

**COMUNE DI VILLARICCA**  
**Provincia di Napoli**

**CAPITOLATO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE  
SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE**  
**Anno scolastico 2011-2012-**

**N Cig: 3040955373**

**Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO.**

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

- 1) 1° Circolo Didattico- Plessi materne: a) Corso Italia- b) Via E. Fermi;**
- 2) 2° Circolo Didattico Via della Libertà;**
- 3) Istituto Comprensivo - Plessi materne: a) Via Bologna – b) Corso Italia;**

I pasti, da consegnare caldi, andranno preparati la mattina stessa del consumo e confezionati con il sistema delle monoporzioni in vaschette sigillate monouso con etichette indicanti il contenuto delle stesse; le vaschette dovranno poi essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi, fino al momento del consumo.

**Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO.**

Il servizio oggetto dell'appalto avrà inizio dal giorno 17 del mese di ottobre 2011 ovvero dalla data di aggiudicazione del presente appalto e avrà termine nella data stabilita dal calendario scolastico ministeriale per la frequenza alla scuola dell'infanzia, nonché in diversa data ed in casi eccezionali, dettati da documentate esigenze delle istituzioni scolastiche.

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

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

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

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

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

**Anno Scolastico 2011-2012**

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

1) offerta economica redatta sull'apposito modello allegato al bando di gara, datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta, contenente la misura della percentuale unica di ribasso offerto, così in cifre come in lettere, al netto dell'I.V.A., sul prezzo unitario posto a base d'asta. L'offerta verrà chiusa in apposita busta sigillata con ceralacca e controfirmata su tutti i lembi di chiusura. Nella stessa non dovranno essere inseriti altri documenti prescindibili dall'offerta. Tale busta dovrà riportare, a pena di esclusione, la seguente dicitura: **"ASTA PUBBLICA AI SENSI DEL R.D. 827/24 CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DI CUI AGLI ART. 83 comma 1 e 86 e 87 DEL D.Lgs.vo 23.3.2006 n° 163, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE - Anno Scolastico 2011-2012 ed in modo evidente la dicitura "OFFERTA ECONOMICA".**

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

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

2) In altra busta, sigillata con ceralacca, timbrata e firmata su tutti i lembi di chiusura e recante la dicitura, **a pena di esclusione**, : **"ASTA PUBBLICA AI SENSI DEL R.D. 827/24 CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DI CUI AGLI ART. 83 comma 1 e 86 e 87 DEL D.L.vo 23.3.2006 n° 163, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE Anno Scolastico 2011-2012"- ed in modo evidente la dicitura "DOCUMENTI" -. Tale busta dovrà contenere, **a pena di esclusione:****

a) **istanza di ammissione** con annesse dichiarazioni, redatta sull'apposito modello allegato al bando di gara, datata e sottoscritta per esteso dal legale rappresentante della ditta ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, corredata da tutti i documenti ivi indicati e richiesti.

b) **dimostrazione** dell'avvenuto versamento del contributo di € 20,00 (euro venti) a favore dell'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici con le modalità previste dall'art.3 della deliberazione dell'Autorità del 10 gennaio 2007, pubblicata sulla G.U. n.12 del 16 gennaio 2007. Il pagamento della contribuzione avviene con le seguenti modalità:

1) online mediante carta di credito dei circuiti visa, masterCard, Diners, American Express collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento con detta modalità, il partecipante deve allegare copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione corredata da copia del documento d'identità in corso di validità

2) in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <http://www.lottomaticaitalia.it/servizi> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita più vicino a te" "contributo AVCP". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta corredata da copia del documento d'identità in corso di validità.

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

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

c) **Dichiarazione sostitutiva** in carta semplice **riportante l'oggetto della gara** sottoscritta dall'interessato, ai sensi della l. 127/97 e successive modificazioni ed integrazioni corredata da copie fotostatiche del documento d'identità del sottoscrittore, in corso di validità con la quale l'impresa dichiara:

- Di essere in regola con il pagamento di tasse e contributi.

3) In busta sigillata con ceralacca, timbrata e firmata su tutti i lembi di chiusura, recante la dicitura : **" ASTA PUBBLICA AI SENSI DEL R.D. 827/24 CON I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DI CUI AGLI ARTT. 83 comma 1 e 86 e 87 DEL D.L.vo 23.3.2006 n° 163, PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI DEL TERRITORIO COMUNALE Anno Scolastico 2011-2012"- ed in modo evidente la dicitura "OFFERTA TECNICA"-, dovranno essere inseriti:**

1) Progetto tecnico di gestione del servizio in oggetto, mediante descrizione di tutte le fasi di acquisto delle derrate alimentari, processi di lavorazione delle stesse, sistemi e materiali utilizzati per il confezionamento dei pasti, sistemi e metodologie di trasporto dei pasti e tempi necessari per la distribuzione degli stessi, piano dettagliato dei sistemi di sanificazione degli automezzi, indicazione del personale utilizzato nel trasporto e relative qualifiche, oltre la certificazione ed i sistemi di qualità utilizzati per il raggiungimento di uno standard qualitativo elevato e quant'altro occorrente al fine della valutazione

di merito, nonché certificazione che non vengono utilizzati prodotti manipolati geneticamente nella produzione dei pasti, ai sensi e per gli effetti della L.R. 15/2001 e sistema di controllo sulla metodologia HACCP;

2) Relazione descrittiva dell'organizzazione logistico-funzionale del centro di cottura. Bisognerà, inoltre, allegare l'organigramma funzionale alla produzione ed alla distribuzione dei pasti. Descrizione delle modalità del servizio distribuzione.

- 3) Piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre i tempi di percorrenza. Per ogni singolo mezzo di trasporto deve essere indicato il percorso e la distanza chilometrica dal centro di produzione pasti ad ogni edificio scolastico, il tempo massimo realistico necessario per la percorrenza e per la consegna, nonché il personale impegnato su ciascun automezzo. Il piano deve riportare anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso. Numero e tipo di automezzi che si intendono utilizzare per l'erogazione del servizio oggetto del presente appalto, con l'impegno a produrre in caso di aggiudicazione della gara e prima dell'inizio del servizio – a pena di decadenza - i relativi documenti di proprietà, copia della polizza RC e dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art 44 del D.P.R. 327/80, oppure quanto previsto al successivo capoverso. Potranno essere accettate proposte di utilizzo di automezzi in noleggio od in leasing, purché accompagnate da preliminare di contratto con apposita ditta indicante i mezzi da adoperarsi per il trasporto, accompagnato da documenti di proprietà degli stessi;
- 4) Dichiarazione attestante l'ubicazione e l'indirizzo del centro di cottura designato alla produzione dei pasti in caso di aggiudicazione, la distanza chilometrica dello stesso dalla sede comunale e l'allegata indicazione del percorso stradale, accertata mediante internet motore di ricerca Michelin; descrizione dei locali di lavorazione e relativa autorizzazione sanitaria (in copia);
- 5) Numero e tipologia dei prodotti biologici utilizzati nella preparazione dei pasti e relativa certificazione;
- 6) Qualità Aziendale- Esperienza-Certificazioni;
- 7) Certificazione di qualità ISO 9001:2008;
- 8) Riferenze nel settore della refezione scolastica, in particolare certificazioni rilasciate dai Comuni serviti nell'ultimo triennio, con esplicitazione del numero giornaliero medio dei pasti serviti e del corretto e favorevole svolgimento del servizio.

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

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

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

#### **ART. 4 SISTEMA DI AGGIUDICAZIONE.**

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

**A) offerta economica;**

**B) offerta tecnica;**

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

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

**A) offerta economica**

**punti 30/100;**

**B) offerta tecnica**

**punti 70/100;**

**T O T A L E**

**Punti 100/100**

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

$$P_i = A_i + B_i$$

i cui elementi **A<sub>i</sub>**, **B<sub>i</sub>** sono relativi a quanto summenzionato.

All'offerta economica sarà attribuito il punteggio massimo di

**punti 30**

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

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

**prezzo più basso** x 30  
**prezzo offerto**

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

<b>B1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE CENTRO DI COTTURA E DEL SERVIZIO</b>	Punti da assegnare								
	<p>Relazione descrittiva dell'organizzazione logistico-funzionale del centro di cottura. Bisognerà, inoltre, allegare l'organigramma funzionale alla produzione ed alla distribuzione dei pasti. Descrizione delle modalità del servizio distribuzione.</p> <p>Sarà attribuito il punteggio all'offerta che avrà dimostrato il modello organizzativo più adeguato ad assicurare le migliori condizioni di produzione e distribuzione dei pasti fino alle sedi scolastiche di cui all'art. 1 CSA.....<b>punti 5</b></p> <p><b>Refezioniste destinate alla distribuzione nei plessi scolastici:</b></p> <table><tr><td><b>Utilizzo di 7 refezioniste addette alla distribuzione</b></td><td><b>punti 10</b></td></tr><tr><td><b>Utilizzo di 6 refezioniste addette alla distribuzione</b></td><td><b>punti 8</b></td></tr><tr><td><b>Utilizzo di 5 refezioniste addette alla distribuzione</b></td><td><b>punti 6</b></td></tr><tr><td><b>Utilizzo di 4 refezioniste addette alla distribuzione</b></td><td><b>punti 4</b></td></tr></table>	<b>Utilizzo di 7 refezioniste addette alla distribuzione</b>	<b>punti 10</b>	<b>Utilizzo di 6 refezioniste addette alla distribuzione</b>	<b>punti 8</b>	<b>Utilizzo di 5 refezioniste addette alla distribuzione</b>	<b>punti 6</b>	<b>Utilizzo di 4 refezioniste addette alla distribuzione</b>	<b>punti 4</b>	<b>Max 15 Punti</b>
<b>Utilizzo di 7 refezioniste addette alla distribuzione</b>	<b>punti 10</b>									
<b>Utilizzo di 6 refezioniste addette alla distribuzione</b>	<b>punti 8</b>									
<b>Utilizzo di 5 refezioniste addette alla distribuzione</b>	<b>punti 6</b>									
<b>Utilizzo di 4 refezioniste addette alla distribuzione</b>	<b>punti 4</b>									
<b>B2</b>	<b>Automezzi impiegati per la distribuzione</b>	Punti da assegnare								
	<p>L'impresa concorrente deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre i tempi di percorrenza. Per ogni singolo mezzo di trasporto deve essere indicato il percorso e la distanza chilometrica dal centro di produzione pasti ad ogni edificio scolastico, il tempo massimo realistico necessario per la percorrenza e per la consegna, nonché il personale impegnato su ciascun automezzo. Il piano deve riportare anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.</p> <table><tr><td>Utilizzo fino a 3 automezzi</td><td><b>punti 5</b></td></tr><tr><td>Utilizzo da 4 a 5 automezzi</td><td><b>punti 10</b></td></tr></table>	Utilizzo fino a 3 automezzi	<b>punti 5</b>	Utilizzo da 4 a 5 automezzi	<b>punti 10</b>	<b>Max 10 Punti</b>				
Utilizzo fino a 3 automezzi	<b>punti 5</b>									
Utilizzo da 4 a 5 automezzi	<b>punti 10</b>									
<b>B3</b>	<b>Ubicazione del centro di cottura ( CCP)</b>	Punti da assegnare								
	<p>Per CCP si intende struttura adibita a centro di cottura esclusivamente alla produzione di pasti confezionati per distribuzione.</p> <p>Distanza del CPP dalla sede del Comune- C.so Vittorio Emanuele, 60-.</p> <p>Secondo la misurazione attestata dal sito internet Michelin; il punteggio viene attribuito secondo la seguente formula: <math>P = \frac{20 \times DM}{DP}</math></p>	<b>Max 20 Punti</b>								



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

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

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

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

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

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

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

#### **Art. 8 DIVIETO DI SUBAPPALTO.**

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

#### **Art. 9 ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della ditta affidataria i seguenti oneri:

- a) Spese registrazione contratto;
- b) Organizzazione, gestione, somministrazione dei pasti giornalieri, ivi compresi la fornitura di articoli complementari quali tovaglioli di carta, tovaglette a perdere, piatti posate e bicchieri monouso;
- c) Trattamento economico ordinario al personale dipendente;
- d) Scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale che dovrà essere munito del libretto sanitario;
- e) Assicurazione per i danni o cose e persone per danni civili contro terzi;
- f) Tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- g) Acquisto e trasporto delle derrate alimentari sia cotte che crude con propri automezzi idonei per tale utilizzo, con obbligo alla ditta affidataria di comprovare l'idoneità degli automezzi impiegati con regolari attestazioni rilasciate dalle competenti autorità sanitarie;
- h) Preparazione, distribuzione al tavolo, sbarazzo e pulizia dei tavoli;
- i) Oneri per il vestiario per il personale utilizzato per l'espletamento del servizio in oggetto;
- l) Adeguamento alle disposizioni comunali in tema di raccolta differenziata dei rifiuti. Il complesso di tali oneri è incluso nel prezzo di aggiudicazione.
- m) Acquisto di cibi per i soggetti intolleranti, nonché il rispetto della normativa di riferimento L. 125/05 art. 4 e dei requisiti specifici previsti dal piano di autocontrollo DGRC N. 2163 del 14/12/2007.

#### **Art. 10 AVVALIMENTO**

Le ditte concorrenti potranno avvalersi dell'istituto di cui all'art. 49 D.L.vo 163/06 limitatamente ai requisiti di carattere economico-finanziario.

#### **Art. 11 PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.**

##### **Smaltimento rifiuti**

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

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

- B) La ditta dovrà somministrare, ad ogni commensale, insieme con il pasto completo (composta da un primo, un secondo, un contorno, frutta/dolce e pane) un quantitativo d'acqua minerale naturale pari a ½ lt. pro capite in confezione P.E.T.( BOTTIGLIA MEZZO LITRO) e provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura dei piatti e di una confezione sigillata di posate di plastica monouso con tovagliolo di carta e bicchiere monouso di idonea capacità.
- C) La somministrazione dei pasti comprende inoltre le operazioni di trasporto, di consegna alle scuole, di distribuzione ai tavoli, previa idonea pulizia degli stessi a mezzo di proprio personale (**1 unità ogni 40 alunni**), provvedendo, altresì, all'apertura dei contenitori sigillati nonché lo smaltimento di tutti i rifiuti a cura e spese dell'appaltatore stesso. A tale ultimo fine la ditta dovrà fornire sacchetti monouso per la raccolta dei rifiuti, uno per classe, da distribuire presso i plessi scolastici ove viene effettuata la refezione.
- D) La ditta aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni stabilite da questa stazione appaltante per la raccolta differenziata.
- La ditta aggiudicataria risponderà di eventuali danni arrecati a terzi derivanti da pasti consegnati e non rispondenti ai requisiti igienico sanitari di cui alle vigenti disposizioni di legge.

## **ART. 12 NORME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI - TABELLE DIETETICHE - APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI.**

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

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

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

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

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

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

Per la preparazione dei pasti la ditta è tenuta all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste, con prevalenza per i prodotti biologici, e con l'avvertenza che gli stessi siano a norma della Legge Regionale 24 novembre 2001 n.15 corredati dalla prescritta certificazione che i prodotti usati per la ristorazione non sono geneticamente modificati.

Inoltre:

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

## **Art. 13 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

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

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

## **Art. 14 MODALITA' DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI GIORNALIERI.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Art 15 PASTI AL PERSONALE DOCENTE E ATA.**

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

L'eventuale fornitura di pasti per il personale docente e ata sarà oggetto di ulteriore contratto.

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

#### **Art. 16 NORME PER IL TRASPORTO DEI PASTI.**

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

I pasti appena confezionati dovranno essere trasportati presso le singole scuole a mezzo di speciali autofurgoni, in numero sufficiente a consentire la distribuzione in modo tempestivo e entro l'orario indicato al punto 11 del presente capitolato.

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

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

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

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

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



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

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

#### **Art. 17 ORARIO E MODALITA' DI CONSEGNA.**

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

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

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

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

#### **Art. 18 QUANTITA' DEI PASTI E QUINTO D'OBBLIGO**

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

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

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

#### **Art. 19 CENTRO DI COTTURA**

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

#### **Art. 20 PERSONALE**

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

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

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

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

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

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

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali previsti dalla normativa vigente sono a totale carico dell'appaltatore, che ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme legislative che

disponessero l'obbligo al pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune stesso, con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

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

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

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

#### **ART. 21 INFORTUNI E DANNI.**

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

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

#### **ART. 22 CONTROLLI ED ISPEZIONI.**

L'appaltatore si impegna a osservare, durante tutta la durata dell'appalto, il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP (Hazard and Critical Analysis Control Points), così come previsto dal Decreto legislativo 26.05.1997, n.155.

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

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

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

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

#### **Art. 23. SEGNALAZIONE DELLE INFRAZIONI**

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

La Ditta dovrà consentire, in qualunque momento, l'accesso al Centro di cottura da parte di una Commissione composta da rappresentanti dei genitori degli alunni (nominati dai rispettivi consigli di circolo), e da rappresentanti del Comune (nominati dal Sindaco), al fine di vigilare sulla preparazione degli alimenti.

Sono inoltre deputati a rilevare le infrazioni anche i Dirigenti scolastici.

#### **Art. 24. RILIEVI E PROCEDIMENTI DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ'**

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

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

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

## **Art. 25 PENALITA' PREVISTE PER MANCATI ADEMPIMENTI**

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

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

## **Art. 26 AMMONTARE DELLE PENALI**

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

## **Art. 27 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

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

- a) Apertura di una procedura fallimentare a carico della ditta aggiudicataria;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta;
- c) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- d) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex d. lgs n.155/97;
- e) Interruzione non motivata del servizio;
- f) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- g) Cessione dell'attività ad altri;
- h) Subappalto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale causa, lo stesso si rivarrà sulla ditta aggiudicataria, a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

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

## **Art. 28 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO**

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

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

## **Art. 29 VINCOLO GIURIDICO**

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

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

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

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

### **Art. 30 PAGAMENTI**

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

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

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

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

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

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

### **Art. 31 STIPULA DEL CONTRATTO**

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

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

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

### **Art. 32 EFFICACIA DELL'APPALTO.**

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

Il contratto avrà la durata di un anno scolastico, a decorrere presumibilmente dal mese di ottobre 2010, ovvero dalla data di aggiudicazione del presente appalto e avrà termine nella data stabilita dal calendario scolastico ministeriale per la frequenza alla scuola dell'infanzia, nonché in diversa data ed in casi eccezionali, dettati da documentate esigenze delle istituzioni scolastiche e si intenderà, alla scadenza, completamente esaurito senza alcuna ulteriore formalità preventiva.

### **Art. 33 SPESE CONTRATTUALI**

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

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

### **Art. 34 OBBLIGHI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

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

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

### **Art. 35 OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI.**

Oltre all'osservanza di quanto stabilito nel presente capitolato, l'appaltatore è soggetto all'esatta osservanza di tutte le condizioni contenute nelle leggi e nelle disposizioni vigenti in materia che qui si intendono come integralmente riportate.

### **Art. 36 MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA**

La ditta è tenuta a rispettare integralmente il contenuto del presente capitolato di appalto, pena l'esclusione dalla partecipazione alla gara.

### **Art. 37 CONTROVERSIE E VERTENZE**

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

Il foro competente è quello di Napoli.

## **ALLEGATO 1 - ISTANZA DI AMMISSIONE**

---

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

**Oggetto: Istanza di ammissione all'asta pubblica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia statali del territorio comunale. Anno scolastico 2011-2012.**

Il sottoscritto ..... nato a ..... il .....

Residente a ..... provincia di ..... In qualità di legale rappresentante

dell'impresa ..... con sede in .....

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

### **CHIEDE**

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

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

Indicate

### **DICHIARA**

- 1) di assumere l'impegno a procedere alla esecuzione del servizio di refezione scolastica di pasti caldi per le scuole dell'infanzia del territorio comunale per l'anno scolastico 2011-2012;
- 2) di essersi recato nei posti ove deve essere espletato il servizio, di aver preso esatta conoscenza delle condizioni, di essere pienamente edotto delle norme che regolano l'appalto in parola e di aver preso, altresì conoscenza del Capitolato speciale di appalto , accettandone in caso di aggiudicazione, senza riserve, tutte le condizioni, limitazioni, restrizioni, decadenze ecc., ai sensi dell'art.1341 c.c. , nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono incidere sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato i prezzi medesimi, nel loro complesso, remunerativi e tali da consentire il prezzo contenuto nell'offerta, di disporre dell'attrezzatura e del personale necessario e di conoscere tutte le modalità dell'appalto;
- 3) di non trovarsi nelle condizioni di incapacità a contrarre con la P.A. ai sensi delle vigenti normative;
- 4) di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalle gare previste dall'art 38 del D.Lvo n. 163/2006 ;
- 5) Di essere in possesso di idonea certificazione ISO inerente il servizio oggetto di gara;
- 6) Di impegnarsi durante tutta la durata dell'appalto, ad osservare il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, così come previsto (D.Lgs del 26.5.1997 n.155), dai regolamenti comunitari sull'igiene degli alimenti. regolamento ce 852 e 853;
- 7) Di acquistare cibi per i soggetti intolleranti, nonché di osservare la normativa di riferimento L. 125/05 art. 4 e i requisiti specifici previsti dal piano di autocontrollo DGRC n. 2163 del 14/12/2007;
- 8) Di adeguarsi alle disposizioni comunali in tema di raccolta differenziata dei rifiuti e di includere il complesso di tali oneri nel prezzo di aggiudicazione;
- 9) Che il centro di produzione pasti , i cui locali sono disponibili per l'intera durata dell'appalto, è ubicato in ..... (indicare la distanza esatta dal palazzo Municipale del Comune di Villaricca);
- 10) Di essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria relativa al centro produzione pasti;

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

12) Di rinunciare alla cessione od a qualsiasi altra forma di subappalto, così come previsto dal capitolato speciale di appalto art. 8;

13) Di accettare la consegna provvisoria del servizio in pendenza di stipula contrattuale presumibilmente da ottobre 2010;

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

- Numero di iscrizione.....
- Data iscrizione .....
- Durata dell'impresa/data Termine.....
  
- Numero Posizione INPS.....;
- Numero Posizione INAIL.....;

Forma giuridica dell'impresa concorrente

(barrare la casella che interessa)

Società in nome collettivo

Società in accomandita semplice

Società per azioni

Società in accomandita per azioni

Società a responsabilità limitata

Società cooperativa a responsabilità limitata

Società cooperativa a responsabilità illimitata

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

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

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

Registro Prefettizio

Schedario generale della Cooperazione;

.....  
.....

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

17) di avere realizzato nell'ultimo triennio un fatturato globale d'impresa pari almeno ad Euro 600.000,00 oltre Iva (specificare per ciascun esercizio tale fatturato)

.....  
.....

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

- 
- a) di non essere assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99;
-

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

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

- 
- 19) di essere in regola con i versamenti dei contributi assistenziali e previdenziali;
  - 20) di essere in regola con l'applicazione piena ed integrale ai propri addetti dei contenuti economici normativi della contrattazione nazionale del settore e dei contratti integrativi vigenti, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dagli stessi;
  - 21) di non aver mai reso false dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti richiesti per l'ammissione a gare di appalti;

---

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

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

**Si allegano, a pena di esclusione i seguenti documenti:**

**1) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo secondo le modalità specificate nel C.S.A;**

**2) Idonee referenze bancarie (almeno in numero di due) attestanti le capacità economiche e finanziarie relative all'appalto in oggetto;**

**3) Titolo dal quale evincesi la disponibilità del centro di produzione pasti per tutta la durata dell'appalto.**

- 
- 4) Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura della provincia in cui l'impresa ha sede o ad analogo registro professionale di stato aderente alla CEE, in corso di validità, da cui risulta: l'attività della Ditta che dovrà essere pertinente al servizio richiesto, che la stessa Ditta è regolarmente costituita; se trattasi di Società, quali sono i suoi organi di amministrazione e le persone che li compongono, nonché i poteri loro conferiti (in particolare, le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera e che nel quinquennio anteriore alla data stabilita per la gara non si sono verificate procedure di fallimento o di concordato;**

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

Data

Firma

Il Legale Rappresentante

---

**Avvertenze:**

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

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

## ALLEGATO N. 2 - OFFERTA ECONOMICA

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

Oggetto: **Offerta economica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia statali del territorio comunale. Anno scolastico 2011-2012**

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

**con espresso riferimento all'impresa**

### DICHIARA

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

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

DATA

Il Legale Rappresentante



