



COMUNE DI BERNALDA

Provincia di Matera

Reg. Albo n. 2231 del 12 novembre 2013

SETTORE SOCIO ECONOMICO

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE

IL RESPONSABILE DELL'AREA

In esecuzione della propria determinazione n. **246** dell'11 ottobre 2013

INDICE

procedura aperta per l'affidamento del “**servizio di mensa scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria per l'anno scolastico 2013/2014**”, secondo quanto stabilito nel presente

BANDO DI GARA

ENTE APPALTANTE: COMUNE DI BERNALDA – Provincia di Matera – con sede in Piazza Plebiscito – 75012 Bernalda (MT) - telefono 0835 - 540246 - fax 0835 – 540251, e-mail: giuseppe.barberino@comune.bernalda.matera.it.

PROCEDURA DI APPALTO: il servizio sarà affidato previo esperimento di gara mediante procedura aperta di cui all'art. 55 del D.Lvo 163/2006 e ss.mm.ii., con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del medesimo D.Lvo 163/2006.

OGGETTO DELL'APPALTO: L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria di Bernalda e Metaponto, quali individuate all'art. 1 del Capitolato Speciale d'Appalto. Il servizio dovrà essere espletato mediante preparazione e cottura dei pasti presso i locali comunali a ciò adibiti presso la scuola dell'infanzia “Matine Angeliche” e la somministrazione degli stessi presso i locali delle scuole indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto . (Codice C.p.v. 55512000-2; Codice Cig: [541579034A]);

DURATA DELL'APPALTO: L'appalto avrà durata dalla data di effettivo inizio del servizio (presumibilmente 7 gennaio 2014) e fino al 31 maggio 2014.

VALORE DELL'APPALTO: Il valore dell'appalto è di presuntivi **€ 140.000,00**, oltre IVA come per legge, ed è finanziato con le risorse del bilancio comunale. Il detto importo è la risultante del valore del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in **€ 3,50 oltre I.V.A.**, per il numero presunto dei pasti da somministrare nel corso dell'appalto, circa 40.000. Il prezzo unitario di € 3,50, posto a base di gara è soggetto a ribasso d'asta e sarà rideterminato dopo l'esperimento della gara secondo l'offerta della ditta aggiudicataria, per divenire, quindi, prezzo di contratto.

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE: Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'articolo 34 del D.Lvo n. 163/2006, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, secondo quanto stabilito dagli artt. 35, 36 e 37 del D.Lvo 163/2006 e ss.mm.ii ed art. 92 del D.P.R. 207/2010 e ss.mm.ii, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 37, comma 8, del D.Lvo 163/2006, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni previste dal D.Lvo 163/2006 e ss.mm.ii, in particolare dagli artt. 38, commi 4 e 5, 39, 44 e 47, in caso di partecipazione di consorzi, gli stessi dovranno indicare i singoli consorziati per i quali concorrono.

I soggetti interessati, oltre ad essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lvo 12.4.2006, n. 163, per poter partecipare alla gara, devono inoltre essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di idoneità professionale (art.39 D.Lvo 163/2006):

- ✚ Iscrizione alla Camera di Commercio competente per territorio o nell'apposito registro professionale o commerciale dello Stato estero di residenza, abilitante l'esercizio di una delle seguenti attività: **gestione mense scolastiche - ristorazione collettiva - servizi alberghieri e di ristorazione;**
- ✚ Iscrizione all'apposito registro prefettizio (solo per le cooperative);
- ✚ Tutti i requisiti previsti dalla Legge 8 novembre 1991, n. 381 (solo per le società cooperative);
- ✚ Possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP.

Requisiti di idoneità economica e finanziaria (art.41, comma 1° lett. a) e c) D.Lvo 163/2006):

- ✚ Idonee dichiarazioni bancarie (almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lvo 1° settembre 1993 n.385 rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara);
- ✚ Fatturato globale della ditta negli ultimi tre esercizi finanziari, non inferiore a quello posto a base di gara;
- ✚ Fatturato relativo ai servizi oggetto dell'appalto negli ultimi tre esercizi finanziari, per un importo almeno pari a quello posto a base di gara.

Requisiti di idoneità tecnica e professionale: (art.42, comma 1°, lett. a) e h) D. Lvo 163/2006):

- ✚ Servizi analoghi a quello oggetto di gara, prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, per un importo pari o superiore a quello posto a base di gara;
- ✚ Attrezzatura, materiale ed equipaggiamento tecnico idoneo per eseguire l'appalto.

METODO DI AGGIUDICAZIONE: L'appalto sarà aggiudicato con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi e per gli effetti dell'art.83 del D.Lvo n.163 del 12.4.2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

La valutazione del progetto comporterà l'attribuzione di un punteggio su base **100**, così ripartito:

OFFERTA ECONOMICA: massimo punti 20/100

All'offerta economica più bassa per singolo pasto, al netto dell'I.V.A. come per legge, verranno assegnati punti 20 (venti), mentre alle restanti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = 20 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

OFFERTA TECNICA: massimo punti 80/100 così ripartiti:

- a) **da 0 a 20 punti:** per l'utilizzo di alimenti a Km 0 prodotti sul territorio metapontino in relazione a quelli previsti nella tabella dietetica allegata al Capitolato. Si deve dimostrare, con contratti e/o accordi di fornitura, che vengono eliminati o fortemente ridotte le fasi ed i tempi di trasporto, d'imballaggio e di conservazione dei prodotti, in maniera tale da ridurre i consumi energetici ed i costi di inquinamento con conseguenti effetti positivi sull'ambiente. Gli effetti della "filiera corta" dovranno essere opportunamente espressi anche in ordine ai benefici del prodotto sempre fresco che è per lo più garantito dal rispetto dei cicli naturali della produzione e che, di conseguenza, offre le migliori caratteristiche organolettiche degli alimenti;
- b) **da 0 a 20 punti:** per l'utilizzo di alimenti biologici in relazione a quelli previsti nella tabella dietetica allegata al Capitolato. L'utilizzo deve essere dimostrato con contratti e/o accordi di fornitura;
- c) **da 0 a 10 punti:** proposte migliorative del servizio, con particolare riferimento al sistema di pagamento dei pasti a carico degli utenti;
- d) **da 0 a 10 punti:** impiego di fornitori in possesso di certificazione di qualità (ISO 9000, ecc.). La circostanza dovrà essere dimostrata con contratti e/o accordi di fornitura;
- e) **da 0 a 20 punti:** esperienza pregressa, espressa in anni e mesi, di servizio prestato in attività di gestione di mense scolastiche e/o ristorazione collettiva: 2 punti per ogni anno scolastico e/o di ristorazione collettiva intero o frazione di anno superiore a 6 (sei) mesi.

L'attribuzione dei punteggi di cui ai suesposti punti a), b) e d) avverrà a discrezione dell'apposita Commissione, mettendo a confronto, sotto il profilo quantitativo, i fattori di valutazione presi a riferimento (numero contratti e/o accordi di fornitura, numero fornitori in possesso di certificazione di qualità), risultanti dai progetti tecnici in gara.

L'attribuzione del punteggio di cui al suesposto punto c) avverrà ad insindacabile giudizio motivato, da cui dovrà desumersi l'effettivo beneficio a favore del servizio e/o delle utenze, dell'apposita Commissione di gara.

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che otterrà il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed a quella economica.

In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà in favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

L'affidamento avverrà anche se sia stata presentata o sia rimasta in gara una sola offerta.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE: Le ditte che intendono partecipare alla gara dovranno far pervenire, a mano o a mezzo del servizio postale dello Stato o mediante agenzia di recapito autorizzata, in piego chiuso indirizzato al Comune di Bernalda - Piazza Plebiscito – Ufficio Protocollo – entro e **non oltre il termine perentorio delle ore 13,00 del giorno 28 novembre 2013** i documenti sotto elencati, pena l'esclusione dalla gara stessa.

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

I plichi, contenenti le offerte e la relativa documentazione, devono essere chiusi e sigillati con ceralacca, controfirmati sui lembi di chiusura, e devono recare all'esterno – oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso – la seguente dicitura: **“Gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria per l'anno scolastico 2013/2014”, – Gara del 29 novembre 2013 – ore 10.00”**.

I plichi devono contenere al loro interno, a pena di esclusione, tre buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

“A – DOCUMENTAZIONE”

Nella busta “A” devono essere contenuti, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

1. **Istanza di partecipazione** in carta semplice, a firma del soggetto legittimato ad impegnare legalmente l'impresa nei confronti dei terzi da rendersi su apposito modulo allegato sub A) al presente bando. In caso di A.T.I. non ancora costituita detta istanza deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, da tutti i soggetti raggruppati.
 2. **Dichiarazione** in carta semplice, datata con firma autenticata, nei modi di legge, del legale rappresentante della Ditta concorrente, da rendersi su apposito modulo allegato sub B) al presente bando per farne parte integrante, contenente stati, fatti e qualità delle ditte concorrenti, nonché dichiarazioni circa obblighi, oneri ed impegni a carico delle ditte medesime. Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o da un consorzio non ancora costituiti, la presente dichiarazione deve essere presentata da ciascuna ditta partecipante alla costituenda associazione o consorzio. Nel caso di consorzi già costituiti detta dichiarazione dovrà essere resa anche dalla ditta indicata quale esecutrice del servizio. Nel caso in cui i concorrenti, come sopra rappresentati, dovessero scegliere di redigere la dichiarazione non utilizzando a tal fine il format di cui al citato allegato B) dovranno, in ogni caso, rendere, **a pena di esclusione**, tutte le dichiarazioni circa stati, fatti e qualità, obblighi oneri ed impegni a carico dei concorrenti medesimi ivi contenute.
 3. **Dichiarazione** in carta semplice, sottoscritta dai soggetti di seguito elencati e redatta ai sensi del D.P.R.445/2000, attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D.Lvo 163/2006:
 - a) Dichiarazione, **a pena di esclusione**, da redigersi secondo lo schema di cui all'allegato “C”, di possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c) e m-ter) per:
 - ✚ Titolare e il/i direttore/i tecnico/i per le imprese individuali;
 - ✚ Tutti i soci e il/i direttore/i tecnico/i per le società in nome collettivo;
 - ✚ Tutti i soci accomandatari e il/i direttore/i tecnico/i per le società in accomandita semplice;
 - ✚ Tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e il/i direttore/i tecnico/i o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, per gli altri tipi di società o consorzio.
 - b) Dichiarazione, **a pena di esclusione**, da redigersi secondo lo schema di cui all'allegato “D”, di possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) per:
 - ✚ Titolare e il/i direttore/i tecnico/i cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, per le imprese individuali;
 - ✚ Tutti i soci e il/i direttore/i tecnico/i cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, per le società in nome collettivo;
 - ✚ Tutti gli accomandatari e il/i direttore/i tecnico/i cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, per le società in accomandita semplice;
 - ✚ Tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e il/i direttore/i tecnico/i o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, per gli altri tipi di società o consorzio.
- Si precisa che, a pena di esclusione, qualora sia stata pronunciata sentenza passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p., ai sensi della lettera c), comma 1, art. 38 del D.Lgs. 163/2006, nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando, il concorrente dovrà dimostrare che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

4. Cauzione provvisoria di cui all'art. 75, comma 1, del D. Lvo 163/2006 e ss.mm.ii., di € 2.800,00 - pari al 2% dell'importo a base di gara - da prestarsi a scelta del concorrente con le modalità indicate nell'art. 75 del D. Lvo 163/2006 e ss.mm.ii., secondo lo SCHEMA TIPO 1.1 "Garanzia fidejussoria per la cauzione provvisoria" e relativa "SCHEMA TECNICA 1.1 "Atto di Fideiussione/Polizza Fidejussoria", approvati con Decreto Ministero Attività Produttive n. 123 del 12.3.2004.

In caso di cauzione prestata mediante deposito presso la Tesoreria, il concorrente dovrà, a pena di esclusione, presentare dichiarazione di un istituto bancario o assicurativo o intermediario finanziario, contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Lvo 163/2006 e ss.mm.ii., qualora l'offerente risultasse affidatario.

Le polizze fidejussorie dei concorrenti partecipanti in raggruppamento dovranno essere intestate al raggruppamento medesimo ed essere sottoscritte da tutti i concorrenti che lo costituiscono.

Si precisa che la presentazione di una cauzione di importo inferiore a quello sopra indicato nella misura del 2%, o in quella alternativa dell'1%, nei casi ove tale possibilità è ammessa, determinerà l'esclusione dalla gara.

Ai sensi dell'art. 40, comma 7, e dell'art. 75, comma 7, del D. Lvo 163/2006 e ss.mm.ii., la cauzione di cui sopra è ridotta del 50% per le imprese certificate UNI EN ISO 9000. **Tale riduzione è applicabile solo ed esclusivamente se il concorrente allega alla documentazione di gara, a pena di esclusione, copia autentica, ovvero autenticata nelle forme di legge, della certificazione di cui sopra.**

5. Idonee dichiarazioni bancarie (almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lvo 1° settembre 1993 n. 385 *(art.41 lett. a) del D.Lvo 163/2006*), rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara (nel caso in cui la ditta concorrente intrattenga rapporti con un solo istituto di credito, la medesima potrà presentare una sola referenza bancaria, ma dovrà specificare, **a pena d'esclusione**, che l'esibizione di una sola referenza è dovuta alla circostanza di intrattenere rapporti con un solo istituto di credito;

6. dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato globale, non inferiore all'importo posto a base di gara, d'impresa degli ultimi tre esercizi finanziari;

7. dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente l'importo relativo ai servizi analoghi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi finanziari, per un importo pari o superiore a quello posto a base di gara;

8. dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente l'elenco dei principali servizi analoghi a quello oggetto di gara, prestate negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, per un importo pari o superiore a quello posto a base di gara.

9. dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente l'elenco dell'attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico idoneo per eseguire l'appalto in possesso della ditta concorrente.

10. (nel caso di associazione o consorzio non ancora costituito): Dichiarazione unica, sottoscritta da tutti i componenti, resa ai sensi del DPR 445/2000, con la quale si indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo ed assunzione di impegno, ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina vigente in materia di contratti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi;

11(nel caso di associazione o consorzio già costituito): mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio;

12. (Solo in caso di avvalimento) Documentazione di cui all'art.49 del D.Lvo n. 163/2006;

13. (Solo in caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D.Lvo 163/2006) Copia conforme ai sensi di legge dell'atto costitutivo, ovvero autocertificazione completa di tutti gli elementi, dal quale risultino tutti gli operatori economici facenti parte del consorzio stesso, ai fini della verifica di cui all'art. 36, comma 5 e 37, comma 7, del D. Lvo n. 163/2006;

N.B. La fotocopia del documento di riconoscimento, non scaduto di validità, può essere prodotto da ciascun sottoscrittore, una volta sola, a corredo di tutte le dichiarazioni che lo stesso ha eventualmente più volte rese, se contenute nella stessa busta.

“B – OFFERTA ECONOMICA”

Nella busta “B” deve essere contenuta, a pena di esclusione:

Offerta, a firma del soggetto legittimato ad impegnare legalmente l’impresa nei confronti dei terzi, redatta, secondo lo schema allegato sub lettera E), in competente bollo con l’indicazione, **a pena di esclusione**, in cifre ed in lettere, del prezzo richiesto, al netto dell’IVA, per ogni pasto, che dovrà essere inferiore al prezzo posto a base di gara di € 3,50, esclusa IVA.

Non saranno ammesse offerte in aumento rispetto al prezzo per pasto posto a base di gara.

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

“C– OFFERTA TECNICA”

Nella busta “C” deve essere contenuto, **a pena di esclusione**:

Progetto tecnico, concreto, descritto in maniera particolareggiata, ma sintetico ed operativamente sostenibile, dal quale deve essere possibile estrapolare tutti gli elementi utili alla valutazione in relazione a quanto indicato nell’art. 4 del Capitolato Speciale d’Appalto.

In modo particolare dovranno essere indicati:

- a) i prodotti a km. 0 eventualmente da utilizzare, previsti dalla tabella dietetica allegata al Capitolato Speciale d’Appalto per la preparazione dei pasti (**per questi prodotti allegare contratti e/o accordi di fornitura**);
- b) i prodotti eventualmente da utilizzare, previsti dalla tabella dietetica allegata al Capitolato Speciale d’Appalto per la preparazione dei pasti, derivanti da agricoltura biologica (**per questi prodotti allegare contratti e/o accordi di fornitura**);
- c) proposte migliorative del servizio, con particolare riferimento al sistema di pagamento dei pasti a carico degli utenti, volte a migliorare e innovare il servizio in qualunque suo aspetto (organizzativo, di qualità alimentare, di rapporto con l’utenza, ecc.) senza costi aggiuntivi per il Comune;
- d) elenco dei fornitori in possesso di certificazione di qualità (Iso 9000, ecc.) (**tale circostanza deve essere dimostrata allegando contratti e/o accordi di fornitura**);
- e) elenco delle esperienze pregresse, con indicazione in anni mesi, del servizio prestato nell’attività di gestione di mense scolastiche e/o di ristorazione collettiva.

Tutti gli elaborati costituenti l’offerta tecnica devono essere timbrati e firmati da soggetto legittimato ad impegnare legalmente l’operatore economico nei confronti dei terzi (in caso di A.T.I. non ancora costituita deve essere sottoscritta da tutti i soggetti raggruppati).

CAUSE DI ESCLUSIONE ED AVVERTENZE:

- ✚ non sono ammesse offerte condizionate;
- ✚ trascorso il termine fissato, non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di quella precedente;
- ✚ si farà luogo all’esclusione dalla gara nel caso manchino o risultino incompleti, carenti o irregolari alcuni dei documenti richiesti;
- ✚ l’Amministrazione si riserva di effettuare l’accertamento della veridicità delle dichiarazioni e autocertificazioni prodotte, oltre che per la ditta aggiudicataria, anche per le altre ditte concorrenti;
- ✚ i punteggi saranno assegnati esclusivamente sulla base della documentazione allegata all’offerta e l’eventuale assenza di documentazione, comporterà l’assegnazione del punteggio “0” per lo specifico requisito;
- ✚ il servizio potrà avere inizio anche in pendenza della stipula del contratto;
- ✚ i prezzi secondo i quali sarà aggiudicato l’appalto si intendono proposti dal soggetto aggiudicatario in base a calcoli di propria convenienza, a suo completo rischio imprenditoriale, nel presupposto esplicito della piena conoscenza delle condizioni locali e saranno quindi riportati nel contratto senza variazione alcuna rispetto all’aggiudicato ed indipendenti da qualsiasi eventualità;
- ✚ la ditta aggiudicataria non potrà pretendere sovrapprezzi o compensi diversi da quelli statuiti in sede di aggiudicazione, qualunque possa essere la circostanza sfavorevole che dovesse insorgere dopo l’aggiudicazione del servizio;
- ✚ l’indicazione del numero dei pasti è meramente indicativo e non è impegnativa per l’Amministrazione, per cui per eventuali modificazioni in aumento o diminuzione l’aggiudicatario non avrà diritto, né potrà richiedere variazioni del prezzo offerto;
- ✚ le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l’offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;

- ✚ gli importi dichiarati da Imprese stabilite in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in Euro;
- ✚ il Comune si riserva la facoltà, per sopravvenute motivazioni, di non procedere all'aggiudicazione della gara, dandone comunque comunicazione ai concorrenti senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo o possano richiedere il rimborso delle spese sostenute per la partecipazione alla gara;
- ✚ nel caso di concorrenti costituiti ai sensi dell'art. 37 del D.Lvo 163/2006 i requisiti per la partecipazione alla gara di cui al presente bando devono essere posseduti nella misura di cui all'art. 92, comma 2, del D.P.R. 207/2010 qualora trattasi di associazioni di tipo orizzontale e nella misura di cui all'art. 92, comma 3, del medesimo D.P.R. qualora trattasi di associazione di tipo verticale;
- ✚ gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 giorni dalla data di svolgimento della gara;
- ✚ **i concorrenti, ai sensi dell'art. 2 del D.Lvo n. 53/2010, hanno l'obbligo di indicare il domicilio eletto per le comunicazioni previste dall'art. 79, comma 5, del D.Lvo 163/2006 e ss.mm.ii. ed hanno altresì l'obbligo di indicare il numero di fax e di posta elettronica a cui dette comunicazioni verranno prioritariamente effettuate dalla Stazione Appaltante;**
- ✚ **la stazione appaltante rende noto, ai sensi dell'art. 5 del D.Lvo n. 53/2010, che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria;**
- ✚ **il concorrente, in caso di aggiudicazione, assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136, e di comunicare gli estremi dei conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva, al servizio oggetto della presente gara e le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, con la precisazione che in tutti i casi in cui le transazioni vengano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa il contratto di aggiudicazione si risolve di diritto, senza obbligo di alcun indennizzo e/o risarcimento;**
- ✚ tutte le controversie derivanti dall'esecuzione degli obblighi del contratto saranno deferite alla competente Autorità Giudiziaria del Foro di Matera, con esclusione della giurisdizione arbitrale;
- ✚ saranno ammesse ad assistere all'apertura delle offerte i legali rappresentanti degli operatori concorrenti ovvero soggetti, uno per ogni operatore concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti, rilasciata nei modi di legge;
- ✚ le comunicazioni della stazione appaltante agli offerenti, in tutti i casi previsti dalla presente lettera di invito, si intendono validamente ed efficacemente effettuate, qualora rese ad uno dei recapiti indicati dagli stessi soggetti in sede di offerta;
- ✚ la documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. n. 55/1982 e successive modificazioni ed integrazioni;

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA:

L'esperimento della gara affidato ad apposita commissione, si svolgerà nella casa comunale come segue:

- a)** il giorno **29 novembre 2013 alle ore 10,00**, si procederà in seduta pubblica all'apertura della busta A) "Documenti" contenente i documenti per l'ammissibilità alle successive operazioni di gara e operando nel contempo la verifica della presenza ed integrità delle altre due buste contenenti l'offerta tecnica e l'offerta economica ed alla verifica della documentazione contenuta nella busta C – OFFERTA TECNICA;
- b)** successivamente, in seduta riservata, si procederà alla valutazione dell'Offerta Tecnica (busta C) ed alla conseguente attribuzione dei punteggi, secondo i criteri di valutazione riportati nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel presente bando;
- c)** infine, in seduta pubblica si procederà all'apertura dei plichi contenenti l'Offerta Economica (Busta B) e alla somma dei punteggi per addivenire alla determinazione dell'offerta più vantaggiosa (*la data e l'ora di tale seduta verrà comunicata alle ditte partecipanti a mezzo telefax*).

PROCEDURE SUCCESSIVE L'AGGIUDICAZIONE:

Una volta aggiudicato il servizio, l'Ente farà richiesta all'Affidataria della documentazione di rito e del versamento delle spese necessarie ai fini della stipulazione contrattuale.

La presentazione di tutta la documentazione, che l'Ente si riserva di specificatamente elencare al momento della richiesta, dovrà comunque avvenire entro il termine perentorio di giorni 10 (dieci) dalla comunicazione da parte dell'Amministrazione.

La mancata o irregolare presentazione della certificazione come richiesta comporterà la revoca dell'aggiudicazione disposta dall'Amministrazione.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre, entro **10 giorni dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione**, dovrà:

1. Nel caso di A.T.I., costituire il raggruppamento di impresa (con l'indicazione delle quote di partecipazione);
2. Presentare i seguenti documenti:
 - ✚ deposito cauzionale definitivo nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione, I.V.A. esclusa, riferito al periodo contrattuale;
 - ✚ Polizza assicurativa con massimale minimo di €. 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) per sinistro e per persona, per responsabilità civile verso terzi per danni ad essi involontariamente provocati dalla Ditta o dai suoi dipendenti che ne siano responsabili. In particolare la garanzia dovrà prevedere

l'estensione dal rischio dello smercio, derivante da generi alimentari somministrati (avvelenamento-intossicazione).

CONSULTAZIONE E COPIA DOCUMENTAZIONE: Il bando di gara e il capitolato speciale d'appalto per l'affidamento del servizio, sono reperibili:

- ✚ presso l'Ufficio del Settore Socio- Educativo- Culturale dell'Ente appaltante nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e il martedì e giovedì dalle ore 16,00 alle ore 18,00.
- ✚ sul sito internet del Comune: www.comune.bernalda.matera.it/bandi.

FINALITÀ DI RACCOLTA DATI:

- ✚ Ai sensi del D.Lvo 30.6.2003 n.196, in ordine al procedimento instaurato dal presente provvedimento, si informa che:
- ✚ le finalità cui sono destinati i dati ineriscono al perseguimento degli obblighi specificamente richiesti nel procedimento ad evidenza pubblica cui il presente provvedimento è rivolto; le modalità di trattamento ineriscono a funzioni istituzionali.
- ✚ Il conferimento dei dati si configura quale onere, nel senso che, il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere la documentazione richiesta dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa;
- ✚ La conseguenza di un eventuale rifiuto determina l'esclusione dalla gara;
- ✚ I soggetti ai quali i dati possono essere comunicati sono: il personale interno dell'Amministrazione implicato nel procedimento – ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n.241;
- ✚ I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art.7 del D.Lvo 196/2003, cui si rinvia;
- ✚ Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

PUBBLICAZIONE: Il presente bando sarà pubblicato come segue:

1. all'Albo Pretorio Comunale on line;
2. sul sito ufficiale regionale: www.sitar.regione.basilicata.it;
3. sul sito internet del Comune: www.comune.bernalda.matera.it/bandi;
4. per estratto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana – V^ Serie Speciale – “Contratti Pubblici” (G.U. n.108 del 17.9.2010 – V^ Serie Speciale “Contratti Pubblici”).

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Dott. Giuseppe Barberino – Responsabile del Settore Socio Economico del Comune di Bernalda - tel.0835/540246 cui ci si potrà rivolgere: dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e il martedì e giovedì dalle ore 16,00 alle 18,00.

Per tutto quanto non previsto nel presente avviso si fa riferimento al capitolato speciale d'appalto ed alle norme vigenti in materia.

Allegati:

1. **ALLEGATO A: *Istanza di partecipazione;***
2. **ALLEGATO B: *Dichiarazione comprovante il possesso dei requisiti;***
3. **ALLEGATO C: *Dichiarazione soggetti di cui all'art.38, comma 1 lett. b), c) e m-ter) del D. Lvo 163/2006;***
4. **ALLEGATO D: *Dichiarazione soggetti di cui all'art.38, comma 1 lett. c), cessati dalla carica nell'anno antecedente la gara, del D. Lvo 163/2006;***
5. **ALLEGATO E: *Schema offerta economica.***

Dalla Sede Municipale, 11 novembre 2013

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
dr. Giuseppe BARBERINO

OGGETTO: Richiesta partecipazione alla procedura di gara per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per l'anno 2013-2014

Il sottoscritto..... nato a
il e residente in alla via, nella
sua espressa qualità di della ditta
..... con sede in
..... alla via tel. fax
..... cellulare

C.F. P.IVA

INPS matricola azienda INPS sede competente

INAIL codice azienda PAT INAIL C.C.N.L. applicato
.....

Dimensione aziendale da 5 lavoratori da 50 lavoratori
 da 6 a 15 lavoratori da 51 a 100 lavoratori
 oltre

CHIEDE

di partecipare al pubblico incanto indicato in oggetto come:
(barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della ditta concorrente)

- impresa singola
- consorzio
- in associazione con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):

- impresa capogruppo:

.....

- imprese mandanti:

.....

.....

Lì,

Firma

N.B. In caso di A.T.I. non ancora costituita la presente istanza deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i soggetti raggruppati.

DICHIARAZIONE

(da rendersi da parte dei soggetti indicati nel bando di gara al punto 2 della documentazione da includere nella busta "A")

Il sottoscritto..... nato a
il e residente in alla via
....., nella sua espressa qualità di
della ditta
con sede in alla via
ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

D I C H I A R A

- 1)- che la ditta non si trova nelle condizioni di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- 2)- che la ditta non è stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti, né esistono cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure concorsuali dei medesimi;
- 3)- di essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, del Decreto Legislativo 163/2006 e ss.mm. e precisamente:
 - a) che la ditta non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta di concordato preventivo, né di qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione straniera, né ha in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - b) che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 (ora art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011) o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (ora art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011) (*eventuale per gli altri soggetti previsti dall'art. 38, comma 1 lettera b) del D.lgs 163/06, allegare separata dichiarazione sottoscritta dall'interessato*);
 - c) che nei propri confronti non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del C.P.P., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità, che incidono sulla moralità professionale, né ha subito condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18 (*eventuale per gli altri soggetti previsti dall'art. 38, comma 1 lettera c) del D.lgs 163/06 e per i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in questione, allegare separata dichiarazione sottoscritta dall'interessato*);
 - d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
 - e) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
 - f) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara o errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;
 - g) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella del paese straniero di residenza;
 - h) che nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, comma 10, del D. lgs. 163/06, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti;
 - i) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella del paese straniero di residenza;
 - j) che nei propri confronti non è stata applicata alcuna sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 bis – comma 1, del D.L. 4 luglio 2006, n. 223, convertito nella legge 4 agosto 2006, n. 248;

k) di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lettera m-ter del D. Lgs 163/2006 (*eventuale per gli altri soggetti previsti dall'art. 38, comma 1 lettera b) del D.lgs 163/06,, allegare separata dichiarazione sottoscritta dall'interessato*);

l) ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettera m-quater del D.Lgs. 163/2006 (*barrare la casella corrispondente*):

di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

4)- ai sensi dell'art. 1-bis, comma 14, della legge 18 ottobre 2001, n. 383 (*barrare il caso che interessa*):

- di non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001;
- di essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001, ma il periodo di emersione si è concluso in data.....

5)- **di avere adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.;**

6)- ai sensi dell'art. 17, della legge 12 marzo 1999, n. 68 (*barrare il caso che interessa*):

- che la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
- che la ditta non è soggetta alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in quanto

7)- che i_ direttor_ tecnic_ della ditta suddetta e'/sono i_ sig_ (*per le imprese individuali*):

-
-

- che i_ direttor_ tecnic_ ed i componenti della societa' sono: (*per le società' in nome collettivo*):

-
-

- che i_ direttor_ tecnic_ ed il/gli amministrator_ muniti di rappresentanza e'/sono: (*per gli altri tipi di società'*):

-
-

- (*eventuale*) che nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara in questione sono cessati dalla carica i seguenti direttori tecnici e/o amministratori muniti di potere di rappresentanza:

-
-

8)- che la ditta e' iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di..... (ovvero presso i registri professionali dello Stato di provenienza), col n., per la seguente attivita' di impresa

9)- (*solo per le cooperative, negli altri casi depennare*) che la ditta è iscritta al Registro Prefettizio con il seguente numero

10)- (*solo per le cooperative, negli altri casi depennare*) di essere in possesso di tutti i requisiti di cui alla Legge 8 novembre 1991, n. 381;

11)- di essere in possesso del manuale di qualità ed autocontrollo secondo il metodo HACCP;

12)- di essersi recata sul posto dove deve essere eseguito il servizio e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio, nonché di tutte le garanzie poste a carico dell'appaltatore e di aver giudicato il servizio stesso realizzabile, il Capitolato Speciale d'Appalto adeguato ed il prezzo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta prodotta;

13)- di aver attentamente esaminato il Capitolato Speciale d'Appalto che ritiene, previo esame tecnico finanziario, incondizionatamente eseguibile, ed afferma esplicitamente sin d'ora che nessuna riserva, di alcun genere, ha da formulare al riguardo;

14)- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

15)- che l'offerta tiene conto degli oneri previsti per l'osservanza degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore nel luogo ove debbono essere eseguiti i lavori;

16)- di aver provveduto al pagamento della contribuzione all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture - CIG dell'importo di € 20,00;

17)- (eventuale per chi partecipa come consorzio, negli altri casi depennare): di partecipare alla gara come consorzio e concorrere per le seguenti ditte consorziate:.....

18)- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale di appalto;

19)- di acconsentire al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.;

20)- che, ai sensi del disposto dell'art. 2 del D.Lgs. 53/2010, il domicilio eletto per le comunicazioni previste dall'art. 79, comma 5, del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm. è, espressamente, il seguente: impresa

..... con sede in alla via
..... Tel. Fax

indirizzo di posta elettronica

indirizzo di posta elettronica certificata (ove posseduto)

N.B. Nel caso di Associazione di imprese ogni ditta deve compilare il presente modello, inoltre la capogruppo rilascia la presente dichiarazione aggiuntiva

21)- di aver ricevuto mandato dalle ditte..... quale capogruppo di Associazione Temporanea di Imprese di tipo orizzontale/verticale (cancellare la dizione che non interessa) per cui i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi sono posseduti nei termini prescritti dalle vigenti disposizioni legislative.

Il/La sottoscritt_ si impegna inoltre:

1)- ad accettare l'appalto alle condizioni del Capitolato Speciale d'Appalto;

2)- ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, e se cooperative anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro;

3)- ad accettare il principio dell'invariabilità del prezzo;

4)- a comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante ogni modificazione intervenuta, successivamente ad oggi, negli assetti proprietari e nella struttura dell'impresa, nonché negli organismi tecnici ed amministrativi (art. 7, Legge 19.3.1990, n. 55).

5)- a rispettare i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, sanciti dal D.Lgs. 9.04.2008, n. 81 e di essere edotto, in proposito, dell'ambiente in cui è chiamato ad operare;

6)- ad accettare, da parte dell'Amministrazione appaltante, senza porre riserva alcuna, la consegna del servizio, anche nelle more di stipula del contratto, immediatamente dopo lo svolgimento della gara di appalto, ad avvenuto affidamento dello stesso.

7) **in caso di aggiudicazione, ad assumere l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136, e di comunicare gli estremi dei conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva, al servizio oggetto della presente gara e le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, essendo pienamente consapevole che in tutti i casi in cui le transazioni vengano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa il contratto di aggiudicazione si risolve di diritto, senza obbligo di indennizzo e/o risarcimento alcuno;**

8)- (eventuale per la capogruppo nel caso di Imprese non ancora costituite in Associazione Temporanea),

a trasmettere, in caso di aggiudicazione, la seguente documentazione:

a) il mandato conferitole dalle imprese mandanti, risultante da scrittura privata autenticata da un notaio;

b) la procura relativa al mandato premesso, risultante da atto pubblico.

....., li

FIRMA *

(*) Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, la sottoscrizione della presente istanza non è soggetta ad autenticazione qualora sia presentata unitamente a copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

ALLEGATO "C"

DICHIARAZIONE

(da rendersi da parte dei soggetti indicati nel bando di gara al punto 3.a della documentazione da includere nella busta "A")

Il sottoscritto..... nato a
il e residente in alla via
....., nella sua espressa qualità di
della ditta
con sede in alla via
ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

D I C H I A R A

(requisito di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 163/06) che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 (ora art. 6 del D.Lgs. n. 159/2011) o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (ora art. 67 del D.Lgs. 159/2011);

(requisito di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D.Lgs. 163/06) che nei propri confronti non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del C.P.P., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità, che incidono sulla moralità professionale, né ha subito condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

(requisito di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter) del D.Lgs. 163/06) di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lettera m-ter del D. Lgs 163/2006.

....., li

FIRMA *

(*) Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, la sottoscrizione della presente istanza non è soggetta ad autenticazione qualora sia presentata unitamente a copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

DICHIARAZIONE

(da rendersi da parte dei soggetti indicati nel bando di gara al punto 3.b della documentazione da includere nella busta "A")

Il sottoscritto..... nato a
il e residente in alla via
....., nella sua espressa qualità di
cessato dalla carica nell'anno antecedente la gara, della ditta
..... con sede in
..... alla via
ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

(requisito di ordine generale di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D.Lgs. 163/06) che nei propri confronti non e' stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del C.P.P., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità, che incidono sulla moralità professionale, né ha subito condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

....., li

FIRMA *

(*) Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, la sottoscrizione della presente istanza non e' soggetta ad autenticazione qualora sia presentata unitamente a copia fotostatica, ancorche' non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

ALLEGATO "E"

LOGO DITTA

Apporre marca da bollo da € 16,00

GARA DI APPALTO – PROCEDURA APERTA - PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER L’ANNO 2013-2014

OFFERTA ECONOMICA (fac-simile)

IL SOTTOSCRITTO _____

NATO A _____ IL _____

NELLA SUA QUALITÀ DI _____

DELL’IMPRESA _____

CON SEDE IN _____

VIA _____

PRODUCE

la propria offerta economica in termini di **“prezzo pasto” unitario** onnicomprensivo di ogni onere a carico dell’azienda appaltatrice e precisamente:

Prezzo pasto unitario (al netto di Iva) _____ (diconsi Euro _____)

DICHIARA

- 1) di aver giudicato i prezzi offerti, nel loro complesso, remunerativi;**
- 2) di aver preso esatta conoscenza della natura dell’appalto e di tutte le circostanze particolari e generali che possono aver influito sulla determinazione dell’offerta;**
- 3) di mantenere valida la presente offerta per 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza della presentazione della stessa;**
- 4) che la presente offerta ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle di disposizioni in materia di condizioni del lavoro.**

Lì, _____

Il Legale Rappresentante (o Procuratore)

(firma leggibile per esteso / timbro della ditta)

N.B.: nel caso di raggruppamenti temporanei d’imprese non ancora costituite l’offerta andrà sottoscritta dai legali rappresentanti di ogni impresa raggruppata (che pertanto dovranno essere in premessa analiticamente indicati, unitamente all’azienda di riferimento) e dovrà indicare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, nonché contenere l’impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall’art. 37 del D.lgs. 163/2006 e ss.mm.



Comune di Bernalda

Provincia di Matera

**AREA di P.O. n° 3
SETTORE SOCIOECONOMICO**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO MENSA

a.s. 2013-14

Scuole Statali

di

Bernalda e Metaponto

Elaborato da:

IL RESPONSABILE DI AREA
Dr. Giuseppe Barberino

ART. 1
OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole statali di Bernalda e Metaponto: sezione primavera, materne ed elementari di C.so Italia, Via Marconi, Via A. Moro, Via Matine Angeliche, Via Anacreonte e Metaponto Borgo.

ART. 2
DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è correlata a quella dell'anno scolastico 2013-2014, con decorrenza dalla data di effettivo inizio del servizio e fino al 31 maggio 2014.
2. Il termine del 31 maggio potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

ART. 3
CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

1. Il compenso per ogni singolo pasto sarà pari al prezzo posto a base di gara, fissato in euro 3,50 IVA esclusa, depurato del ribasso d'asta.
2. Con tale corrispettivo l'aggiudicatario si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, dovendo ritenersi soddisfatto dal Comune con il pagamento di tale compenso.
3. Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate, determinate dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati.
4. A tal fine, i fruitori del servizio mensa saranno muniti, da parte del competente servizio comunale, di buoni pasti che consegneranno all'appaltatore ogni mattina dalle ore 8,30 alle ore 9,30.
5. L'appaltatore curerà la conservazione dei buoni pasti al fine di comprovare al predetto Servizio comunale l'effettiva somministrazione dei pasti per poi ottenere la liquidazione delle spettanze.
6. La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nelle tabelle dietetiche fornite dal Dirigente Medico Responsabile dell'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASM di Matera e che qui si allegano con l'avvertenza che le stesse potranno essere modificate o adeguate a giudizio del medico sopra richiamato.
7. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, di cui sarà data comunicazione scritta al Responsabile del competente Settore comunale ed al medico nutrizionista dell'ASM di Matera.

ART. 4

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Saranno ammesse a partecipare alla gara le ditte iscritte alla C.C.I.A.A. per l'attività di gestione mense scolastiche e/o ristorazione collettiva.

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale, tenendo presente del punteggio complessivo attribuito ad ogni concorrente.

Punteggio complessivo massimo 100 punti così ripartito:

1 - Offerta economica, punti 20;

2 - Offerta tecnica, punti 80.

L'Appalto verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta.

L'offerta sarà valutata in base ai sotto indicati criteri e punteggi:

A - OFFERTA ECONOMICA - Punti 20

Il punteggio massimo verrà assegnato al prezzo più basso offerto a pasto. Per le altre offerte si procederà all'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

B - PROGETTO TECNICO - Punti 80

1. Il punteggio per ogni singola voce sotto elencata sarà attribuito, a giudizio insindacabile della Commissione di gara sulla base della presentazione di un progetto tecnico che dovrà essere concreto, descritto in maniera particolareggiata, ma sintetico e operativamente sostenibile.
2. Al fine di meglio predisporre il progetto tecnico, si evidenzia che il Consiglio Comunale di Bernalda ha aderito, con deliberazione n. 55/04, alla Carta di Aalborg (Carta delle città europee per uno sviluppo durevole e sostenibile) ed ha adottato i relativi Commitments.

3. Saranno assegnati i seguenti punteggi:

- a) **da 0 a 20 punti:** per l'utilizzo di alimenti a Km 0 prodotti sul territorio metapontino in relazione a quelli previsti nella tabella dietetica allegata al Capitolato. Si deve dimostrare, con contratti/accordi di fornitura, che vengono eliminati o fortemente ridotti le fasi e i tempi di trasporto, d'imballaggio e di conservazione dei prodotti, in maniera tale da ridurre i consumi energetici ed i costi d'inquinamento con conseguenti effetti positivi sull'ambiente. Gli effetti della "filiera corta" dovranno essere opportunamente espressi anche in ordine ai benefici del prodotto sempre fresco che è per lo più garantito dal rispetto dei cicli naturali della produzione e che, di conseguenza, offre le migliori caratteristiche organolettiche degli alimenti;
- b) **da 0 a 20 punti:** per l'utilizzo di alimenti biologici in relazione a quelli previsti nella tabella dietetica allegata al Capitolato. L'utilizzo deve essere dimostrato con contratti/accordi di fornitura;
- c) **da 0 a 10 punti:** proposte migliorative del servizio, con particolare riferimento al sistema di pagamento dei pasti a carico degli utenti;
- d) **da 0 a 10 punti:** impiego di fornitori in possesso di certificazione di qualità (ISO 9000, ecc.). La circostanza dovrà essere dimostrata con contratti/accordi di fornitura;
- e) **da 0 a 20 punti:** esperienza pregressa, espressa in anni e mesi, di servizio prestato in attività di gestione di mense scolastiche e/o di ristorazione collettiva: 2 punti per ogni anno scolastico e/o di ristorazione collettiva intero o frazione di anno superiore a 6 mesi;

L'attribuzione dei punteggi di cui ai suesposti punti a), b) e d), avverrà, a discrezione dell'apposita Commissione, mettendo a confronto, sotto il profilo quantitativo, i fattori di valutazione presi a riferimento (numero contratti/accordi di fornitura, numero dei fornitori in possesso di certificazione di qualità), risultanti dai progetti tecnici in gara.

L'attribuzione del punteggio di cui al suesposto punto c) avverrà ad insindacabile giudizio motivato e da cui si potrà desumere l'effettivo beneficio a favore del servizio e dell'utenza espresso dall'apposita Commissione di gara.

- 4. La Commissione procederà all'aggiudicazione della gara, ai sensi dell'art. 83 D.Lvo 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni in favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica.
- 5. In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.
- 6. L'affidamento sarà valido anche se sia stata presentata o sia rimasta in gara una sola offerta.
- 7. L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per il Comune, fino a quando non interverranno l'esecutività degli atti amministrativi e l'accertamento dei requisiti previsti dal bando e dalle vigenti leggi in materia di appalti pubblici.
- 8. L'Amministrazione si riserva di affidare il servizio anche per periodi di tempo limitati, senza che l'appaltatore abbia a pretendere alcun indennizzo o risarcimento di sorta.

ART. 5

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. La preparazione dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti posti nella sede della scuola materna statale di Piazza L. Radice (di seguito indicati come "centro cottura"), che, con l'affidamento del presente appalto, vengono ceduti in comodato d'uso gratuito, dal Comune di Bernalda all'aggiudicatario, per tutta la durata dell'appalto.
2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà adempiere ad ogni disposto della DGR n. 1119 dell'8.8.2007 avente per oggetto: "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari – sicurezza alimentare nella Regione Basilicata" che si renderà necessario per l'utilizzo sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che dei mezzi e delle attrezzature.
3. La ditta aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP in ottemperanza del D.Lgs. n. 155/1997.
4. La ditta aggiudicataria deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica in relazione all'utilizzo del centro di cottura, tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art. 4 del D.L.vo 20.5.1977, n. 155 e s.m.i.). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso il competente servizio comunale.
5. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesta dall'Autorità sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
6. All'avvio del servizio, verranno consegnati in uso all'aggiudicatario, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti e le attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.
7. L'appaltatore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto, nel medesimo stato in cui si trovavano al momento della consegna, fatto salvo l'ordinario deterioramento connesso al corretto uso.
8. Se necessario e secondo le indicazioni del medico ASM, l'aggiudicatario integrerà, a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche. Sono pure a carico dell'Appaltatore le attrezzature di modesta entità che dovessero necessitare per il miglior funzionamento del servizio.
9. L'aggiudicatario è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature avute in gestione e, pertanto, dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria ed al reintegro dei beni danneggiati dal proprio personale.
10. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

11. L'aggiudicatario, all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere al competente servizio comunale, l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche unitamente all'attestazione di partecipazione degli stessi ai corsi obbligatori di formazione e di aggiornamento per alimentaristi così come disposto con DGR n. 728 del 23/3/05 e n. 715 del 15/6/2006, di cui alla L.R. n.5/2005.
12. I pasti, da fornire e somministrare nelle scuole di C.so Italia, Via Marconi, Via A. Moro, Via Matine Angeliche, Via Anacreonte e Metaponto Borgo, saranno preparati, confezionati e monoporzionati nel centro cottura e saranno trasportati a cura e spese dell'aggiudicatario con idonei automezzi autorizzati ai sensi dell'art. 43 e seguenti del DPR n. 327/80.
13. L'aggiudicatario, inoltre, sarà tenuto a provvedere, a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile nel giorno indicato dal Comune.
14. Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti nelle scuole materne ed elementari di Bernalda e Metaponto deve essere attivo nei cinque giorni lavorativi dal lunedì al venerdì ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni.
15. Ogni pasto, servito in apposito contenitore specifico per alimenti monoporzionati, deve essere corredato di un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
16. L'appaltatore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla preparazione dei pasti.
17. I pasti saranno dispensati dalle ore 12.15 alle ore 12.30 per le scuole materne/sezione primavera e dalle ore 13.15 alle ore 13.30 per le elementari.
18. Gli alimenti che compongono i pasti, al momento della consumazione presso le mense, dovranno avere le seguenti condizioni:
 - a. deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65°C;
 - b. deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
 - c. deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C.
19. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.
20. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
21. Resta a carico della ditta aggiudicataria la pulizia giornaliera di tutti i locali destinati alla somministrazione dei pasti.
22. Tutti i rifiuti rivenienti dalla preparazione dei pasti e dalla pulizia dei locali destinati alla somministrazione dovranno essere, con cadenza giornaliera, richiusi in sacchetti a perdere

per la raccolta rifiuti, forniti a cura e spese dell'affidatario, e raccolti differenziando tra "rifiuto umido", "vetro e alluminio", "plastica" e "rifiuto indifferenziato". Detti rifiuti saranno depositati, giornalmente, a cura del personale della ditta affidataria, negli appositi contenitori per la raccolta rifiuti comunale.

ART. 6

PERSONALE DELLA DITTA APPALTARICE

1. Ogni mansione inerente al servizio di preparazione, confezionamento, somministrazione, trasporto dei pasti e pulizia dei locali deve essere svolto da personale alle dipendenze della ditta. La ditta appaltatrice sarà responsabile del comportamento del proprio personale operante sia presso i locali cucina che presso le scuole nei locali di distribuzione.
2. La ditta, per quanto attinente ai rapporti intercorrenti tra la medesima e il personale stesso, presterà particolare attenzione al mantenimento di buoni rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello comunale e statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.
3. Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale della Ditta è preposto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta stessa la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatrice dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e, comunque, non oltre tre giorni dalla segnalazione.
4. Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio.
5. L'organico minimo da garantire nel centro cottura è il seguente:
 - ✕ n. 4 cuochi di 4° livello, con contratto di lavoro a tempo pieno;
 - ✕ n. 6 ausiliari di 6° livello, con contratto di lavoro part-time;
 - ✕ n. 1 ausiliari di 7° livello, con contratto di lavoro part-time.

Tale organico minimo corrisponde al personale addetto al servizio di refezione scolastica delle scuole statali del Comune di Bernalda nel precedente a.s. 20012/2013, nel cui rapporto di lavoro l'aggiudicatario dovrà subentrare alla Gestione uscente, in conformità alle regole dettate per i cambi di gestione nei contratti di appalto dal vigente CCNL del personale di categoria (CCNL per i dipendenti da pubblici esercizi o altro CCNL applicabile al servizio in parola).

6. L'organico, per tutta la durata del contratto, sarà quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta, come numero, mansioni, monte ore giornaliero e che, comunque, non potrà essere inferiore a quello sopra indicato. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 25% dell'organico minimo la ditta, entro un giorno, deve provvedere al reintegro del personale mancante. Ogni variazione dovrà essere comunicata e approvata dall'A.C. A richiesta dell'Amministrazione la Ditta dovrà esibire la documentazione atta a dimostrare quanto sopra. Nell'esecuzione del servizio la Ditta appaltatrice si obbliga ad applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive contenute nel C.C.N.L. del Settore, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni dello stesso.
7. La Ditta, inoltre, dovrà osservare la normativa vigente in materia di previdenza, sicurezza, prevenzione e assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. La stessa dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

8. Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione sul lavoro.
9. La ditta deve fornire a tutto il personale impegnato nel servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art.42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome e cognome del dipendente.
10. In particolare per quanto concerne il personale addetto al trasporto, alla consegna e distribuzione dei pasti, durante tali operazioni, deve indossare il copricapo, guanti monouso e camici di colore bianco, da tenere abbottonato.
11. Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalto sulle unghie non indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Direzione del servizio

12. Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla ditta aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al competente servizio comunale prima dell'avvio del servizio.
13. Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'A.C. e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune.
14. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento del coordinatore per ferie, malattia ecc. la ditta deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità.

ART. 7

NUMERO E VARIAZIONI DEI PASTI

1. Il numero presunto dei pasti mensili è di circa 7.500.
2. Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.
3. Potranno essere ordinati all'aggiudicatario, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche, etniche e religiose.

4. La dieta in bianco, qualora richiesta, sarà così composta:

- ☼ pasta o riso all'olio extravergine d'oliva;
- ☼ carne di vitello magra ai ferri;
- ☼ Patate bollite;
- ☼ pane;
- ☼ frutta fresca: mela.

ART. 8 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Sono a carico del Comune:

- a) la manutenzione straordinaria o il rinnovo dei locali, degli impianti, nonché l'eventuale sostituzione di mobili ceduti in uso all'appaltatore;
- b) gli oneri per i consumi di energia elettrica, acqua e gas metano.

ART. 9 CONTROLLI

1. Durante l'esecuzione del servizio si procederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.
3. E' espressamente vietato l'uso improprio e fuori dai normali orari di servizio del Centro di Cottura comunale. La Ditta aggiudicataria rimane direttamente responsabile in merito al verificarsi di tale circostanza.

ART. 10 ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico della ditta aggiudicataria i seguenti oneri ed obblighi.

A) Condizioni di ordine generale:

1. l'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato;
2. la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato ed utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
3. la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori;
4. il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense ove è attivato il servizio di refezione;

5. la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97;
6. la tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica, debitamente vistato giornalmente dal responsabile del centro di cottura;
7. la fornitura di personale qualificato per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti caldi con mansioni e qualifiche meglio specificate nell'Art. 6;
8. la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale operante nelle mense scolastiche;
9. la fornitura di pentolame, utensili da cucina, e quant'altro di specifico necessario allo svolgimento dell'attività lavorativa connessa alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto di pasti caldi;
10. la fornitura di prodotti e/o materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione delle cucine, e di tutti i locali adibiti a mensa (compresa la cella frigorifera), i magazzini viveri, deposito, spogliatoi, bagni ed uffici;
11. la fornitura di personale per la pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di cottura;
12. la fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta). In casi eccezionali, in sostituzione dei piatti in plastica potranno essere utilizzate le vaschette in alluminio monoporzione specifiche per alimenti;
13. la custodia dei locali, delle apparecchiature in uso limitatamente al periodo interessato dall'appalto, anche rispetto ad eventuali abusi circa l'uso improprio degli stessi;
14. la fornitura di apparecchiature per il monoporzionamento dei pasti.

B) Condizioni di ordine particolare:

1. La ditta appaltatrice è obbligata a prendere in comodato d'uso i locali adibiti a cucina e loro pertinenze senza che gli stessi possono essere utilizzati diversamente, nonché tutti gli impianti ivi presenti alla data di inizio del contratto; la consistenza e lo stato di locali e degli impianti risulteranno in un verbale di consegna firmato dalle parti all'inizio dell'appalto. Nella medesima occasione saranno date alla ditta le informazioni di cui all'art. 7, comma 1 lett. b) del D.Lgs. n. 626/94 e la ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa;
2. la ditta appaltatrice, al termine del servizio, dovrà riconsegnare i locali e gli impianti in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento; all'atto di riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale saranno espressamente citate eventuali contestazioni in ordine ai locali ed agli impianti;
3. La ditta appaltatrice è tenuta a consegnare agli uffici comunali preposti, le schede di rilevamento delle presenze degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

C) Condizioni per interventi di manutenzione:

1. La ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire tutti i lavori di manutenzione ordinaria necessari alla conservazione dei locali ricevuti in consegna, compresi altresì i servizi igienici e gli spogliatoi che fanno parte integrante dei centri di cottura (pavimenti, infissi esterni ed interni, lavelli, lavandini, scaldabagni, pezzi sanitari, cassette di scarico, pareti con piastrelle, pareti con intonaco, vetrate, tapparelle, tende, zanzariere, ecc.); gli stessi saranno restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il deperimento d'uso;
2. La ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire tutti i lavori di riparazione e di manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei mobili ricevuti in consegna (impianto idrico e di scarico; impianto di potabilizzazione, deferrizzazione, e debatterizzazione acqua; cucine, forni, frigoriferi, affettatrici, piani lavoro, cappe, scrivanie, sedie, armadi in alluminio ed in legno, con o senza vetrate, ecc.), gli stessi saranno restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il deperimento d'uso;
3. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante, Area di P.O. n. 3, qualsiasi intervento di manutenzione straordinaria si rendesse necessario eseguire;
4. La ditta appaltatrice, qualora durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un qualsiasi impianto per qualunque motivo, dovrà provvedere a sua cura e spese alla sostituzione con altro idoneo fino al ripristino dello stesso;
5. La ditta appaltatrice ha l'obbligo di assicurare, sempre e comunque, la fornitura dei pasti qualora il centro di cottura comunale dovesse per qualsiasi motivo risultare inattivo temporaneamente. Resta inteso che anche in questa eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi;
6. Tutti gli oneri derivanti dal rispetto dei precedenti punti 1), 2), 3), 4), 5) e 6), sono a totale carico della ditta appaltatrice;
7. Qualora all'atto della riconsegna alla stazione appaltante dei locali, degli impianti e dei mobili concessi in comodato d'uso, si dovessero accertare e verbalizzare eventuali contestazioni, la ditta appaltatrice ha l'obbligo della rimessa in ripristino entro 20 (venti) giorni dall'accertamento. Trascorso tale termine, senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'A. C. eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale;
8. La stazione appaltante si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare il rispetto degli oneri e degli obblighi di cui sopra. Tali verifiche potranno essere effettuate a richiesta dell'A.C., in ogni momento.

D) Condizioni per la sicurezza e la prevenzione:

1. La ditta appaltatrice dovrà produrre prima della data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuno dei locali dove sarà impiegato personale dipendente;

2. La ditta appaltatrice, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà predisporre il piano di evacuazione e allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti quali terremoti, incendi, allagamenti ecc. Copia di tale documento dovrà essere tempestivamente trasmesso alla stazione appaltante;
3. La ditta appaltatrice, entro il termine come sopra indicato, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro - art. 4, comma 2, lett. a), del D.lgs. 626/94. Il documento dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante che si riserverà di indicare ulteriori approfondimenti ai quali, la ditta aggiudicataria, dovrà adeguarsi entro un massimo di 60 giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committente e la ditta appaltatrice;
4. La ditta appaltatrice dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, di cottura e dei locali annessi, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;
5. La ditta appaltatrice sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme infortunistiche. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa contestazione e valutazione fra le parti;
6. Le parti (ditta appaltatrice e stazione appaltante) si impegnano a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7 comma 2 del D.Lgs. n. 626/94, per tutti i luoghi di lavoro interessati dal servizio oggetto del presente capitolato.

E) Condizioni per la pulizia, sanificazione e disinfezione:

1. La ditta aggiudicataria è obbligata a predisporre un programma di pulizia, sanificazione e disinfezione specificando in maniera chiara ed inequivocabile la frequenza e le modalità di intervento per la pulizia e la disinfezione dei locali di cottura interessati dall'appalto, che sarà trasmesso alla stazione appaltante per la superiore approvazione e sottoscrizione;
2. La ditta aggiudicataria, in assenza di un programma di lavoro approvato, è comunque obbligata, nei locali di cottura, a rispettare il programma di pulizia, sanificazione e disinfezione qui di seguito specificato, con le seguenti frequenze e modalità, che rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, fermo restando che si possono prevedere articolazioni più capillari nel proprio manuale di autocontrollo, in ordine alle modalità ed alle frequenze.

Frequenza: Operazioni giornaliere – Modalità.

- ✕ Tutte le aree dei centri di cottura (ingresso, corridoi, magazzino, zona preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi), dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, con l'aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo;

- ✘ Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili, a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti e disinfettanti. In particolare i forni a convezione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo;
- ✘ I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici;
- ✘ I servizi igienici dovranno essere puliti con detergenti alcalini cloroattivi.
- ✘ Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro sarà del tipo igienizzante cationico.

Frequenza: Operazioni settimanali – Modalità.

- ✘ Dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.
- ✘ I contenitori termici dovranno essere sottoposti, e comunque ogni qual volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.
- ✘ Pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati.
- ✘ Pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

Frequenza: Operazioni trimestrali – Modalità.

- ✘ Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro dei locali ove sono ubicati gli impianti e le canalette e bocchette degli impianti di estrazione fumi.
- ✘ La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione di tutti i locali dei centri a quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.
- ✘ Tutti gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali dei centri di cottura, delle pertinenze esterne e delle attrezzature e mobili da effettuare di cui ai superiori punti sono a totale carico dell'appaltatore.

Ulteriori oneri a carico della ditta aggiudicataria:

- ✘ La ditta appaltatrice è obbligata a conseguire ogni permesso e/o autorizzazione per la gestione dei locali cottura;
- ✘ La ditta appaltatrice è obbligata a conseguire la necessaria autorizzazione sanitaria propria per l'eventuale trasporto dei pasti caldi veicolati;
- ✘ La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente gestire - per ogni mensa servita - tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.L.vo 155/97;
- ✘ La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante, prima di iniziare il servizio in questione i contratti di polizze di assicurazione, con adeguati massimali, per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro;
- ✘ tutte le spese relative a imposte e/o tasse connesse allo svolgimento del servizio sono, altresì, a totale carico della ditta aggiudicataria.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. I seguenti prodotti alimentari, da utilizzare nella preparazione dei pasti, devono avere le seguenti caratteristiche:

- a. La pasta deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;
- b. Il riso da utilizzarsi deve essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali;
- c. Le carni bovine, suine ed avicole devono:
 - ✘ essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida, di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
 - ✘ provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
 - ✘ avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile, non avere odore sgradevole;
- d. I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;
- e. I legumi devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
- f. Gli ortaggi devono essere:
 - ✘ di stagione e di recente raccolta;
 - ✘ maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
 - ✘ asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei
 - ✘ indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
 - ✘ esenti da tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere raggrinzite o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina).

- g. Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano reggiano o "Grana padano" e deve essere:
 - ✘ di prima scelta;
 - ✘ marchiato;
 - ✘ prodotto nelle zone tipiche;
 - ✘ di ottimo sapore e profumo;
 - ✘ di buona stagionatura - almeno diciotto mesi;

Il formaggio da condimento da pasto, quali: Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

Le confezioni, in mono porzioni sigillate devono riportare le seguenti informazioni:

- ✘ tipo di formaggio;
- ✘ nome del produttore;
- ✘ luogo di produzione;
- ✘ data di scadenza.

- h. Il prosciutto cotto deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione. A richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione, così come previsto dalla vigente normativa in materia. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o confezionato sottovuoto.
- i. L'olio usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità. Non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.
- j. Il pane deve essere prodotto con farina "O" e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Deve essere di piccola pezzatura (panino), ben lievitato e non rigenerato.
- k. La frutta deve essere:
 - ✘ di stagione;
 - ✘ esente da difetti all'epicarpio e alla polpa;
 - ✘ di prima qualità;
 - ✘ di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
 - ✘ fisiologicamente matura;
 - ✘ omogenea, uniforme e turgida.
- l. Le uova devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).
- m. Il sale deve essere del tipo iodato.
- n. L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata in confezione da 50 cl.

ART. 12
MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E
GENERI ALIMENTARI VIETATI

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASM per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.
5. La ditta aggiudicataria deve:
 - ✘ cuocere le verdure a forno a vapore;
 - ✘ cuocere i secondi piatti al forno;
 - ✘ aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
 - ✘ somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.);
 - ✘ conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo;
 - ✘ utilizzare, per eventuali menù personalizzati destinati a soggetti celiaci, prodotti *gluten-free* contrassegnati con l'etichetta raffigurante la spiga barrata.

6. E' assolutamente vietato utilizzare:

- ✘ carni al sangue;
- ✘ cibi fritti;
- ✘ alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici;
- ✘ dadi da brodo;
- ✘ conservanti ed additivi chimici;
- ✘ paste speciali fresche;
- ✘ verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti;
- ✘ residui dei pasti dei giorni precedenti.

ART. 13

CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.
2. In caso sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASM che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari (prodotti biologici) non previste nel presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto.

ART. 14

SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.
3. In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa di indennizzo alcuno da parte della ditta.

ART. 15

CAUZIONE PROVVISORIA, DEFINITIVA e R.C.T.

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo complessivo presunto a base d'asta.

2. L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione per la mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente nel momento della sottoscrizione del contratto.
3. Alle ditte non aggiudicatarie, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
4. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione.
5. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
6. La cauzione provvisoria e definitiva potranno essere prestate con polizza fideiussoria assicurativa, rilasciata da primaria ed abilitata Compagnia di assicurazione, conforme allo schema di polizza tipo di cui al decreto del Ministro delle Attività Produttive del 12.3.2004 n. 123. uu
7. La ditta aggiudicataria deve costituire, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di euro 2.500.000,00. La polizza dovrà essere emessa senza eccezioni o riserve di alcun tipo e sarà emessa a copertura anche di danni a persone e cose per accadimenti posti in relazione al servizio appaltato.

ART. 16

AGGIUDICAZIONE E CONTRATTO

1. L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione soltanto dopo le approvazioni intervenute a termine di legge mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata sin dal momento dell'aggiudicazione. L'A.C. si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno e senza dover giustificare tale decisione.
2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.
3. l'aggiudicatario si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto. In tal caso, resta inteso che si procederà alla liquidazione dei compensi spettanti successivamente alla stipula del contratto.

ART. 17

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione Comunale procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nei seguenti casi:
 - a. perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
 - b. comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo nei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale inidoneo;
 - c. gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
 - d. subappalto o cessione anche parziale della fornitura;

- e. incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
 - f. ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg. 7 dal termine prefissato;
 - g. per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;
 - h. qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art. 17.
1. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, o la rinuncia alla sottoscrizione dello stesso, comporterà per questa ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

ART. 18
PENALITA'

1. L'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta, applicherà con atto del responsabile del settore competente, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito e a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, le seguenti penalità:
- a. euro 1.000,00 per mancata fornitura dei pasti ordinati, anche solo in una singola mensa;
 - b. euro 2.500,00 anche per uno solo dei seguenti casi:
 - ✘ per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - ✘ per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
 - ✘ per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
 - c. euro 1.500,00 per ogni mancata attuazione di quanto previsto dall'aggiudicatario nel progetto tecnico allegato all'offerta.
 - d. euro 1.000,00 anche per uno solo dei casi seguenti:
 - ✘ per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - ✘ per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
 - ✘ per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
 - ✘ per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
 - ✘ per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - ✘ per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - ✘ per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
 - ✘ per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
 - ✘ per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
 - ✘ per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - ✘ per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
 - e. euro 250,00 anche per uno solo dei seguenti casi:
 - ✘ per mancato utilizzo di materiale a perdere (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli);
 - ✘ per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
 - ✘ per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
 - ✘ per rinvenimento di parassiti
 - ✘ per ritardi oltre i 15 minuti dall'orario prestabilito, nella somministrazione dei pasti.

2. L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15.
3. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.
4. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART. 19

CONTROVERSIE, FORO COMPETENTE E DOMICILIO LEGALE

1. Le controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, saranno devolute alla cognizione della competente Autorità Giudiziaria.
2. Il foro competente in merito a controversie giudiziarie ed extragiudiziarie dovute all'interpretazione e all'esecuzione del contratto è quello di Matera.
3. Qualora la ditta aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale in Bernalda, questo si intenderà eletto presso il Comune di Bernalda.

ART. 20

OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti dalla leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che a livello regionale e comunale, con particolare riguardo a quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetti dell'appalto.
2. La ditta aggiudicataria si considera all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza della ubicazioni dei locali cucina e dei locali mensa.
3. Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo n. 490 del 8.8.1994.

ART. 21

DISPOSIZIONI FINALI

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.
2. L'aggiudicataria è responsabile del trattamento dei dati personali del Comune dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 196/2003.