



COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA

CITTÀ DELLE CERAMICHE

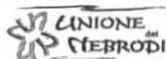
AREA AMMINISTRATIVA SOCIO CULTURALE



Determinazione n. 540 /2019



Oggetto: Affidamento servizio di refezione scolastica Scuola Materna dell'Infanzia Piano Botte – Anno 2020. -DETERMINA A CONTRARRE.
CIG: 8108591CF6 del 21.11.2019



IL CAPO AREA

PREMESSO che questo Comune intende garantire il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Piano Botte per l'Anno 2020 per un numero giornaliero presunto di pasti pari a 70 tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Leg.vo 50/2016 e s.m.i. con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

VISTA la delibera di G.C. n. 144 del 11.10.2019 con la quale è stata assegnata alla sottoscritta Capo Area la somma necessaria all'affidamento del servizio pari ad € 49.795,20;;

DATO ATTO che l'importo base di gara ammonta ad € 47.880,00 oltre IVA 4% e che non sono previsti oneri per la sicurezza;

DATO atto che nei Comuni non capoluogo di Provincia non vige l'obbligo al ricorso alla Centrale di Committenza, ai sensi della legge n. 55 del 04.06.2019;

RILEVATO che l'importo del servizio rientra nelle previsioni dell'art. 35, lett. d) del D. Lgs. 50/2016;

RITENUTO OPPORTUNO di approvare il bando di gara, il disciplinare di gara, il capitolato speciale d'appalto-, schema di istanza di partecipazione, schema di dichiarazione sostitutiva, schema di offerta tecnica, schema di dichiarazione protocollo di legalità, schema di offerta economica, allegati alla presente per costituirne parte integrante e sostanziale;

DATO atto che la procedura di gara è interamente telematica e che verrà svolta tramite la piattaforma telematica di e-procurement – Portale Appalti, accessibile tramite il portale istituzionale del Comune: www.comune.santostefanodicamastra.me.it

ATTESA la necessità di procedere all'adozione della presente determinazione a contrarre, di cui al combinato disposto dell'art. 192 del T.U. Ordinamento Enti locali emanato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e dell'art. 32, comma 2, del D.Lgs. n° 50/2016;

DATO ATTO, inoltre, nel rispetto di quanto previsto al comma 1 del citato art. 192 che:

- con l'aggiudicazione dell'appalto ed il conseguente contratto si intende affidare il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Piano Botte per l'Anno 2020 e che il valore stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del citato D.Lgs. 50/2016, ammonta complessivamente a € 49.795,20 compreso IVA;

DATO ATTO, ancora, che:

1) il contratto avrà per oggetto tutto quanto necessario, anche in via accessoria e complementare, per l'esecuzione del servizio sarà stipulato in forma pubblica amministrativa e conterrà, quali clausole ritenute essenziali, quanto indicato nel capitolato speciale d'appalto;

2) la scelta del contraente sarà effettuata mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 D.Lgs. n° 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

A) OFFERTA ECONOMICA punti massimi 20/100

B) OFFERTA TECNICA (progetto tecnico) punti massimi 80/100

VISTO il D.Lgs. 50/2016;

VISTA la legge n.55/2019 di conversione del D.L. n.32/2019;

VISTA la determina sindacale n. 28 del 21.05.2019 con la quale vengono attribuite le funzioni di cui al comma 3 art. 51 legge 142/90 al sottoscritto Capo Area;

DETERMINA

1) Di indire, per le motivazioni di cui in premessa, procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Piano Botte per l'Anno 2020 da espletarsi c, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3, D.Lgs. 50/2016, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

A) OFFERTA ECONOMICA punti massimi 20/100

B) OFFERTA TECNICA (progetto tecnico) punti massimi 80/100

2) Di affidare il servizio di che trattasi attraverso la piattaforma telematica di e-procurement – Portale Appalti , accessibile tramite il portale istituzionale del Comune : www.comune.santostefanodicamastra.me.it;

3) Dare atto che l'importo base di gara, viene fissato in € **47.880,00** oltre IVA al 4% ;

4)Di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione comunale, con esclusione di offerte in aumento rispetto alla base d'asta;

5) Di dare atto che, l'Amministrazione si riserva, altresì la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione senza che ciò comporti pretese alcuna da parte dei concorrenti;

6) Di approvare con il presente atto:

- il bando di gara
- il disciplinare di gara
- il capitolato speciale d'appalto
- schema di istanza di partecipazione
- schema di dichiarazione sostitutiva
- schema di offerta tecnica
- schema di dichiarazione protocollo di legalità
- schema di offerta economica

8) Di dare atto che il contratto sarà stipulato dal Comune di S.Stefano di Camastra in forma pubblica amministrativa e le relative spese saranno a carico della ditta Aggiudicataria del servizio;

9) Di dare che la somma complessiva di € 49.795,20 compreso IVA al 4%, risulta prenotata con delibera di G.C. n. 144 del 11.10.2019 ;

10) Di rendere noto che, a norma dell'art. 8 della legge n. 241/1990 e dell'art. 31 del D.Lgs. 50/2016, il Responsabile del Procedimento è la D.ssa Grazia Lombardo;

11) Avverso il presente provvedimento è esperibile ricorso al TAR territorialmente competente nel termine di gg. 60 o in alternativa ricorso straordinario al Presidente della Regione nel termine di 120 gg., entrambi decorrenti dalla data di notifica o comunicazione dell'atto o dalla piena conoscenza di esso.

12) Pubblicare il presente provvedimento all'albo pretorio on-line e sul sito istituzionale del Comune nella sezione "Amministrazione trasparente-provvedimenti dirigenziali"

Li, 21.11.2019



II CAPO AREA
Amministrativa/Socio Culturale
D.ssa Grazia Lombardo

COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA

PROVINCIA DI MESSINA
ADERENTE ALL'ENTE PARCO DEI NEBRODI
COMUNE D'EUROPA

BANDO DI GARA

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA ANNO 2020

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Leg.vo 50/2016 e s.m.i. con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

CIG: 8108591CF6

1. ENTE APPALTANTE

Comune di S.Stefano Camastra
Indirizzo: Via Luigi Famularo , 35 – 98077 S.Stefano di Camastra (ME)
Telefono: 0921 – 331110
Sito internet: www.comune.santostefanodicamastra.me.it
Email: grazia.lombardo@santostefanodicamastra.eu
PEC: comune.santostefanodicamastra@pec.it

2. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto prevede l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia Piano Botte.

CPV:55523100-3

3.NATURA,QUANTITA' E MODALITA' DELLA FORNITURA

Come da capitolato speciale d'appalto.

4.PROCEDURA DI GARA :

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Leg.vo 50/2016 e s.m.i. con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da individuare sulla base di una pluralità di elementi indicati nel di scioglimento di gara , ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Per l'aggiudicazione della gestione del servizio saranno presi in esame due elementi di valutazione e i punteggi conseguiti in base ai punteggi massimi ad essi attribuiti sono:

- a) offerta economica: max punti 20/100;
- b) progetto tecnico (suddiviso in sub elementi): max punti 80/100.

5.LUOGO, DURATA, IMPORTO :

1. **Luogo di esecuzione del servizio:** Scuola dell'Infanzia Piano Botte..
2. **Durata dell'appalto:** l'appalto decorre a far data dal verbale di consegna, indicativamente dal mese di Gennaio 2020 , e si concluderà ad esaurimento dei fondi disponibili.

L'Amministrazione, in caso di disponibilità di ulteriori fondi e prima della scadenza del contratto, si riserva la facoltà di disporre la proroga tecnica, ai sensi dall'art. 106, co. 11 del D.Lgs 50/2016, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento delle procedure necessarie alla individuazione di un nuovo contraente, comunque non superiore a mesi 3..

L'eventuale proroga tecnica sarà comunque subordinata alla valutazione positiva in merito alla qualità del servizio reso, alla convenienza per l'amministrazione e al rispetto da parte dell'ente gestore del CCNL di riferimento.

Importo complessivo del servizio: € 47.880,00 oltre IVA

n. 70 utenti x gg.126 x € 5,00 a pasto = € 47.880,00 oltre IVA al 4%

6. FONTI DI FINANZIAMENTO

Per il progetto saranno messi a disposizione esclusivamente fondi comunali.

7. CONTRIBUTO ANAC:

Ai sensi dell'art. 1, comma 67 della legge 23 dicembre 2005 n. 266 e della delibera dell'Autorità medesima del 19 dicembre 2018 per la partecipazione alla gara è dovuto il versamento di € 0,00.

8. DOCUMENTI

Gli interessati possono prendere visione della documentazione di gara nella piattaforma telematica di e-procurement – Portale Appalti accessibile dal sito del Comune di S.Stefano di Camastra: www.comune.santostefanodicamastra.me.it e presso l'albo on line del comune

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla gara è riservata ai soggetti in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, professionale, economico-finanziario e tecnico.

a) Requisiti generali

Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016

b) Requisiti di idoneità professionale

a1) iscrizione alla CCIAA della provincia in cui la ditta ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza per le attività oggetto dell'appalto. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000, con le relative motivazione e copia dell'atto costitutivo e dello Statuto in copia conforme all'originale dai quali si possa evincere che il servizio oggetto dell'appalto rientra tra le finalità del soggetto concorrente, nonché i titolari di cariche e/o qualifiche del medesimo:

c) Requisiti di carattere economico-finanziario: capacità economica e finanziari

Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 che il fatturato globale di impresa per servizi resi nel settore identico o analogo oggetto dell'appalto, relativo all'ultimo triennio (2016 – 2017 – 2018) sia pari, almeno, all'importo complessivo del servizio, IVA esclusa, vale a dire non inferiore ad € 47.880,00;

d) Requisiti tecnici

d1) Esecuzione nel triennio antecedente la data di invio dell'invito, di servizi resi nel settore identico o analogo oggetto dell'appalto, da dimostrare mediante presentazione di apposito elenco dei servizi resi con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, degli stessi; il requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo o dal consorzio nel suo complesso e deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa capogruppo

mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio (costituito o da costituire).

AVVALIMENTO: In attuazione del disposto dell'art. 89 del D.Lgs 50/2016, il concorrente singolo o consorziato o raggruppato può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, tecnico e professionale, avvalendosi dei requisiti di altro soggetto, fornendo, pena l'esclusione, in sede di domanda di partecipazione tutta la documentazione prevista dal comma 1 del suddetto art. 89 del Codice; il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto; non è consentito, pena l'esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

10. SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto.

11. CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Tutti i concorrenti che intendono partecipare alla gara devono presentare una garanzia pari al 2% del prezzo stimato dell'appalto (art. 93, co. 1 D.Lgs 50/2016) pari ad € 957,60.

L'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106 del Decreto 50/2016, pari al 10% dell'importo contrattuale.

12. MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTE : L'INTERO PROCEDIMENTO E' TELEMATICO.

La documentazione dovrà essere caricata, previa registrazione, tramite la piattaforma telematica di e-procurement – Portale Appalti, accessibile tramite il portale istituzionale del Comune : www.comune.santostefanodicamastra.me.it o tramite il seguente link <https://appalti.santostefanodicamastra.eu/PortaleAppalti/it/homepage.wp>

13. DATE PUBBLICAZIONE, SCADENZA E APERTURA BUSTE

Data pubblicazione : **22.11.2019**

Termine ultimo per la presentazione dei quesiti : **30.11.2019**

Data scadenza: **12.12.2019 ore 12,00**

Data apertura buste : **13.12.2019 ore 11,00**

14. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs 50/2016, individuata secondo gli elementi di valutazione e le modalità di seguito indicate:.

A) – Offerta tecnica.....punti 80/100;

B) - Offerta economicapunti 20/100;

15. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

La gara avrà inizio nel giorno prefissato per l'apertura delle buste, presso la sede municipale Via Luigi Famularo, 35 S.Stefano di Camastra, attraverso la piattaforma telematica del Comune, senza ulteriore avviso.

16. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AVCPASS

La documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario verrà acquisita tramite la Banca dati nazionale dei contratti istituita presso l'ANAC. Ciascun operatore pertanto dovrà presentare un documento detto PassOE (Pass dell'Operatore Economico) da caricare nella apposita sezione. Per la generazione di tale documento è necessario che ciascun operatore economico abbia un proprio amministratore iscritto ed abilitato ad operare sul sistema

AVCPASS dell'ANAC con profilo "Amministratore dell'operatore economico". Dopo la registrazione al servizio AVCPASS, l'operatore economico indica a sistema il CIG della presente procedura di affidamento. Il sistema rilascia un PassOE da caricare nella apposita sezione della piattaforma, fermo restando l'obbligo di presentare le autocertificazioni in ordine al possesso dei requisiti richiesti.

17.TRATTAMENTO DATI

I dati raccolti saranno trattati ai sensi dell'art. 13 GDPR 679/2016.

18.RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è la dott.ssa Grazia Lombardo.

E mail: grazia.lombardo@santostefanodicamastra.eu

Avvertenze

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva dei diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara, nonché di sospenderla e/o di posticiparne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa a riguardo.

Si riserva, altresì, di non affidare il servizio ovvero di disporre, con provvedimento motivato, ove ne ricorra la necessità, la riapertura della gara e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa.

S.Stefano di Camastra, 21.11.2019



Il Capo Area
Amministrativa Socio Culturale
Dott.ssa *Grazia Lombardo*

COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA

PROVINCIA DI MESSINA
ADERENTE ALL'ENTE PARCO DEI NEBRODI
COMUNE D'EUROPA

DISCIPLINARE DI GARA

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA ANNO 2020

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Leg.vo 50/2016 e s.m.i. con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

CIG: 8108591CF6

1. ENTE APPALTANTE

Comune di S.Stefano Camastra
Indirizzo: Via Luigi Famularo , 35 – 98077 S.Stefano di Camastra (ME)
Telefono: 0921 – 331110
Sito internet: www.comune.santostefanodicamastra.me.it
Email: grazia.lombardo@santostefanodicamastra.eu
PEC: comune.santostefanodicamastra@pec.it

2. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto prevede l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia Piano Botte.

Le attività previste sono quelle elencate e meglio dettagliate nel CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO.
CPV: 55523100-3

3. FONTI DI FINANZIAMENTO

Per il progetto saranno messi a disposizione esclusivamente fondi comunali.

4. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende :

- 1) Bando di gara
- 2) Disciplinare di gara
- 3) Capitolato speciale d'appalto
- 4) Tabelle dietetiche
- 5) Schema di dichiarazione sostitutiva
- 6) Schema Istanza di partecipazione
- 7) Schema di offerta economica
- 8) Scheda di offerta tecnica
- 9) Schema Protocollo di legalità

Gli interessati possono prendere visione della documentazione di gara nella piattaforma telematica del sito del Comune di S.Stefano di Camastra www.comune.santostefanodicamastra.me.it e presso l'albo pretorio on line.

5.CHIARIMENTI

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare esclusivamente attraverso la piattaforma informatica entro il termine massimo indicato nella sezione "Data pubblicazione, termine ricezione offerte" . Non saranno pertanto fornite risposte ai quesiti pervenute successivamente al termine indicato. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del codice le risposte saranno fornite almeno sei giorni della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima attraverso la piattaforma informatica.

6.COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76 comma 6 del codice i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC da utilizzare ai fini della comunicazioni di cui al comma 76 comma 5 del codice.

Tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

In caso di raggruppamenti temporanei , aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi fi cui all'art. 45, comma 2, lett.b) e c) del codice la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

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

7.PROCEDURA DI GARA

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Leg.vo 50/2016 e s.m.i. con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Per l'aggiudicazione della gestione del servizio saranno presi in esame due elementi di valutazione e i punteggi conseguiti in base ai punteggi massimi ad essi attribuiti sono:

- a) offerta economica: max punti 20/100;
- b) progetto tecnico (suddiviso in sub elementi): max punti 80/100.

8.LUOGO, DURATA, IMPORTO :

Luogo di esecuzione del servizio: Scuola dell'Infanzia Piano Botte.

Durata dell'appalto: l'appalto decorre a far data dal verbale di consegna, indicativamente dal mese di Gennaio 2020 , e si concluderà ad esaurimento dei fondi disponibili. L'Amministrazione, in caso di disponibilità di ulteriori fondi e prima della scadenza del contratto, si riserva la facoltà di disporre la proroga tecnica, ai sensi dall'art. 106, co. 11 del D.Lgs 50/2016, nella misura strettamente necessaria ed alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento delle procedure necessarie alla individuazione di un nuovo contraente, comunque non superiore a mesi 3..

L'eventuale proroga tecnica sarà comunque subordinata alla valutazione positiva in merito alla qualità del servizio reso, alla convenienza per l'amministrazione e al rispetto da parte dell'ente gestore del CCNL di riferimento.

Importo complessivo del servizio: € 47.880,00 IVA esclusa

n. 70 utenti x gg.126 x € 5,00 a pasto = € 47.880,00 oltre IVA al 4%

9.TERMINI DI VALIDITA' DELL'OFFERTA

180 giorni dalla data di presentazione .

10. CONTRIBUTO ANAC:

Ai sensi dell'art. 1, comma 67 della legge 23 dicembre 2005 n. 266 e della delibera dell'Autorità medesima del 19 dicembre 2018 per la partecipazione alla gara è dovuto il versamento di € 0,00.

11. SOGGETTI AMMESSI

Concorrenti di cui all'art. 45, commi 1 e 2, del D.Lgs. n° 50/2016, costituiti da imprese singole di cui alle lettere a), b, e c), o da imprese riunite o consorziate di cui alle lettere d) e) ed f), ai sensi degli articoli 92, 93 e 94 del D.P.R. n. 207/2010, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8, del D.Lgs. n° 50/2016, nonché gli operatori economici con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 61 del D.P.R. n. 207/2010. In tal caso, i documenti e le dichiarazioni richieste devono essere prodotte, a pena di esclusione, da ciascuna impresa associata o consorziata. E' fatto divieto, a norma dell'art. 48, comma 7 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i., ai raggruppamenti temporanei di imprese e alle imprese consorziate, per le quali il consorzio concorre, di partecipare alla medesima gara in qualsiasi altra forma.

12.REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla gara è riservata ai soggetti in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, professionale, economico-finanziario e tecnico indicati :

a) Requisiti di idoneità professionale

a1) iscrizione nel registro delle imprese della Camera di Commercio per l'attività attinente al presente bando alla CCIAA

b) Requisiti di ordine generale : La Ditta dovrà dichiarare che nei confronti dell'impresa e di tutte le persone fisiche che hanno potere di rappresentanza non ricorre in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016.

c) Requisiti di carattere economico-finanziario: capacità economica e finanziaria

Fatturato globale di impresa per servizi resi nel settore oggetto dell'appalto, relativo all'ultimo triennio (2016 – 2017 – 2018) pari, almeno, all'importo complessivo del servizio, IVA esclusa, vale a dire non inferiore ad € 49.800,00;

d) Requisiti tecnici

Esecuzione nel triennio antecedente la data di invio dell'invito, di servizi resi nel settore identico o analogo oggetto dell'appalto, da dimostrare mediante presentazione di apposito elenco dei servizi resi con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, degli stessi; il requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo o dal consorzio nel suo complesso e deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio (costituito o da costituire).

AVVALIMENTO: In attuazione del disposto dell'art. 89 del D.Lgs 50/2016, il concorrente singolo o consorziato o raggruppato può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, tecnico e professionale, avvalendosi dei requisiti di altro soggetto, fornendo, pena l'esclusione, in sede di domanda di partecipazione tutta la documentazione prevista dal comma 1 del suddetto art. 89 del Codice; il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto; non è consentito, pena l'esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

13. SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto

14. CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Tutti i concorrenti che intendono partecipare alla gara devono presentare una garanzia pari al 2% del prezzo stimato dell'appalto (art. 93, co. 1 D.Lgs 50/2016, pari ad € 957,60, in uno dei seguenti modi:

- Cauzione, costituita a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dalla Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione;
- Fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti all'albo di cui all'art. 106 del D.lgs 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta all'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs 58/1998.

Il documento sarà restituito ai Soggetti non risultati aggiudicatari, mentre il documento dell'aggiudicatario sarà trattenuto sino alla costituzione della cauzione definitiva.

La cauzione provvisoria deve essere accompagnata, pena l'esclusione, dalla dichiarazione dell'istituto bancario o dalla compagnia di assicurazione, contenente l'impegno a rilasciare al concorrente, qualora risultasse aggiudicatario, una garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva in favore della Stazione appaltante. Il documento della cauzione provvisoria dovrà contenere, inoltre, pena l'esclusione dalla gara:

- Validità per almeno 180 gg. successivi al termine previsto per la scadenza della presentazione dell'offerta;
- Rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore garantito;
- Operatività entro 15 gg. a semplice richiesta della Stazione Appaltante.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, ai sensi dell'art. 93, co. 7 del D.Lgs50/2016, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale. Al fine di salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria; La Cauzione definitiva può essere costituita in uno dei modi previsti dalla L. 348/1982.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto del servizio al concorrente che segue nella graduatoria. Il deposito cauzionale deve essere mantenuto inalterato nel suo ammontare per tutta la durata del contratto. La cauzione definitiva è svincolata al termine del contratto, previa attestazione da parte della stazione appaltante, circa il regolare svolgimento dello steso e sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

15.MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTE : L'INTERO PROCEDIMENTO E' TELEMATICO.

La documentazione dovrà essere caricata, previa registrazione, tramite la piattaforma telematica di e-procurement – Portale Appalti , accessibile tramite il portale istituzionale del Comune : www.comune.santostefanodicamastra.me.it o tramite il seguente link <https://appalti.santostefanodicamastra.eu/PortaleAppalti/it/homepage.wp>

16.DATE PUBBLICAZIONE, SCADENZA E APERTURA BUSTE

Data pubblicazione : 22.11.2019

Termine ultimo per la presentazione dei quesiti : **30.11.2019**

Data scadenza : **12.12.2019 ore 12,00**

Data apertura buste: **13.12.2019 ore 11,00**

17. DOCUMENTI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

I partecipanti alla gara devono inviare, nel rispetto delle modalità stabilite dalla Piattaforma Telematica , pena l'esclusione, tre buste telematiche contenenti la documentazione richiesta e l'offerta tecnica ed economica e precisamente:

“A – Documentazione Amministrativa”

“B – Offerta Tecnica”

“C – Offerta economica”

BUSTA A) – “Documentazione amministrativa”:

Nella busta amministrativa devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti con firma digitale (ove richiesto) del legale rappresentante del concorrente :

1.Domanda di partecipazione alla gara , sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata, pena l'esclusione, copia conforme all'originale della relativa procura.

Nel caso di concorrente costituito da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio non ancora costituiti, la domanda, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il predetto raggruppamento o consorzio.

2.DGUE adeguatamente compilato

3.Documento di identità.

4.Cauzione provvisoria

5.Passoe

6.Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR n.445/2000 secondo modello

8.Dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità

La stazione appaltante si riserva di effettuare controlli e di richiedere direttamente ai sensi del D.P.R. 445/2000 la documentazione relativa alle dichiarazioni rese.

BUSTA B) – Offerta tecnica

La busta B deve contenere , a pena di esclusione, la scheda tecnica come da allegato.

L'offerta tecnica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del soggetto partecipante o da un suo procuratore; nel caso di partecipante costituito da consorzio o raggruppamento temporaneo, non formalmente costituiti, la suddetta documentazione dovrà, a pena di esclusione essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento.

BUSTA C – Offerta economica

1.Il concorrente deve trasmettere l'offerta economica indicando il costo singolo del pasto , decurtato del ribasso che intende praticare .

Non sono stati evidenziati rischi da interferenza (art. 26 del Dec. Leg.vo 81/2008), pertanto i costi relativi alla messa in sicurezza sono da considerarsi pari a € 0,00.

2.Attestazione pagamento bollo tramite F24 di € 16,00

L'offerta economica, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del soggetto partecipante o da un suo procuratore; nel caso di partecipante costituito da consorzio o raggruppamento temporaneo, non formalmente costituiti, la stessa dovrà, a pena di esclusione essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento.

L'offerta non potrà essere condizionata, parziale o in aumento.

Ai fini del calcolo delle offerte anomale, considerato che il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, si procederà ai sensi dell'art. 97 co.3 del d.lgs 50/2016 es.m.i.

La mancanza dei documenti sopradescritti, per i quali si fa espresso riferimento "a pena di esclusione" provocherà la non ammissibilità dell'offerente che non ha inserito il relativo documento. Per tutti gli altri documenti ritenuti formali, ai sensi dell'art 83 comma 9 del D.Lgs 50/2016, la relativa mancanza potrà esser sanata ai sensi del medesimo articolo tramite una richiesta della stazione appaltante da evadere entro 05 giorni da parte dell'operatore con il contestuale pagamento di una sanzione pari allo 0,3% dell'importo su base contrattuale.

La mancanza di un'offerta tecnica o economica non potrà esser sanata e neppure integrata.

18. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs 50/2016, individuata secondo gli elementi di valutazione e le modalità di seguito indicate:.

A) –Offerta tecnica.....punti 80/100;

B) - Offerta economicapunti 20/100;

Offerta Tecnica – Punteggio

<u>Scheda Tecnica</u>	<u>Totale 80 punti</u>
Il punteggio per l'affidamento del servizio sarà assegnato secondo i seguenti criteri:	
<i>Distanza</i> distanza tra centro produzione pasti e la sede della mensa Da Km 0 a Km 20 Da Km 20.1 a km 30 Da Km 30.1 a km 40	Punti 20 Punti 10 Punti 5
Disponibilità di un centro di cottura alternativo in proprietà (o in locazione) nel raggio di 40 km dal centro del Comune di Santo Stefano di Camastra	Punti 10
Utilizzo prodotti biologici N° 2 punti per ogni prodotto utilizzato per un massimo di	Punti 10
Gratuità pasti N° 2,5 punti per ogni pasto a favore di utenti affetti da allergie ed intolleranze alimentari per un massimo di N° 2,5 punti per ogni pasto a favore di utenti che rispettano particolare regime alimentare per motivi religiosi e/o ideologici per un massimo di	Punti 5 Punti 5
N° 5 punti per ogni pasto gratuito per un massimo di	Punti 20

Disponibilità ad offrire un rinfresco gratuito in occasione della festa di fine anno	Punti 5
Incremento di una unità di personale per il ricevimento e la distribuzione dei pasti	Punti 5

OFFERTA ECONOMICA

Valutazione offerta economica

Il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica è di 20 su 100.

I punteggi economici saranno attribuiti automaticamente dal sistema secondo la formula di calcolo "Proporzionalità inversa sull'offerta", di seguito riportata:

$P_i : P_{max} \times (O_{min}/O_i)$

Dove:

P_i è il punteggio economico del singolo partecipante

O_{min} è l'offerta migliore tra quelle pervenute

O_i è l'offerta del partecipante di cui viene calcolate il punteggio

P_{max} è il punteggio economico massimo

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate da apposita Commissione, nominata dopo la data di scadenza per la presentazione delle offerte, nel rispetto dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

19. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

Il giorno fissato per la gara, la commissione giudicatrice, procederà in seduta pubblica, attraverso la piattaforma telematica, allo svolgimento delle seguenti attività:

Validazione documentazione amministrativa .

Verifica della correttezza formale delle offerte e della documentazione attraverso:

- la visualizzazione di ciascun documento caricato dal partecipante
- visualizzazione della firma digitale (se richiesto) e la sua validità
- validazione di ogni documento analizzato in valido se il documento è ritenuto valido ai fini della gara, non valido se non è ritenuto valido, ammesso con riserva .

Verifica che, in base ai documenti presentati, non vi sono offerte presentate da concorrenti che tra loro sono situazione di controllo. In caso positivo si escluderanno entrambi.

Verifica che in caso di consorzio, i consorziati non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma alla stessa gara. In caso positivo si escluderà il Consorzio ed il consorziato dalla gara.

Verifica circa il possesso dei requisiti generali dei concorrenti sulla base delle dichiarazioni presentate ,, dai certificati prodotti e dai riscontri rilevabili dai dati risultanti dal casellario istituito presso l'ANAC.

La commissione procede all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulta confermato il possesso dei requisiti generali e di quelli specifici.

Nei casi previsti la Commissione applica il soccorso istruttorio, pertanto la procedura di gara viene sospesa per il tempo utile all'inoltro ed alla verifica della documentazione sanante.

Validazione offerta Tecnica.

La Commissione di gara procede, in seduta riservata, sulla base della documentazione contenuta nella busta telematica "Offerta Tecnica", alla valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e ad attribuire agli stessi il relativo punteggio.

E' stabilita una soglia minima di idoneità tecnica **non inferiore a 45/80 punti**, nel senso che i concorrenti le cui offerte tecniche non raggiungeranno la suddetta soglia non saranno ammessi alla fase di apertura dell'offerta economica e, quindi, saranno esclusi.

Validazione offerta economica

Successivamente in seduta pubblica che si svolgerà in data e ora che verrà comunicata tramite la piattaforma informatica di gara ai concorrenti, la Commissione procederà:

- a comunicare ai concorrenti i punteggi dell'offerta tecnica
- all'apertura della busta telematica "Offerta Economica", ad attribuire il punteggio per ciascun concorrente.
- Nella stessa seduta si procederà, sommando i punteggi conseguiti per l'offerta tecnica e per quella economica, alla formulazione della graduatoria e alla conseguente aggiudicazione provvisoria, salvo verifica offerte anormalmente basse.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per gli altri elementi di valutazione differenti, sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica. In caso di parità dei punteggi per prezzo e valutazione, si procederà a sorteggio.

Verifica offerte anormalmente basse

Alla conclusione delle operazioni la piattaforma informatica provvede automaticamente a verificare la presenza di offerte anormalmente basse con i criteri stabiliti dall'art. 97 del codice. nel caso che la procedura di rilevazione evidenzi la presenza di una o più offerte anormalmente basse la Commissione potrà richiedere agli operatori economici spiegazioni sul prezzo proposti nelle offerte: verrà richiesto, per iscritto, la presentazione di giustificazioni assegnando ai concorrenti un termine fino a 10 giorni, verranno esaminate le giustificazioni prodotte e procederà all'esclusione della Ditta nel caso non le ritenesse congrue.

La Commissione, in ogni caso può escludere l'offerta se la Ditta non presenta le giustificazioni entro il termine stabilito.

20.VERIFICA DOCUMENTAZIONE AVCPASS

La documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario verrà acquisita tramite la Banca dati nazionale dei contratti istituita presso l'ANAC. Ciascun operatore pertanto dovrà presentare un documento detto PassOE (Pass dell'Operatore Economico) da caricare nella apposita sezione. Per la generazione di tale documento è necessario che ciascun operatore economico abbia un proprio amministratore iscritto ed abilitato ad operare sul sistema AVCPASS dell'ANAC con profilo "Amministratore dell'operatore economico". Dopo la registrazione al

servizio AVCPASS, l'operatore economico indica a sistema il CIG della presente procedura di affidamento. Il sistema rilascia un PassOE da caricare nella apposita sezione della piattaforma, fermo restando l'obbligo di presentare le autocertificazioni in ordine al possesso dei requisiti richiesti.

21. DEFINIZIONE ADEMPIMENTI E RAPPORTI CONTRATTUALI

Con apposito provvedimento del responsabile dell'Area Amministrativa Socio Culturale del Comune di S.Stefano di Camastra verrà disposta, sulla base delle risultanze di gara, l'aggiudicazione provvisoria del servizio al soggetto dichiarato vincitore.

L'affidamento definitivo resta subordinato alla verifica positiva delle dichiarazioni rese, nonché alla acquisizione della documentazione comprovante il possesso dei requisiti e dei titoli dichiarati in fase di richiesta da parte della ditta di essere ammessa a partecipare alla gara.

Qualora i riscontri abbiano esito negativo e le anomalie riscontrate non siano sanabili, la realizzazione del progetto sarà affidata al concorrente che segue in graduatoria e così di seguito.

Accertata l'inesistenza di motivi ostativi alla contrattazione con la Pubblica Amministrazione e seguito costituzione della cauzione definitiva, come sopra definita, si procederà alla sottoscrizione di apposito contratto/convenzione con l'affidatario.

In caso di rifiuto e/o mancata sottoscrizione, il servizio sarà affidato al concorrente che segue in graduatoria e così di seguito.

Le spese contrattuali sono a carico della Ditta affidataria.

L'affidamento definitivo del servizio non comporta l'instaurazione di alcun rapporto di lavoro tra la Pubblica Amministrazione ed i singoli operatori impiegati per l'espletamento del servizio.

L'affidatario assumerà in proprio e totalmente, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione, ogni responsabilità per eventi di danno o pericolo derivanti da azioni, omissioni, negligenza, imperizia, inosservanza di leggi, norme e regolamenti, posti in essere dagli operatori in servizio presso la ditta, che possano cagionare danni a terzi o all'Amministrazione. Il medesimo affidatario, pertanto, dovrà provvedere a proprie spese alla stipula di un'adeguata assicurazione per responsabilità civile verso terzi per un importo assicurato non inferiore ai minimi previsti dalla legge.

22. TRATTAMENTO DATI

Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 GDPR 679/2016.

23. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è la dott.ssa Grazia Lombardo.

E mail: grazia.lombardo@santostefanodicamastra.eu

24. INFORMAZIONI

Per eventuali ulteriori informazioni o chiarimenti è possibile contattare il seguente numero telefonico 0921331110 e/o la seguente email: grazia.lombardo@santostefanodicamastra.eu

Avvertenze

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva dei diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara, nonché di sospenderla e/o di posticiparne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa a riguardo.

Si riserva, altresì, di non affidare il servizio ovvero di disporre, con provvedimento motivato, ove ne ricorra la necessità, la riapertura della gara e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa.

S.Stefano di Camastra, li 21.11.2019



Il Capo Area
Amministrazione Socio Culturale
Dott.ssa Grazia Lombardo

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO SCUOLA DELL'INFANZIA A.S. 2020

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto dell'appalto la fornitura di circa 70 pasti caldi giornalieri, l'acqua minerale e il personale addetto alla sala mensa per la Mensa Scolastica di:

- Scuola dell'Infanzia "Piano Botte";

Detta fornitura si effettuerà sotto l'osservanza del presente Capitolato Speciale d'Appalto nonché nel pieno rispetto delle norme generali di igiene e delle vigenti disposizioni di legge in materia di mensa per comunità. Il quantitativo giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero degli stessi da fornire giornalmente sarà stabilito in base alle presenze effettive.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La fornitura oggetto del presente appalto si riferisce all'anno 2020 e comprenderà i giorni della settimana dal lunedì al venerdì del calendario scolastico. Saranno esclusi il sabato, la domenica e tutti i giorni in cui la Scuola effettuerà periodo di vacanza.

L'inizio e il termine del servizio saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale che si riserva, inoltre, la possibilità qualora ragioni di opportunità e convenienza lo richiedano, di rimuovere il Servizio ai sensi dell'art.44 della L.724/94.

ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

I pasti freschi dovranno essere preparati giornalmente, secondo le tabelle dietetiche ed il ricettario allegati, in tempo utile per garantire la qualità e la temperatura, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

ART. 4 – MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il pasto caldo dovrà arrivare al centro di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera. I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate e rispondenti ai requisiti di cui al D.P.R. 26/3/80 n. 327.

ART. 5 – LOCALI, ATTREZZATURE, MATERIALI E PERSONALE

L'appaltatore dovrà disporre di idonei locali destinati allo stoccaggio, conservazione, lavorazione, preparazione e cottura dei pasti, e la distanza tra il centro di produzione e il punto di consumo non deve essere superiore a 40 chilometri. Tali locali dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.P. competente per territorio comprovante l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario. L'appaltatore dovrà provvedere a fornire, a sua cura e spese, i seguenti materiali a perdere:

- Rotoli tovaglie di carta senza decorazioni (h. cm 120)

- coperti monouso a perdere composti da:

n.1 bicchiere per acqua

n.1 tris di posate monouso con tovagliolo

il tutto prodotto e confezionato con materie prime certificate per alimenti secondo il D.M. 21/03/1973.

Dovrà inoltre provvedere a fornire n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 0,500 ml per ogni pasto ordinato.

L'appaltatore dovrà infine fornire due unità di personale per la Scuola dell'Infanzia "Piano Botte". Le mansioni che ogni unità dovrà svolgere sono: ricevimento pasti, predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti, pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, gestione rifiuti.

ART. 6 – DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI E DEGLI ORARI DI LAVORO

Sarà cura delle direzioni mettersi in contatto giornalmente entro le ore 9,30 con il centro di cottura della ditta appaltatrice per comunicare il quantitativo dei pasti da fornire secondo le modalità sotto specificate. I pasti dovranno essere confezionati e consegnati, franchi di ogni spesa, presso i punti di refezione, in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienicosanitario. L'orario della somministrazione dei pasti verrà concordato con il dirigente scolastico.

ART. 7– CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENTE

Fermo restando che è fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice di provvedere a:

- elaborare un piano di autocontrollo secondo la legislazione vigente in materia;
- far riferimento specificatamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE.
- presentare alla Civica Amministrazione prima dell'inizio della fornitura il piano HACCP

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale. L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Ove il personale docente dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà dare tempestiva comunicazione alla ditta e all'ufficio di P.I.

ART. 8 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento della fornitura, tenendo costantemente adeguato il numero necessario di dipendenti.

Il personale che verrà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Saranno a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

- 1) Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto.
- 2) L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente il Contratto Nazionale di lavoro di categoria, le norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di assunzione della mano d'opera in genere, compresa l'assunzione del personale alle dipendenze della precedente ditta appaltatrice.
- 3) Il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapo, mascherine, guanti monouso, dovrà essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria e dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi.
- 4) Il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati.
- 5) Provvedere a designare un responsabile della fornitura che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento della fornitura.

In caso di assenza o impedimento del medesimo (ferie – malattia – ecc.) l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

- 6) Adottare nell'esecuzione della fornitura i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'appaltatore, rendendone sollevata l'Amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

ART. 9 – IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

- a) il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve:
 - 1) togliere anelli e braccialetti;
 - 2) lavarsi le mani;

- 3) indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari.
- b) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.
- c) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).
- d) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
- e) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- f) ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.
- g) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore.
- h) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità.
- i) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati.
- j) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei.
- k) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde.
- l) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo e dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura.
- m) la carne tritata deve essere macinata in giornata.
- n) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- o) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata ad eccezione delle patate che possono essere pulite il giorno precedente la cottura.
- p) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata.
- q) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 1 h 30', con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e 4 ° C.
- r) per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.
- s) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.
- t) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.
- u) è assolutamente vietato utilizzare:
- le carni al sangue
 - il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monosodico
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
 - i residui dei pasti del giorno precedente.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30/4/62 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 DEL 26/3/98, AI Regolamenti Comunitari (CE) n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative – Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto previsto dal presente Capitolato.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotto derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenente organismi geneticamente modificati (OGM), in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

ART. 10 – MENU'

VARIAZIONE MENU':

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e via fax.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento comprovabile con controlli da parte degli addetti comunali dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 11 – TABELLE DIETETICHE E DIETE

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella dietetica allegata.

Nella Tabella sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento.

DIETE IN BIANCO

L'Impresa Appaltatrice si impegna alla predisposizione di variazioni di menù che non necessitano di certificato medico e che saranno costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, frutta o yogurt. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

DIETE SPECIALI

L'Impresa Appaltatrice si impegna a garantire, secondo l'offerta tecnica e senza variazione di prezzo, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari, da favismo, da patologie di tipo cronico (morbo celiaco, diabete, ecc.), da malattie metaboliche che prevedano – a scopo terapeutico – l'esclusione di particolari alimenti, accertate da certificato medico, che dovrà essere presentato dai genitori in sede di iscrizione al servizio o comunque tempestivamente all'insorgere della causa determinante.

Per gli utenti che rispettino particolari regimi alimentari per motivazioni religiose e ideologiche (religione musulmana, vegetariani, ecc.) i genitori presenteranno formale richiesta scritta indicando chiaramente gli alimenti da escludere. In tali casi l'Impresa Appaltatrice provvederà alla preparazione dei pasti escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico necessario, secondo quanto prescritto dall'ASL. Tali regimi dietetici saranno comunicati con congruo anticipo all'impresa dal servizio comunale competente.

ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa Appaltatrice, deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili contrassegnati da ora del prelievo, denominazione del piatto, e riporli:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO);
- in cella refrigerata (0° C+4° C) per le 48 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate, in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

ART. 13 – VIGILANZA E PENALITA'

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo; ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore. Qualora, al controllo quantitativo e qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza del Responsabile del Procedimento del Comune che potrà avvalersi dei Servizi Tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, saranno accertate dal Responsabile del procedimento.

L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax. Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Giunta Comunale le penalità conseguenti. In caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, sarà applicata una penale di: - € 25,82 quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio;

€ 129,11 quando il ritardo abbia avuto come conseguenza il rifiuto alla consegna dei pasti;

€ 51,64 in caso di difformità dei pasti rispetto a quanto stabilito dall'ufficiale sanitario, senza preventiva autorizzazione.

Ove in caso di verifica effettuata a norma del D.P.R. 26/Marzo/1980 n° 327, i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10% è prevista una penale di € 51,64.

In caso di esito sfavorevole dell'analisi clinica o batteriologica di pasti sottoposti a controllo, è prevista una penale da € 516,45 a € 1549,37 secondo la gravità accertata e saranno addebitati all'aggiudicatario anche gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli.

In caso di mancata consegna giornaliera, salvo i casi di documentata forza maggiore, è prevista una penale di € 51,64. In caso di consegna parziale dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 25,82. In caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia, sarà applicata una penale di € 51,64. Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi come riterrà opportuno a spese rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. 14 -INFORTUNI E DANNI

L'impresa aggiudicataria è responsabile per i danni che dovessero riportare gli utenti o terzi nel corso dello svolgimento delle attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni. Dovrà, altresì, tenere indenne l'Amministrazione per danni diretti ed indiretti che potranno accadere all'impresa derivanti da fatti colposi di terzi. L'impresa aggiudicataria dovrà contrarre adeguata polizza assicurativa per tutti i danni derivanti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale, garanzia R.C.O (Responsabilità Civile Operatori) per sinistro e per persona e R.C.T (Responsabilità Civile verso Terzi) comprensiva dei danni alle cose causati dal personale nell'ambito dell'esecuzione del servizio con un massimale per ciascuna polizza e per ogni singolo sinistro non inferiore ad euro 1.000.000,00. Le polizze dovranno essere trasmesse all'Ente prima della stipula del contratto. La presentazione delle polizze condiziona la stipula del contratto e la mancata presentazione sarà motivo di revoca dell'aggiudicazione. La polizza RCT dovrà specificare che tra le persone si intendono compresi gli utenti del servizio ed anche i terzi estranei. L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, presentare per gli eventuali autoveicoli che vengono impiegati nella gestione del servizio oggetto del presente appalto le coperture assicurative. L'impresa aggiudicataria dovrà stipulare apposita copertura assicurativa contro gli infortuni del conducente di tutti gli automezzi in disponibilità al servizio. L'assicurazione deve valere per chiunque conduca il veicolo. Le polizze sopraccitate dovranno coprire l'intero periodo del servizio. L'impresa affidataria, inoltre, entro un mese dalla scadenza contrattuale, dovrà stipulare polizza fideiussoria a favore del Comune, avente validità fino a due anni dalla conclusione dell'appalto, quale

garanzia per la responsabilità solidale del committente in caso di mancato pagamento dello stipendio e/o di versamento di oneri riflessi da parte dell'Ente affidatario.

ART. 15 – DECADENZA DELL'APPALTATORE

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio della fornitura alla data stabilita;
- b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni debitamente accertate e contestate compromettano il servizio stesso a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienicosanitario;
- c) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- d) cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
- e) altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- f) in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- h) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato
- i) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare
- j) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.

ART. 16 – DICHIARAZIONE DI DECADENZA

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art.15 il Responsabile del procedimento, notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica. Sulle stesse si pronuncia in via definitiva la Giunta Comunale che, qualora non ritenga di accoglierla, dichiarerà la decadenza del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo. La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

ART. 17 – PAGAMENTO

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati e controllati avverrà, previa verifica della regolarità contributiva e fiscale, a 60 gg. dalla data di presentazione di fatture mensili corredate dalle documentazioni relative alle forniture effettivamente eseguite.

Le consegne giornaliere, nelle aule adibite a refettorio, dovranno essere accompagnati da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, il numero di set di apparecchiatura e l'ora di consegna nonché dovrà essere indicato preventivamente l'orario di carico e di partenza e, dovranno essere concordati con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale al competente ufficio P.I., per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto della scuola, riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla, che resta agli atti della scuola, specificando l'effettiva quantità rilevata alla consegna.

La stessa bolla dovrà essere controfirmata dal responsabile del plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato della scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate al servizio competente della P.I.

Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo.

Le fatture dovranno esporre il numero dei pasti distribuiti nel corso del mese distinti tra pasti forniti agli alunni e quelli forniti al personale docente e suddivisi per tipo di scuola.

ART. 18 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative alla stipulazione e registrazione del contratto di affidamento del servizio, accessorie e conseguenti, compresi i diritti di segreteria, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

ART. 19 – OSSERVANZA DELLE NORME E DISPOSIZIONI

La ditta aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti. Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

ART. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato all'aggiudicatario subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni senza l'autorizzazione della stazione appaltante.

ART. 21 – CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite al Foro di Patti.

ART. 22 – DOMICILIO LEGALE

L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in S. Stefano di Camastra

ART.23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Dati sensibili

L'impresa appaltante si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i..

Li, 21.11.2019



**Il Capo Area Amministrativa
Socio Culturale
D.ssa Grazia Lombardo**

MENÙ ESTIVO – SCUOLA INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - SANTO STEFANO DI CAMASTRA

modificato il 23/04/2019

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I Settimana	Pasta al tonno --- Formaggio fresco --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Riso burro e parmigiano --- Fesa di tacchino gratinata --- Fagiolini* all'olio --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Platessa* gratinata al forno --- Patate al forno --- Frutta di stagione	Pasta con passato di lenticchie --- Frittatina bianca --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico --- Straccetti di vitellone impanati --- Pisellini stufati --- Frutta di stagione
II Settimana	Pasta con passato di lenticchie --- Prosciutto cotto* --- Patate al forno --- Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano --- Bastoncini di pesce --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese --- pollo al forno --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Platessa impanata --- Pisellini stufati --- Frutta di stagione	Pasta al pomodoro --- Scaloppine di arista al latte --- Insalata mista --- Frutta di stagione
III Settimana	Pasta al ragù di carne* --- Formaggio fresco --- Insalata di pomodori e basilico --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Pizza margherita --- Frutta di stagione	Pasta alla parmigiana (variante: al pomodoro) --- Petto di pollo impanato --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Pasta con passato di legumi misti --- Filetti di sogliola* gratinata --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Riso olio e parmigiano --- Polpette di vitellone --- Patate al forno --- Frutta di stagione
IV Settimana	Pasta al pomodoro --- Bastoncini di pesce --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Pasta con passato di lenticchie --- Bocconcini di pollo al forno --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta olio e parmigiano --- Filetto di platessa impanato --- Pisellini stufati --- Frutta di stagione	Raviolini al pomodoro --- Prosciutto cotto* --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Frittatina bianca --- Patate al forno --- Frutta di stagione

MENÙ INVERNALE – SCUOLA INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - SANTO STEFANO DI CAMASTRA

(modificato) il 19/02/2019

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
I Settimana	Riso allo zafferano --- Hamburger di vitellone --- Carote al prezzemolo --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Pesce gratinato al forno --- Insalata di finocchi* --- Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico --- Frittata bianca --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta con passato di lenticchie rosse --- Petto di pollo panato --- Verdure di stagione cotte al forno --- Frutta di stagione	Gnocchetti con salsa --- Formaggio fresco --- Insalata mista --- Frutta di stagione
II Settimana	Pasta con passato di legumi misti --- Polpettine di vitello --- Patate al forno --- Frutta di stagione	Risotto con zucca gialla* --- Bastoncini di pesce* --- Verdure di stagione al vapore --- Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese --- Fesa di tacchino panata --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Vellutata di verdure e pastina --- Filetti di sogliola al limone --- Pisellini stufati --- Frutta di stagione	Raviolini al pomodoro e basilico --- Prosciutto cotto* --- Contorno tricolore (patate, carote, spinaci) --- Frutta di stagione
III Settimana	Pasta olio e parmigiano --- Bastoncini di pesce* --- Verdure di stagione gratinate al forno --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Pizza margherita --- Frutta di stagione	Gnocchetti al pomodoro e basilico --- Frittata bianca --- Verdure gratinate al forno --- Frutta di stagione	Pasta con passato di legumi misti --- Vitello panato --- Patate al forno --- Frutta di stagione	Risotto allo zafferano --- Pollo al forno --- Contorno tricolore (patate, carote, spinaci) --- Frutta di stagione
IV Settimana	Pasta con passato di legumi --- Filetto di platessa gratinato --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta al ragù di carne* --- Formaggio fresco* --- Verdura di stagione cotta al forno --- Frutta di stagione	Passato di verdure con riso --- Arista al latte --- Verdura gratinata al forno --- Frutta di stagione	Pasta pomodoro e pisellini --- Bastoncini di Pesce --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese --- Petto di pollo panato --- Purè di patate --- Frutta di stagione

(*) il martedì della IV settimana è possibile alternare il primo + secondo previsti con una porzione unica di lasagne contenente ragù di carne e formaggio.

TABELLA DI RIFERIMENTO GRAMMATURE ALIMENTI PER ADULTI

Ingredienti	Grammi
Pasta	50
Riso	50
Raviolini	160
Gnocchetti	260
Pane	60
Carne per ragù	40
Carne	80
Prosciutto	60
Pesce	150
Bastoncini di pesce	100
Uova	n° 1
Formaggi freschi molli	80
Mozzarella	80
Formaggi media stagionatura	60
Formaggi alta stagionatura	50
Legumi freschi	70
Legumi secchi	40
Patate	160
Ortaggi freschi	200
Verdura cruda a foglia	60
Parmigiano per primi piatti	8
Frutta	150/200
Olio totale per primi, secondi e contorni	20

MENÙ INVERNALE -- SCUOLA INFANZIA ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - SANTO STEFANO DI CAMASTRA

(modificato)

19/02/2019

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
I Settimana	Riso allo zafferano --- Hamburger di vitellone --- Carote al prezzemolo --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Pesce gratinato al forno --- Insalata di finocchi* --- Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico --- Frittata bianca --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta con passato di lenticchie rosse --- Petto di pollo panato --- Verdure di stagione cotte al forno --- Frutta di stagione	Gnocchetti con salsa --- Formaggio fresco --- Insalata mista --- Frutta di stagione
II Settimana	Pasta con passato di legumi misti --- Polpettine di vitello --- Patate al forno --- Frutta di stagione	Risotto con zucca gialla* --- Bastoncini di pesce* --- Verdure di stagione al vapore --- Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese --- Fesa di tacchino panata --- Verdure di stagione gratinate --- Frutta di stagione	Vellutata di verdure e pastina --- Filetti di sogliola al limone --- Pisellini stufati --- Frutta di stagione	Raviolini al pomodoro e basilico --- Prosciutto cotto* --- Contorno tricolore (patate, carote, spinaci) --- Frutta di stagione
III Settimana	Pasta olio e parmigiano --- Bastoncini di pesce* --- Verdure di stagione gratinate al forno --- Frutta di stagione	Passato di verdure con pastina --- Pizza margherita --- Frutta di stagione	Gnocchetti al pomodoro e basilico --- Frittata bianca --- Verdure gratinate al forno --- Frutta di stagione	Pasta con passato di legumi misti --- Vitello panato --- Patate al forno --- Frutta di stagione	Risotto allo zafferano --- Pollo al forno --- Contorno tricolore (patate, carote, spinaci) --- Frutta di stagione
IV Settimana	Pasta con passato di legumi --- Filetto di platessa gratinato --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta al ragù di carne* --- Formaggio fresco* --- Verdura di stagione cotta al forno --- Frutta di stagione	Passato di verdure con riso --- Arista al latte --- Verdura gratinata al forno --- Frutta di stagione	Pasta pomodoro e pisellini --- Bastoncini di Pesce --- Insalata mista --- Frutta di stagione	Pasta al pesto genovese --- Petto di pollo panato --- Purè di patate --- Frutta di stagione

(*) il martedì della IV settimana è possibile alternare il primo + secondo previsti con una porzione unica di lasagne contenente ragù di carne e formaggio.

AL COMUNE DI
S.STEFANO DI CAMASTRA

OGGETTO: ISTANZA DI PARTECIPAZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SUOLA DELL’INFANZIA PIANO BOTTE.. ANNO 2020.

CODICE Identificativo C.I.G _____

Il sottoscritto.....
(nome e cognome)

Legale Rappresentante del.....
(denominazione dell’Organismo)

(natura giuridica e data costituzione).....

(indirizzo della sede legale).....

(codice fiscale ed eventuale n. di Partita IVA).....

Nel caso di R.T.I/A.T.S.

Il sottoscritto.....
(nome e cognome e codice fiscale)

Legale Rappresentante della Capogruppo/mandataria

(denominazione dell’Organismo).....

(natura giuridica e data costituzione).....

(indirizzo della sede legale).....

(codice fiscale ed eventuale n. di Partita IVA).....

Il sottoscritto.....
(nome e cognome e codice fiscale)

Legale Rappresentante della mandante

(denominazione dell’Organismo).....

(natura giuridica e data costituzione).....

(indirizzo della sede legale).....

(codice fiscale ed eventuale n. di Partita IVA).....

PRESENTA/PRESENTANO

Istanza di partecipazione per l'affidamento della procedura negoziata indicata in oggetto.

Si dichiara inoltre che il domicilio eletto per tutte le comunicazioni di cui al presente procedimento è il seguente:

Organismoall'attenzione di.....

Via n..... Comune..... Prov.....

Cap..... fax n° tel. n°

e-mail..... PEC.....

Data.....

Timbro dell'Impresa
E firma del/i Legale/i Rappresentante/i

.....

Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà
(Art. 46 D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

Io sottoscritto nato a il

residente a Via n°

In qualità di legale rappresentante della _____

con sede in _____

codice fiscale _____ partita IVA _____

Tel. _____ Email _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000

DICHIARO

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____

2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio.(Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità.

Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)

- di possedere un fatturato globale d'impresa per un importo non inferiore a € 49.800,00 (al lordo dell'IVA) riguardante il periodo 2016-2017-2018 e riferito allo svolgimento di attività nel settore della ristorazione (*per i raggruppamenti il requisito economico e finanziario può essere raggiunto cumulativamente dai componenti del raggruppamento purché lo stesso sia posseduto nella misura non inferiore al 40% del Capogruppo e nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento*);
- di aver eseguito nel periodo 2016-2017-2018 servizi identici o analoghi a quello dell'appalto per un fatturato complessivo non inferiore ad € 49.800,00 (al lordo dell'IVA) per appalti riguardanti la gestione di servizi identici o analoghi come di seguito specificato (*per raggruppamenti il requisito tecnico - professionale può essere raggiunto anch'esso cumulativamente dai componenti del raggruppamento. In tal caso il requisito deve essere posseduto nella misura non inferiore al 40% dalla Capogruppo, nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento*);

ANNI	ENTE APPALTANTE	OGGETTO	DATA DI INIZIO	DATA CESSAZIONE	VALORE ANNUO
2016					
2017					
2018					

PER UN TOTALE COMPLESSIVO DI € _____

- di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;
- di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L.n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R.n.327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta: _____
- di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri.

Li _____

Il Dichiarante

.....

SCHEDA TECNICA

Punti 80

Distanza tra centro produzione pasti e Sede della mensa (Max 20 punti)	KM: _____
Disponibilità di un centro di cottura alternativo nel raggio di 40 Km. Da S.Stefano di Camastra (Punti 10)	SI NO
Utilizzo Prodotti Biologici: n. 2 punti per ogni prodotto utilizzato (indicare quali) (Max Punti 10)	_____ _____ _____ _____
Gratuità pasti a) Pasti a favore di utenti affetti da allergie o intolleranze n. 2,5 punti per ogni pasto (max punti 5) b) Pasti a favore di utenti con particolari regimi alimentari per motivi religiosi n. 2,5 Punti per ogni pasto (max n. 5 Punti) c) Pasti gratuiti per famiglie disagiate n.5 punti per ogni pasto offerto (max Punti 20)	N. pasti offerti _____ N. pasti offerti _____ N. pasti offerti _____
Disponibilità ad offrire un rinfresco gratuito in Occasione della festa di fine anno (Punti 5)	SI NO
Incremento di n. 1 unità di personale da destinare alle mansioni di ricevimento e distribuzione pasti ecc. (art. 5 del capitolato d'appalto) (Punti 5)	SI NO

_____ li, _____

DICHIARAZIONE
RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA' E DELLA CIRCOLARE N. 593
DEL 31.01.2006 DELL'ASSESSORATO REGIONALE LL.PP.

BANDO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONESCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA PIANO BOTTE

Importo stimato del servizio - € 47.880,00 IVA al 4%

Oggetto: Dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità "accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le prefetture dell'isola, l'autorità di vigilanza dei lavori pubblici, l'I.N.P.S. e l'I.N.A.I.L. (circolare Ass.to Reg.le LL.PP. n. 593 del 31.01.2006).

Con la presente dichiarazione,

Il sottoscritto/a _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ Via _____ nella qualità
di _____ della ditta _____ iscritta
nel registro _____ tenuto presso la Camera del Commercio
di _____ partecipante alla procedura negoziata sopra indicata

Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione

- a comunicare tramite il R.U.P., quale titolare dell'Ufficio di direzione lavori alla Stazione Appaltante e all'Osservatorio Regionale dei LL.PP.: lo stato d'avanzamento dei lavori, l'oggetto, l'importo e la titolarità dei contratti di sub appalto e derivati, quali il nolo e le forniture, nonché le modalità di scelta dei contraenti e il numero e le qualifiche dei lavoratori da occupare.
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- Si obbliga, altresì, espressamente a inserire identica clausola nei contratti di sub appalto, nolo, cottimo, etc., ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.
- a collaborare con le forze di Polizia denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc. ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;

Dichiara espressamente ed in modo solenne

- Di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- Che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara in forma singola od associata – ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;

- Che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, si impegna a confermare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- Che nel caso di aggiudicazione si obbliga espressamente a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- Di obbligarsi a collaborare con le forze di Polizia denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- Si obbliga ancora espressamente a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc. ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;
- Dichiaro altresì espressamente di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa.

Timbro

Il Legale Rappresentante

N.B. : In caso di ATI ecc. la presente dichiarazione dovrà essere prodotta da ogni singola impresa e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante.

Qualora la documentazione venga sottoscritta dal procuratore dovrà essere allegata copia della relativa procura.

Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà
(Art. 46 D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

Io sottoscritto nato a il

residente a Via n°

In qualità di legale rappresentante della _____

con sede in _____

codice fiscale _____ partita IVA _____

Tel. _____ Email _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000

DICHIARO

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____

2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. (Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità.

Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)

- di possedere un fatturato globale d'impresa per un importo non inferiore a € 49.800,00 (al lordo dell'IVA) riguardante il periodo 2016-2017-2018 e riferito allo svolgimento di attività nel settore della ristorazione (*per i raggruppamenti il requisito economico e finanziario può essere raggiunto cumulativamente dai componenti del raggruppamento purché lo stesso sia posseduto nella misura non inferiore al 40% del Capogruppo e nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento*);
- di aver eseguito nel periodo 2016-2017-2018 servizi identici o analoghi a quello dell'appalto per un fatturato complessivo non inferiore ad € 49.800,00 (al lordo dell'IVA) per appalti riguardanti la gestione di servizi identici o analoghi come di seguito specificato (*per raggruppamenti il requisito tecnico - professionale può essere raggiunto anch'esso cumulativamente dai componenti del raggruppamento. In tal caso il requisito deve essere posseduto nella misura non inferiore al 40% dalla Capogruppo, nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento*);

ANNI	ENTE APPALTANTE	OGGETTO	DATA DI INIZIO	DATA CESSAZIONE	VALORE ANNUO
2016					
2017					
2018					

PER UN TOTALE COMPLESSIVO DI € _____

- di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;
- di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L.n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R.n.327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta: _____
- di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri.

Li _____

Il Dichiarante

.....

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, la dichiarazione può essere:

- sottoscritta in presenza del dipendente addetto;
- sottoscritta e inviata (all'ufficio competente) per posta, via fax o tramite incaricato allegando la fotocopia non autenticata di un documento di identità.

OGGETTO:	Affidamento Servizio di REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA PIANO BOTTE 2020.
-----------------	--

CIG: 8108591CF6

Il sottoscritto _____ nato a _____ (prov. _____)

il ___/___/___ residente a _____ (prov. _____) in via _____

In qualità di legale rappresentante della _____

con sede in _____

codice fiscale _____ partita IVA _____

Tel. _____ Email _____

In relazione all'invito emanato da codesto Comune per l'affidamento del servizio di cui in oggetto,

OFFRE

Il prezzo di € _____ (_____)

(in cifre)

(in lettere)

sul prezzo posto a base d'asta riferito al singolo pasto.

Il sottoscritto dichiara che:

- che l'offerta è stata formulata tenendo conto del costo del personale, valutato sulla base dei minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, delle voci retributive previste dalla contrattazione integrative di secondo livello e delle misure di adempimento alle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Data _____

Firma _____

AVVERTENZE

Si precisa che il presente modello è reso disponibile per agevolare i concorrenti nella predisposizione della domanda. L'utilizzo del presente modello non esime il partecipante dalla responsabilità di quanto dichiarato, ed inoltre, è a carico del concorrente la verifica della corrispondenza del modello con le prescrizioni del bando.