Purine	mg	1,80	19,30	Acidi grassi insaturi	mg	0,00	1,35
Acqua	g	210,76	286,77	Proteine Animali	mg	13,36	11,22
Parte edibile	g	304,10	325,39	Proteine Vegetali	mg	0,36	6,55
Fibra insolubile	g	4,04	3,61	Asparagina	mg	0,00	0,00
Fibra solubile	g	1,73	1,12	Glutamina	mg	0,00	0,00
Magnesio	mg	39,17	43,68	Primidine	mg	0,00	0,00
Rame	mg	0,38	0,26	Minerali Totali	mg	0,00	0,00
Selenio	mcg	3,94	8,51	Cloro	mg	0,00	0,00





# Statistiche Dieta MENU SCUOLA ELEMENTARE INVERNALE- ESTIVO



Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media	Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media
Proteidi	%	15,81	18,88	C4:0-C10:0	g	0,00	0,02
Lipidi	%	32,27	24,37	C12:0 laurico	g	0,00	0,01
Glicidi	%	51,59	56,45	C14:0 miristico	g	0,00	0,04
Cliposacc./Glicidi tot.	%	19,05	29,05	C16:0 palmitico	g	0,09	0,49
Acidi saturi/totale	%	57,15	35,54	C18:0 stearico	g	0,01	0,22
Proteine animali/totale	%	54,10	55,41	C20:0 arachidico	g	0,01	0,02
Proteine vegetali/totale	%	45,90	41,59	C22:0 becnico	g	0,00	0,00
Fibra totale/1000 Kcal.	g	10,67	14,25	C14:1 ac. Miristicoico	g	0,00	0,00
Calorie	Kcal	781,00	647,62	C16:1 ac. Palmisticoico	g	0,00	0,05
Alcol	Kcal	0,00	0,00	C18:1 oleico	g	6,30	2,45
Proteine	g	30,87	30,57	C20:1 eicosanoico	g	0,00	0,03
Lipidi	g	28,00	17,54	C22:1 erucico	g	0,00	0,00
Glicidi disponibili	g	107,45	97,49	C18:2 linoleico	g	1,98	0,76
Amido	g	81,66	52,55	C18:3 linolenico	g	0,37	0,11
Cliposaccaridi	g	20,47	28,32	C20:4 arachidonico	g	0,00	0,04
Fibra totale	g	3,33	9,23	C20:5 EPA	g	0,00	0,00
Colesterolo	mg	56,00	50,08	C22:6 DHA	g	0,00	0,00
Acidi grassi saturi	g	12,35	4,87	Acido fitico	g	0,49	0,18
Acidi grassi polinsaturi	g	2,26	2,25	Lisina	mg	354,56	1.120,96
Acidi grassi monoinsaturi	g	6,99	6,59	Istidina	mg	320,56	456,39
Calcio	mg	324,93	162,63	Arginina	mg	592,75	986,99
Sodio	mg	528,69	692,73	Acido aspartico	mg	828,70	1.458,89
Potassio	mg	712,72	1.175,72	Treonina	mg	432,41	672,01
Fosforo	mg	437,78	405,97	Serina	mg	736,40	710,36
Ferro	mg	3,70	4,86	Acido glutamico	mg	4.560,16	2.829,52
Zinco	mg	6,26	3,73	Prolina	mg	1.495,51	823,65
Acido Folico	mcg	110,81	125,73	Glicina	mg	531,20	685,57
Niacina	mg	4,31	6,47	Alanina	mg	517,45	849,85
Riboflavina	mg	0,74	0,47	Cistina	mg	343,58	2.381,81
Tiamina	mg	0,51	0,46	Valina	mg	720,80	834,22
Vitamina 'A'	mcg	349,63	301,59	Metionina	mg	245,10	352,43
Vitamina 'B6'	mg	0,48	0,74	Isoleucina	mg	579,95	711,10
Vitamina 'C'	mg	39,47	46,48	Leucina	mg	1.061,70	1.214,77
Vitamina 'D'	mcg	0,24	0,34	Tirosina	mg	415,50	519,17
Vitamina 'E'	mg	1,93	2,15	Fenilalanina	mg	708,40	670,40
Acido asialico	mg	40,60	151,03	Triptofano	mg	131,15	167,25
Cellulosa	g	1,63	0,64	Pollakoli	mg	0,00	0,00
Purine	mg	1,80	25,97	Acidi grassi insaturi	mg	0,00	1,63
Acqua	g	232,60	320,41	Proteine Animali	mg	16,70	13,79
Parte edibile	g	374,10	377,19	Proteine Vegetali	mg	0,36	9,48
Fibra insolubile	g	5,09	4,36	Asparagina	mg	0,00	0,00
Fibra solubile	g	2,26	1,38	Glutamina	mg	0,00	0,00
Magnesio	mg	51,80	56,47	Pirimidina	mg	0,00	0,00
Rame	mg	0,50	0,32	Minerali Totali	mg	0,00	0,00
Selenio	mcg	6,01	11,54	Cloro	mg	0,00	0,00

Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media	Descrizione	U.M.	1ª Scelta	Media
Cromo	mg	0,00	0,01				
Fluoro	mg	0,00	22,90				
Iodio	mg	5,00	29,27				
Manganese	mg	0,03	0,44				
Moibdeno	mg	0,54	6,03				
Nickel	mg	0,00	0,00				
Beta-carotene	mg	176,47	356,45				
Alfa-tocoferolo	mg	0,00	0,31				
Vitamina K	mg	22,28	64,23				
Vitamina B5	mg	0,37	0,31				
Vitamina B8 - Biotina	mg	0,09	2,81				
Vitamina B12	mg	0,00	0,50				
Caffeina	mg	0,00	0,00				
Inulina	mg	0,00	0,00				
Taurina	mg	0,00	0,00				
Colina	mg	0,00	0,00				
L-Carnitina	mg	0,00	0,00				
Bicarbonato	mg	0,00	0,00				

I Menu e le relative tabelle nutrizionali sono stati elaborati secondo le "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute 2010.



