



COMUNE DI CASAMARCIANO

(Città Metropolitana di Napoli)

I° SETTORE AMMINISTRATIVO

DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

R.G. N. 363/2021	N. 181 /AA.GG.	OGGETTO: Affidamento del Servizio di Ristorazione Scolastica - Anno scolastico 2021/2022 - Determina a contrarre – CIG: Z7132F7E5F
	Data 08.09.2021	

L'anno **duemilaventuno**, il giorno **otto** del mese di **settembre** nel proprio ufficio

IL RESPONSABILE DEL I SETTORE AA.GG.

Richiamato il Decreto Sindacale n. 15 del 14.10.2020 di attribuzione della Responsabilità del I Settore Affari Generali;

Visto il D.Lgs n.112 del 31/3/1998 che ha ridisegnato le competenze dello Stato, delle Regioni, delle Province e dei Comuni anche in materia di istruzione scolastica;

Visto il Decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267, ed in particolare:

- l'articolo 109, comma 2°, che attribuisce ai responsabili di servizio le funzioni dirigenziali di cui all'articolo 107, commi 2° e 3°, in materia di gestione;
- l'articolo 192, che attribuisce ai dirigenti la competenza ad adottare, prima della stipula dei contratti, apposita determinazione a contrattare, con cui definire fine, oggetto, forma e clausole essenziali del contratto, le modalità di scelta del contraente e le ragioni che ne sono alla base;

Richiamata la delibera di C.C. nr. 10 del 26.04.2021 di approvazione del bilancio di previsione 2020.2022;

Richiamata, altresì, la delibera di C.C. n. 09 del 26.04.2021 di approvazione del Documento Unico di Programmazione (DUP) 2021-2023;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 14 del 25.06.2021 con la quale è stato approvato il Rendiconto esercizio 2020;

Premesso che:

- questo Comune ha garantito nel corso degli anni il servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola materna e primaria statale ubicata in località Gescal del territorio comunale con affidamento annuale ad operatore economico esterno;
- al fine del regolare svolgimento delle attività didattiche che si protraggono anche nelle ore pomeridiane occorre avviare le procedure per l'affidamento del servizio di ristorazione per il corrente anno scolastico 2021/2022;

Visto:

- l'art. 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488, e successive modificazioni, che prevede l'obbligo di utilizzarne i parametri di prezzo-qualità, come limiti massimi, per l'acquisto di beni e servizi comparabili con l'oggetto delle convenzioni stesse;
- l'art. 1, comma 450, della legge n. 296/2006, e successive modificazioni, che prevede l'obbligo di ricorrere, ai fini dell'acquisizione di beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000,00 euro e inferiore alla soglia di rilievo comunitario, al mercato elettronico della pubblica amministrazione- MEPA;

Rilevato che: - tra le iniziative di acquisto non sono attualmente in corso presso la Consip S.p.a, società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze convenzioni per il servizio di cui trattasi alle quali poter eventualmente aderire;

- per la categoria di servizio non è possibile far ricorso allo strumento dell'acquisto del mercato elettronico della pubblica amministrazione (Me.Pa) operante presso la Consip, in quanto non risultano presenti nel catalogo beni/servizi della categoria merceologica di quelli che si intendono

acquisire col presente provvedimento;

Visto il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” successivamente modificato con Decreto Legislativo n. 56/2017 concernente " Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50";

Visti i primi tre commi dell'art. 32 del D.Lgs. n 50/2016, e succ.m. ii. , in particolare il comma 2):

“Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte.”

Dato atto che trattandosi di acquisizione di servizi di importo inferiore a € 139.000,00, per l'affidamento e la relativa forma contrattuale trovano applicazione le disposizioni contenute nell'art. 36, comma 2) e nell'art. 32 comma 14) del D.Lgs. 50/2016, successivamente integrati dalla L. 108/2021;

Ritenuto in considerazione dell'importo e delle caratteristiche del servizio, trattandosi del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola materna e della I^a, II^a e III^a classe primaria della scuola statale ubicata in località Gescal del territorio comunale, di disporre l'aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016;

Atteso che:

- l'importo unitario del pasto è confermato in € 2,85 (a base di gara soggetto a ribasso) oltre IVA al 4%, di cui oneri per la sicurezza € 0,05 non soggetti a ribasso;
- il numero dei pasti per anno presunti : 21.600;
- l'importo complessivo presunto appalto stimato sulla base del numero di pasti sopra indicato per il costo unitario a base di gara del singolo pasto: € 61.560,00;
- il quantitativo dei pasti, sulla base del quale è stato determinato l'importo dell'appalto, ha valore puramente indicativo, in quanto il numero dei pasti da fornire sarà giornalmente determinato in base alla presenza effettiva degli utenti;

Visti i seguenti documenti:

- schema di avviso (ALL. A);
- Capitolato d'oneri (ALL. B)
- DUVRI (ALL. C)
- Disciplinare di gara (ALL. D)
- Schema lettera di partecipazione (ALL. E)
- Schema Offerta tecnica (ALL. F)
- Schema Offerta economica (ALL. G).

Ritenuto procedere ad approvare gli atti di gara;

Dato atto che il servizio verrà affidato secondo il criterio di cui all'articolo 95, commi 2 e 3 del D.Lgs. n. 50/2016 e succ.m.ii. ovvero a favore dell'Operatore Economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa;

Dato atto che ai sensi dell'art. 8, comma 1, lett. c), D.L. 76/2020, convertito in L. 120/2020 il termine minimo per la ricezione delle offerte può essere fissato in 15 gg. dalla pubblicazione dell'avviso di gara;

Dato atto che, ai sensi della L.136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari il CIG attribuito alla presente procedura è il seguente: **CIG: Z7132F7E5F**

Ritenuto doversi procedere all'assunzione dell'impegno di spesa in seguito alla definizione del procedimento ad evidenza pubblica, essendo il presente procedimento caratterizzato da un servizio reso su domanda dell'utenza interessata; inoltre, come già indicato *supra*, l'importo dell'appalto ha valore puramente indicativo, in quanto il numero dei pasti da fornire sarà giornalmente determinato in base alla presenza effettiva degli utenti ;

Visto il D. Lgs. 18 Agosto 2000 n.267;

D E T E R M I N A

La premessa forma parte integrante e sostanziale del presente dispositivo e per l'effetto:

1. **di indire** una procedura aperta per l'affidamento del servizio di Ristorazione scolastica per

l'anno scolastico 2021/2022 per gli alunni della scuola materna e della I^a, II^a e III^a classe primaria della scuola statale ubicata in località Gescal del territorio comunale;

2. **di approvare** i seguenti atti relativi alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016 e succ.m. ii. per l'affidamento del servizio:

- avviso di preliminare indagine esplorativa di mercato ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 e Decreto Legislativo n. 56/2017 (ALL. A) da pubblicare sul sito istituzionale e all'Albo pretorio del Comune;
- schema di avviso (ALL. A);
- Capitolato d'oneri (ALL. B)
- DUVRI (ALL. C)
- Disciplinare di gara (ALL. D)
- Schema lettera di partecipazione (ALL. E)
- Schema Offerta tecnica (ALL. F)
- Schema Offerta economica (ALL. G)

che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;

3- **di procedere** all'aggiudicazione della presente procedura secondo il criterio di cui all'articolo 95, commi 2 e 3, del Codice dei contratti e succ.m. ii. , ovvero a favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa;

4. **di dare atto**, ai sensi dell'art. 192 del D. Lsg. n.267/2000, di quanto segue:

- il fine che con la presente procedura si intende perseguire è quello di concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio e di assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano;
- l'affidamento ha per oggetto il Servizio ristorazione scolastica per gli alunni della scuola materna e della I^a, II^a e III^a classe primaria della scuola statale ubicata in località Gescal del territorio comunale;
- le clausole ritenute essenziali sono contenute negli atti di gara allegati;
- il contratto sarà definito mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio.

5. **di dare atto** che, ai sensi di quanto stabilito dalla Legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m. i, in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, è stato richiesto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture il relativo codice identificativo di gara (CIG) e che lo stesso risulta essere il seguente **CIG: Z7132F7E5F**

6. **di dare atto** che la spesa in via presuntiva è di € 61.560,00, da individuare specificatamente e conseguentemente impegnare in seguito alla definizione del procedimento ad evidenza pubblica;

7. **di attestare**, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa di cui all'articolo 147 bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;

9. **di dare atto** che successivamente alla pubblicazione all'Albo pretorio comunale, il presente provvedimento è soggetto all'obbligo di pubblicazione nell'apposita sotto-sezione di "Amministrazione Trasparente" sottosezione " Bandi di gara e contratti" secondo il D. Lgs. n. 33/2013 e s.m.i.; a tal fine il responsabile della trasmissione dei documenti oggetto di pubblicazione è il sottoscritto;

10. **di dare atto** che l'assunzione del presente provvedimento è compatibile con il programma dei pagamenti sui relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica.

11. **di dichiarare** l'esecutività della presente determina.

A norma dell'art. 8 della legge 241/90 e s.m.i., si rende noto che il Responsabile del procedimento è il sottoscritto Responsabile p.t. del 1° Settore

Il Responsabile del I Settore

F.to Dr. Arcangelo Piscitelli

N. _____ del Registro delle PUBBLICAZIONI ALL'ALBOPRETORIO

La presente determinazione, ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza dell'azione amministrativa, è stata pubblicata all'Albo Pretorio dell'Ente per quindici giorni consecutivi

Dal al

Data _____

IL RESPONSABILE DELLE PUBBLICAZIONE

ALLA



COMUNE DI CASAMARCIANO **(Città Metropolitana di Napoli)**

Prot. n.

AVVISO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA I^, II^ E III^ CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA UBICATA NEL RIONE GESCAL DEL COMUNE DI CASAMARCIANO - ANNO SCOLASTICO 2021/2022 -

Scade il giorno ORE 12.00 (pena l'inammissibilità)

Il Responsabile del 1° Settore

Con il presente avviso esplorativo si intendono acquisire istanze da parte degli operatori economici operanti sul mercato l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica per la scuola dell'infanzia e della I^, II^ e III^ classe primaria della scuola primaria statale ubicata in località Gescal del Comune di Casamarciano, per l'anno scolastico 2021/2022.

Di seguito si forniscono le seguenti preliminari informazioni:

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune Casamarciano , Piazza Umberto I 80032 Casamarciano (Na)

tel. 081 8231825- fax 081 5124198

Sito istituzionale: <http://www.comune.casamarciano.na.it>

Posta elettronica : casamarciano@pec.comune.casamarciano.na.it

Settore competente I Settore Affari Generali

Responsabile dr. Arcangelo Piscitelli

OGGETTO DELL'APPALTO E CATEGORIA DEL SERVIZIO

a. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e della I^, II^ e III^ classe primaria, i relativi insegnanti e personale ATA della scuola statale ubicata in località Gescal del Comune di Casamarciano per l'anno scolastico 2021/2022.

Il servizio potrà essere integrato a richiesta dell'Amministrazione in caso di organizzazione di attività extrascolastiche o in giornate diverse da quelle curriculari previste.

b. Le prestazioni principali oggetto della presente procedura rientrano nell'Allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e succ.m.ii. e sono: CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica.

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà validità per l'anno scolastico 2021/2022, dalla data di inizio dopo il 1° ottobre 2021 alla data di fine attività scolastiche presumibilmente entro il 30 giugno 2022.

IMPORTO STIMATO DEL SERVIZIO

Tipologia del servizio : ristorazione scolastica

L'importo è fissato in € 2, 85 (a base di gara soggetto a ribasso) oltre IVA al 4%, di cui oneri per la sicurezza € 0,05 non soggetti a ribasso;

Numero pasti anno presunti : 21.600

Importo complessivo presunto appalto stimato sulla base del numero di pasti sopra indicato per il costo unitario a base di gara del singolo pasto: € 61.560,00.

Ai fini della partecipazione Codesta ditta dovrà **far pervenire inderogabilmente a pena d'esclusione dalla gara entro il (h. 12:00)** la propria offerta a mezzo messaggio P.E.C. all'indirizzo casamarciano@pec.comune.casamarciano.na.it con il seguente oggetto: **“Offerta per la gara relativa all'appalto del servizio di Ristorazione scolastica a.s. 2021-2022”**.

Il recapito del messaggio P.E.C. entro il termine fissato per la presentazione delle offerte rimane ad esclusivo rischio dei mittenti, per cui il Comune non assume responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, l'offerta non venga recapitata entro il richiamato termine perentorio. Le offerte pervenute in ritardo non saranno prese in considerazione.

Al fine di verificare il rispetto del termine di presentazione delle offerte faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione dell'Ufficio Protocollo del Comune di Casamarciano sito in Piazza Umberto I 80032 Casamarciano (Na)

Trascorso il termine fissato per la scadenza della presentazione delle offerte, non è riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente

La P.E.C. contenente la documentazione richiesta, raccolta in tre distinti file in formato *p7m, sottoscritti digitalmente a pena di esclusione, deve contenere i seguenti allegati:

- **FILE A - denominato “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”**
- **FILE B – denominato “OFFERTA TECNICA”** (che sarà aperto in seduta pubblica solo dopo l'esame della documentazione amministrativa)
- **FILE C – denominato “OFFERTA ECONOMICA”** (che sarà aperto in seduta pubblica solo dopo l'esame, da parte di apposita Commissione Giudicatrice, dell'offerta tecnica e della conseguente attribuzione di punteggio)

come explicitato nel Disciplinare di gara.

L'apertura dei plichi e della “BUSTA A” contenente la documentazione amministrativa verrà effettuata alle ore 10.00 del giorno in seduta pubblica presso la Sede Municipale del Comune di Casamarciano - Piazza Umberto I 80032 Casamarciano (Na)-

Sono ammessi ad assistere alle fasi di apertura delle offerte i rappresentanti degli operatori offerenti ovvero persone munite di specifica procura, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

Il Presidente di gara procederà all'apertura dei plichi e provvederà all'esame ed alla verifica formale della documentazione amministrativa contenuta nella busta “A” presentata da parte delle ditte concorrenti, non ammettendo le proposte delle ditte che non hanno presentato idonea documentazione.

Aggiudicazione e stipula del Contratto

L'aggiudicazione dell'appalto sarà efficace dopo la verifica dei requisiti di Legge e l'acquisizione dei sottoindicati documenti:

- Certificato della CCIAA;
- Certificato/i Casellario Giudiziale e dei Carichi Pendenti;
- Documento unico di regolarità contributiva.
- Garanzia definitiva.

Nelle more dell'espletamento delle previste verifiche, l'Amministrazione comunale potrà procedere all'affidamento con verbale di consegna sotto riserva di Legge ai sensi del D. Lgs. 50/2016.

L'Impresa Affidataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale come previsto dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 e succ.m. ii. rilasciata da imprese di assicurazione di primaria rilevanza debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli

obblighi assunti dal debitore stesso;

- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

- impegno da parte dell'obligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016 e succ.m. ii..

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs.n. 5072016 e succ.m. ii. , la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'affidamento del servizio al concorrente che segue nella graduatoria.

SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 si procederà ad idonei controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dall'affidatario, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14, D.Lgs. 50/2016 il contratto sarà definito mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio

Sono a carico del Affidatario le spese di contratto e tutti gli oneri connessi.

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa del Affidatario, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare il servizio alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

FLUSSI FINANZIARI L. 13 agosto 2010 n.136 e s.m.i.

E' fatto obbligo all'affidatario di utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati alle commesse pubbliche anche non in forma esclusiva, onde consentire la tracciabilità dei flussi finanziari, così come stabilito dall'art.3 della Legge 136 del 13/08/2010 . In particolare dovranno comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati con l'indicazione del servizio al quale sono dedicati, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi e ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel citato art. 3 della Legge 136/2010 costituirà causa dell'immediata risoluzione del rapporto contrattuale.

DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non previsto dal presente invito, si applicano tutti gli atti di gara, alle leggi e regolamenti vigenti in materia.

Si avverte che la falsa dichiarazione:

- a) comporta sanzioni penali;
- b) costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni, l'Amministrazione aggiudicatrice potrà inoltre procedere, a campione, a verifiche d'ufficio per i concorrenti non aggiudicatari.

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella presente lettera di invito e negli atti di gara e nonché di tutte le norme regolamentari e di legge. Le dichiarazioni richieste per la presente gara relativamente al possesso dei requisiti sono soggette a controllo ai sensi della vigente normativa di settore.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali relativi alle Ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'Amministrazione Comunale, nel rispetto di quanto previsto dal D.lgs.

196/2003, per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara. Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente. In ogni caso, in relazione ai dati forniti l'impresa potrà esercitare i diritti di cui al D.lgs. 196/2003.

RESPONSABILE UNICO PROCEDIMENTO

Ai sensi della L. 241/1990 e s.m. i. il Responsabile del Procedimento è il sottoscritto Responsabile del 1° Settore, al quale Codesta ditta si potrà rivolgere per qualsiasi informazione o chiarimento inerenti il procedimento di gara, agli indirizzi su indicati.

Il Responsabile del 1° Settore
Dr. Arcangelo Piscitelli

ALL.B



COMUNE DI CASAMARCIANO (Città Metropolitana di Napoli)

**Capitolato d'oneri per l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica-
Anno scolastico 2021/2022 CIG: _____**

TITOLO I INFORMAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Casamarciano (NA) (di seguito chiamato Comune) ad Impresa di ristorazione specializzata relativamente all'anno scolastico 2021/2022.

Il servizio che l'Impresa affidataria (di seguito chiamata I.A.) deve realizzare con propria organizzazione, prevede:

- la preparazione, cottura, porzionatura e distribuzione dei pasti, secondo il menù annuale predisposto dall'ASL competente, nei locali della Scuola maternasita in Casamarciano (NA) alla Via G.Mazzini Rione Gescal;
- la fornitura di diete personalizzate per eventuali alunni celiaci;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori nonché dei locali accessori;
- la pulizia e sanificazione dei locali, dei macchinari e di quanto utilizzato per la produzione dei pasti;
- la fornitura delle stoviglie in materiale usa e getta e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo.

Art. 2 - Durata del contratto

L'appalto avrà durata di un anno scolastico a partire presumibilmente dalla data di affidamento del servizio presumibilmente dopo il 1° ottobre 2021 alla data di fine attività scolastiche presumibilmente entro il 30 giugno 2022.

Art. 3 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni della scuola materna e della I^a, II^a e III^a classe primaria dell'Istituto Comprensivo Casamarciano. Per l'individuazione del personale insegnante e non insegnante avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero presunto dei pasti per gli alunni, insegnanti e personale ATA per tutta la durata del contratto (1 ottobre 2021 - 30 giugno 2022) è di circa n. 21.600.

Il numero dei pasti sopra indicato è presuntivo e non è vincolante in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Saranno pagati, in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alla scuola.

Art. 5 - Importo prezzo affidato

Il prezzo affidato per ciascun pasto è di €. (Euro) IVA esclusa per un valore presunto complessivo di €. oltre IVA (come da offerta di gara).

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio.

I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia.

Art. 6 - Calendario di erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti, avverrà secondo il calendario predisposto dalla scuola dal mese di ottobre al mese di maggio dell' anno scolastico.

La distribuzione dei pasti deve iniziare alle ore 12.30 e terminare alle ore 13.30.

Art. 7 - Ordinativi dei pasti da parte dell'Amministrazione

I pasti dovranno essere forniti dall'I.A. in base al numero degli utenti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù previsti.

Il Comune indica all'I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della P.I. e dei giorni di chiusura stabiliti dalle varie Istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia.

L'ordinazione dei pasti è effettuata da personale delle scuole, attraverso un ordine esecutivo sulla base dei tagliandi di contribuzione tassativamente ritirati giornalmente e comunicato telefonicamente entro e non oltre le ore 9,30 a.m.

Annullamenti del servizio devono essere comunicati all'I.A. almeno 24 ore prima.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica e confermate a mezzo telefax, che direttamente via telefax.

L'I. A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate per alunni allergici ed intolleranti nonché per motivi etici e religiosi.

Art. 8- Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'I.A. dovrà di norma darne avviso con anticipo di almeno 24 ore.

Le interruzioni totali del servizio per cause riconosciute valide dall'Amministrazione non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. che la stessa non possa evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Art. 9- Garanzia definitiva

L'Impresa Affidataria dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale come previsto dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016 e succ.m. ii..

La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D.Lgs 50/2016 e succ.m. ii..rilasciata da imprese di assicurazione di primaria rilevanza debitamente autorizzate all'esercizio del ramo cauzione.

La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

- rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;
- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs 50/2016 e succ.m. ii...

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs.n. 50/2016 e succ.m. ii.. , la mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'affidamento del servizio al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 10 -Divieto di subappalto

E' fatto divieto alla Impresa Affidataria di subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento delle spese e dei danni causati all'Amministrazione, fatto salvo l'incameramento della cauzione a titolo di anticipazione dei danni sofferti.

Titolo II

ONERI INERENTI IL CONTRATTO

Art. 11- Assicurazioni

Ogni responsabilità civile sia per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I. A. Pertanto l'I.A. deve stipulare apposita assicurazione R.C.T., con un massimale non inferiore ad €. 500.000,00 (cinquecento/00) per sinistro e di €. 500.000,00 (cinquecento/00) per persona.

Art. 12 - Spese, imposte, tasse e canone.

Il contratto sarà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, relative alla eventuale stipulazione e scritturazione, bolli ed eventuale registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'I.A.

Per l'esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale concede in locazione dietro il pagamento di un canone mensile di €, 50.00 (cinquanta/00) all'I.A. i locali del centro di cottura siti in Casamarciano (Na) Piazza G.Mazzini Rione Gescal.

Detto centro di cottura è dotato di impianti, attrezzature, macchinari ed arredi.

Resta a totale carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria relativamente al punto cottura ed alle attrezzature.

Art. 13 - Personale

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, di norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A.

Art. 14 - Organico addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'I.A. deve comunicare all'Ufficio Amministrativo del Comune l'elenco nominativo del personale impegnato diviso per mansione, livello e monte ore settimanale.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso, l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 15 - Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento del Decreto Legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Art. 16 - Controllo della salute degli addetti

L'I. A. si obbliga a sottoporre il proprio personale a tutti gli accertamenti che saranno richiesti alla ASL da parte del Comune nonché ad adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 17 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Dietetiche complete di computo nutrizionale e grammature predisposte dall'ASL di competenza.

L'I.A. deve inviare agli Uffici preposti l'elenco delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo del relativo marchio, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale del prodotto, schede tecniche, etc..

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati

Art. 18 - Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata, ortaggi crudi, etc..

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Art. 19 - Conservazione delle derrate

Il luogo di conservazione delle derrate e i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come paste, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del luogo di conservazione delle derrate non deve superare i 20/25°C.

Art. 20 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

TITOLO VI

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 21 - Manipolazione e cottura

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

Art. 22 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il

consumo;

- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- la porzionatura dei salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- per i legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Titolo VII

MENU' PER TUTTE LE UTENZE

Art. 23 - Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli delle tabelle dietetiche previste dall'ASL competente completi di computo nutrizionale e grammature.

Art. 24 - Struttura dei menù

Pranzo per gli alunni e per i docenti:

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane fresco di giornata
- Frutta fresca

L'I. A. si impegna altresì a fornire, per specifiche e comprovate patologie, compreso nel prezzo, specialità dietetiche relative a diete particolari e personalizzate.

Art. 25 - Variazioni di menù

Variazioni del menù potranno essere richieste dal Comune sia in relazione all'andamento stagionale che a seguito di valutazione sul gradimento da parte dell'utenza.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione del Comune.

L'I. A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

TITOLO VIII

TABELLE DIETETICHE E MENU'

Art. 26 - Quantità degli ingredienti

Le quantità da somministrare saranno quelle previste dalle Tabelle Dietetiche predisposte dalla ASL competente, nelle quali saranno riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 27 - Diete speciali

L'I. A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'I. A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza diete per esigenze etiche, etnico-religiose ecc...

TITOLO IX

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 28 -Somministrazione delle portate

L'I. A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 29 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali del plesso scolastico dove avviene la refezione in stoviglie a perdere, fornito dall'I. A. e conforme ai requisiti di legge.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
5. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
7. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
8. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
9. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
10. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 30 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla normativa vigente nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

TITOLO X

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 31 - Modalità di utilizzo dei prodotti di deterzione

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto in un armadietto adibito appositamente a tale funzione.

Art. 32- Interventi ordinari e straordinari

Devono essere previsti interventi di disinfestazione e di derattizzazione generale del centro di cottura pasti (a carico dell'I. A.), e delle zone limitrofe (a carico dell'Amministrazione Comunale).

Art. 33 - Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia, se effettuate dallo stesso personale addetto alla preparazione degli alimenti e alla distribuzione dei pasti, non devono essere eseguite contemporaneamente.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Art. 34 - Rifiuti

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di cottura.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti stazionati dal Comune.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità delle normative vigenti. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 35 - Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il punto cucina e presso il refettorio della scuola per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I. A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro cottura ed il refettorio, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

Art. 36 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- il Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione e il Servizio veterinario dell'Azienda Unità Sanitaria Locale;
- strutture specializzate incaricate dal Comune;

Art. 37 - Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti la non conformità al servizio saranno contestati tempestivamente all'I.A. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri la violazione degli obblighi sarà comunicato per iscritto ed entro 48 ore dall'accertamento le contestazioni degli organi di controllo. Se entro gg. 8 dalla data di ricevimento della comunicazione l'I. A. non dovesse fornire motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

TITOLO XII

PENALI

Art. 38 Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti

- Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.....€. 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di cottura pasti €. 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali refettori€. 250,00
- Mancato rispetto degli orari di consegna per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto per ogni giorno.....€. 150,00

TITOLO XIII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 39 - Prezzo del pasto

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I. A. tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 40 - Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti.

L'I. A. deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Alla fattura deve essere allegato:

- l'elenco dei pasti consegnati suddiviso per alunni, alunni esenti e personale docente e non docente;
- i tagliandi dei buoni pasto ritirati dalla I. A.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I. A., il rimborso di spese per il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Le fatture saranno pagate liquidate entro 30 giorni dal ricevimento della stessa con atto di liquidazione predisposto dal competente Ufficio.

TITOLO XV

CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 41 - Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

A. Apertura di una procedura legale a carico dell'I. A.;

- B. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I. A.;
- C. Impiego di personale non dipendente dall'I. A.;
- D. Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- E. Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- F. Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155;
- G. Gravi casi di tossinfezione alimentare;
- H. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- I. Interruzione non motivata del servizio;
- J. Sub-appalto non autorizzato del servizio;
- K. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- L. Difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.

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

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

TITOLO XVI

CONTROVERSIE - NORME FINALI

Art. 42 - Foro competente

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

Art. 43 - Richiamo alla Legge ed altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, che costituisce *lex specialis*, si applicano le norme di cui al decreto legislativo 50/2016 nonché le altre disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Il Responsabile del I Settore AA.GG.
dr. Arcangelo Piscitelli

ALL. C

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)

RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA E DELLA I^, II^ E III^ CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA A.S. 2021/2022 CIG: Z7132F7E5F

Servizio: L'affidamento ha per oggetto il servizio di Ristorazione Scolastica per l'a.s. 2021-2022 e relative attività.

Stazione appaltante: Comune di Casamarciano (Na).

Luogo di svolgimento del servizio: Locale refezione ubicato presso la Scuola Materna Statale sito in Via G.Mazzini Rione Gescal del territorio comunale;

Durata del contratto: anno scolastico 2021/2022, dalla data di inizio dopo il 1° ottobre 2021 alla data di fine attività scolastiche presumibilmente entro il 30 giugno 2022.

Importo presunto: € 61.560,00 stimato sulla base del numero di pasti (21.600) per il costo unitario a base di gara del singolo pasto è fissato in € 2,85 di cui oneri per la sicurezza € 0,05 (non soggetti a ribasso per la eliminazione dei rischi da interferenze) oltre IVA al 4%.

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione. Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri ovvero l'interferenza.

Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

COORDINAMENTO EX ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato d'oneri prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- il trasporto e consegna delle derrate;
- movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico;
- operazione di allestimento dei tavoli e distribuzione dei pasti;
- operazioni di pulizia dei locali di consumo.

ZONE INTERESSATE DA POSSIBILI INTERFERENZE

L'interferenza potrà avvenire:

- nell'area esterna con il personale, bambini ed accompagnatori;
- nel refettorio con bambini, insegnanti e collaboratori scolastici;
- durante gli interventi di preparazione e pulizia del refettorio con i collaboratori scolastici.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presunti 3585 pasti), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

Per il coordinamento nell'attuazione delle misure di sicurezza , si prevedono, quando ne sia riscontrata la necessità:

- Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze (formazione ed esercitazioni);
- Riunioni di coordinamento periodiche.

MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria:

1. Trasporto e consegna derrate alla scuola, munita di refettorio.

Nell'ambito dell'attività di trasporto delle derrate è previsto l'ingresso di veicoli della ditta affidataria del servizio nel cortile del plesso scolastico.

Interferenze con:

Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, personale docente etc).

Misure da adottarsi:

- la consegna delle derrate fino alla scuola deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza.
- l'accesso dei mezzi di trasporto, utilizzati per la consegna presso la scuola materna, deve avvenire previa verifica della non presenza di persone nell'area interessata dal percorso dei veicoli;
- la velocità di accesso e percorrenza presso ed in prossimità dell' area scolastica dovrà essere limitata al massimo (a passo d'uomo);
- dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura e chiusura dei cancelli d'accesso all'area. In particolare, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire verificando che non vi sia la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica;
- è fatto divieto al personale della ditta aggiudicataria accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati.

Incidenza sul costo pasto: 0,002

2. Movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico.

Nell'ambito dell'attività è previsto il carico e scarico dei contenitori.

Interferenze con:

Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori , personale comunale, ed eventuale

pubblico esterno)

Misure da adottarsi:

Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento.

Incidenza sul costo pasto: 0,040

3. Operazione di allestimento dei tavoli e distribuzione dei pasti

Nello svolgimento del servizio di ristorazione scolastica è prevista l'attività di allestimento dei tavoli e successiva distribuzione dei pasti da parte del personale della ditta aggiudicataria.

Le misure da adottare al fine di evitare qualsiasi rischio da interferenze sono le seguenti:

- il personale della ditta appaltatrice dovrà eseguire le suddette operazioni con la massima attenzione, utilizzando attrezzature idonee ed a norma. In particolare, le operazioni di preparazione dei tavoli dovranno essere eseguite in assenza degli utenti.

Incidenza sul costo pasto: 0,005

4. Operazioni di pulizia dei locali di consumo

Al termine della consumazione del pasto è prevista l'attività di pulizia del refettorio e di eventuale altro locale utilizzato.

Le misure da adottare al fine di evitare qualsiasi rischio da interferenze sono le seguenti:

- le operazioni di pulizia dovranno essere effettuate solo dopo che gli alunni si siano allontanati dal refettorio e, pertanto, in assenza di utenti. Il personale scolastico potrà accedere ai locali suddetti solo una volta che gli operatori della ditta appaltatrice avranno provveduto alla pulizia degli stessi.

Incidenza sul costo pasto: 0,003

Le precitate attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria possono avere inizio solo dopo:

- l'esecutività dell'atto di aggiudicazione dell'appalto;
- l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante della Stazione appaltante e della ditta aggiudicataria, del documento unico di valutazione dei rischi e del verbale che verrà redatto prima dell'inizio del servizio di cui all'Allegato 1 al presente DUVRI.

TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO 0,005

Viene così calcolata in € 0,005 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze.

Ai sensi del D.Lgs 81/08 art. 26 comma 5 come modificato dal D.Lgs 106/09 il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni, non sono soggetti a ribasso.

Le eventuali integrazioni successive del presente piano non possono costituire comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto e qui dettagliati.

Casamarciano, data

ALLEGATO 1

RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA E DELLA I^, II^ E III^ CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA A.S. 2021/2022 CIG: Z7132F7E5F

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO/SOPRALLUOGO CONGIUNTO (coordinamento ai sensi dell'art. 26 comma 3, D.Lgs. 81/2008) DITTA AGGIUDICATRICE:

In data _____

sono presenti:

- Il Responsabile in loco della struttura (designato dal Datore di Lavoro della sede)

Sig. ;

— Il Rappresentante della Ditta in loco,

_____;

e alla presenza:

- del Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione del Committente :

- del Responsabile del procedimento, in relazione alle sue competenze:

Allo scopo di una reciproca informazione sui rischi e sui pericoli connessi all'attività di cui all'Appalto e di quelli derivanti dalle attività lavorative svolte nell'ambiente di lavoro, nonché alle reciproche interferenze tra le due attività e quelle ulteriormente presenti presso la sede, nell'odierna riunione vengono concordati:

1) la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

2) il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;

3) lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

In relazione a quanto sopra premesso ed in esito al presente sopralluogo, presa visione della zona dove verrà effettuato il servizio, acquisite le informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto, rispettando le misure organizzative ed usando la dovuta cautela, si concorda di realizzare il servizio secondo quanto emerge e si concorda nella riunione odierna.

La ditta con la firma riportata in calce, dichiara:

- di aver preso atto delle dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nei luoghi in cui è chiamata ad operare e sulle misure di prevenzione e protezione adottate in relazione all'attività della ditta committente;

- l'avvenuta cooperazione dell'attività di prevenzione e protezione dai rischi incidenti sull'attività lavorativa oggetto del contratto;

- che rimane a proprio carico la valutazione dei rischi e l'adozione di idonee misure di prevenzione e protezione inerente i rischi specifici propri dell'attività eseguita;

- che provvederà alla formazione, informazione ed eventuale addestramento circa i rischi derivanti dalle interferenze nelle lavorazioni e circa le misure di prevenzione e protezione da adottare per eliminare o ridurre tali rischi e relativamente a quant'altro evidenziato e previsto dal presente documento.

In corso d'opera, in caso di modifica delle condizioni prese in esame nella data odierna, sarà cura dell'Ente committente promuovere una nuova iniziativa di coordinamento e cooperazione, o comunque riproporre il coordinamento e la cooperazione periodicamente.

IL presente verbale sarà suscettibile di ogni necessaria variazione in relazione all'esito del sopralluogo

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti per accettazione.

.....

.....

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

ALL.D

DISCIPLINARE DI GARA RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA MATERNA E DELLA I^, II^ E III^ CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA A.S 2021/2022 CIG. Z7132F7E5F

Il presente Disciplinare di Gara regola le modalità e forme necessarie per la presentazione delle offerte di partecipazione alla gara avente ad oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, come meglio specificato nel Capitolato Speciale di Appalto. In considerazione di ciò, gli operatori economici interessati dovranno formulare la propria offerta, redatta in lingua italiana, alle condizioni, termini e modalità di seguito descritti.

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune Casamarciano , Piazza Umberto I 80032 Casamarciano (Na)

tel. 081 8231825- fax 081 5124198

Sito istituzionale: <http://www.comune.casamarciano.na.it>

Posta elettronica : casamarciano@pec.comune.casamarciano.na.it

Settore competente. I Settore Affari Generali

Responsabile dr. Arcangelo Piscitelli

OGGETTO DELL'APPALTO E CATEGORIA DEL SERVIZIO

a. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e della I^, II^ e III^ classe della scuola primaria ubicata nel rione Gescal, i relativi insegnanti e personale ATA del Comune di Casamarciano per l'anno scolastico 2021/2022.

Il servizio potrà essere integrato a richiesta dell'Amministrazione in caso di organizzazione di attività extrascolastiche o in giornate diverse da quelle curriculari previste.

b. Le prestazioni principali oggetto della presente procedura rientrano nell'Allegato IX del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e sono: CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica.

DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio avrà validità per l'anno scolastico 2021/2022, dalla data di inizio dopo il 1° ottobre 2021 alla data di fine attività scolastiche presumibilmente entro il 30 giugno 2022.

IMPORTO STIMATO DEL SERVIZIO

Il prezzo per il singolo pasto è di € **2,85 (dueottantacinque)**, compresi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA al 4%.

Gli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono stati valutati in € **0,05 (zero/zerocinque)** a pasto Iva esclusa.

Pertanto il prezzo sul quale verrà applicato il ribasso offerto in sede di gara è di € 2.80 (dueottanta)

Numero pasti anno presunti : 21.600

L'importo presunto annuo dell'appalto è di € **61.560,00** oneri per la sicurezza ed IVA compresi.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente forniti. Pertanto l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta aggiudicataria.

FINANZIAMENTO

Fondi di bilancio comunale

CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Potranno presentare istanza di partecipazione i soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e succ.m.ii., costituiti da:

a) operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere:

a) (imprenditori individuali, società commerciali, società cooperative), b) (consorzi tra società cooperative), c) (consorzi stabili);

b) operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (raggruppamenti temporanei di concorrenti), e) (consorzi ordinari di concorrenti), f) (aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, g) (gruppo europeo di interesse economico),

Potranno altresì presentare istanza di partecipazione:

a) imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs 50/2016;

b) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all' art. 45 del D.Lgs 50/2016 e succ.m.ii., e di cui all'art. 62, del DPR 207/2010;

in possesso dei seguenti requisiti generali di idoneità morale, delle seguenti capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria previsti dal D.Lgs. n. 50/2016 e succ.m.ii., :

Requisiti di ordine generale:

-inesistenza di cause di esclusione stabilite all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e succ.m.ii., e/o in ogni altra situazione che determini l'incapacità di contrarre con la Pubblica *Amministrazione*;

Requisiti di ordine speciale:

- iscrizione alla *C.C.I.A.A.* per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;

Capacità economica e finanziaria:

a.dichiarazione concernente il possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2019/2020/2021, per un importo complessivo almeno pari al 50 % del valore stimato dell'appalto e disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili

b. presentazione di dichiarazioni in merito all'idoneità finanziaria ed economica dell'impresa rese da almeno due istituti di credito;

Capacità tecnico e professionale:

a. aver svolto, nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente avviso, almeno un (1) servizio analogo (ovvero il contratto che abbia ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica") con esito favorevole;

b. dichiarazione indicante l'attrezzatura, il materiale e l'equipaggiamento tecnico di cui l'impresa disporrà per eseguire il servizio.

CRITERI PER L'AFFIDAMENTO

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, costituita da elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio :

a. sino ad un massimo di 70 punti per la parte tecnico-qualitativa;

b.sino ad un massimo di 30 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che avrà riportato un punteggio complessivo pari a 100 o comunque il punteggio più elevato, dato dalla somma dei punteggi ottenuti per i singoli elementi di valutazione.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola istanza qualora la proposta venga ritenuta congrua ed abbia raggiunto un punteggio minimo di 70 punti.

L'attribuzione del punteggio, ai fini dell'aggiudicazione, avverrà sulla base dei seguenti criteri:

1- OFFERTA Tecnica (Massimo dei punti assegnabili 70)

Il punteggio massimo (70 punti) sarà attribuito all'operatore economico in base ai seguenti elementi:

CRITERIO	PUNTEGGIO	Barrare la casella corrispondente
CERTIFICAZIONI	Max punti 10	
possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	1	
possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	4	
gestione del Sistema di Autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	5	
PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. E D.O.P.	Max punti 15	
utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 0% al 30%	2	
utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 70%	3	
utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 11% al 100%	10	
ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 10	
Presenza di 1 operatore ogni 60 utenti	0	
Presenza di 2 operatore ogni 60 utenti	2	
Presenza di 3 operatore ogni 60 utenti	4	
Presenza di 1 cuoco con esperienza triennale nel settore di ristorazione scolastica	4	
PASTI GRATUITI ANNUI PER ALUNNI SEGNALATI DAI SERVIZI SOCIALI	Max punti 20	
Fino a 10	1	
Fino a 30	3	
Fino a 60	6	
Fino a 100	10	
MENU'	Max punti 5	
ricorrenze particolari (festività natalizie, pasquali	0	

ecc...) fino a 0		
Fino a 3	2	
Fino a 5	3	
SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	Max punti 10	
interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.. fino a 3	4	
Erogazione del cibo non somministrato al domicilio di associazioni, enti o istituzioni del territorio in accordo con il comune, senza costi aggiuntivi e nel rispetto della normativa igienico/sanitaria	6	
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	TOT. Max punti 70	

2- OFFERTA ECONOMICA (Massimo dei punti assegnabili 30)

Il punteggio massimo (30 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso.

Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

ribasso offerto x 30
miglior ribasso

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 2,85 = IVA esclusa, di cui € 0,05 = quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara le ditte concorrenti devono presentare **la documentazione richiesta, raccolta in tre distinti file *.p7m, sottoscritti con firma digitale, a pena di esclusione,** con la seguente denominazione:

- **FILE A “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** che sarà aperta per prima.
- **FILE B “OFFERTA TECNICA”** che sarà aperta solo se la verifica della BUSTA A avrà dato esito positivo.
- **FILE C “OFFERTA ECONOMICA”** che dovrà contenere la vera e propria offerta economica

FILE A “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

Il file in formato *.p7m denominato “**Documentazione amministrativa**” dovrà contenere:

A) Dichiarazioni dell'impresa ai sensi del D.P.R. 495/2000 debitamente sottoscritte da titolare o legale rappresentante sul possesso dei requisiti, redatta utilizzando il facsimile corredata da documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore ed eventuale procura e relativi allegati indicati;

B) Garanzia a corredo dell'offerta (art. 93, commi 1, 2 e 3 D.Lgs 50/2016) pari al 2% dell'importo dell'appalto è commisurata a € **1231,00** (euro milleduecentotrentuno/00).

La garanzia potrà, a scelta dell'offerente essere presentata nei seguenti modi:

1. **Mediante cauzione costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti** dallo 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 aggiudicatrice. **In ogni caso la cauzione del 2% dovrà essere accompagnata da una dichiarazione - rilasciata da un fidejussore verso l'operatore economico concorrente - d'impegno a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;**

2. **Mediante fidejussione costituita da polizza assicurativa** rilasciata da impresa d'assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio in ramo cauzioni ai sensi del T.U. delle Leggi sull'esercizio delle Assicurazioni private approvato con DPR 13.2.1959 n. 449 o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

3. **Mediante fideiussione bancaria** rilasciata da aziende di credito di cui all'art. 5 del R.D. 12.3.1936 n. 375 e successive modificazioni.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed altresì la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice civile e dovrà avere validità per almeno **180 (centottanta)** giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia deve essere accompagnata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia medesima per una durata di ulteriori 180 (centottanta) giorni, su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice nei casi di legge. In caso di raggruppamento temporaneo non ancora formalmente costituito la fideiussione deve essere intestata a tutti i soggetti che intendono raggrupparsi e sottoscritta dagli stessi.

Ai sensi dell'art. 93 c. 7, l'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. 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'importo della garanzia così determinato è commisurato ad € **615,00** (seicentoquindici).

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

C) IN CASO DI ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI OPERATORI ECONOMICI NON ANCORA COSTITUITA:

Dichiarazione, resa e firmata dal legale rappresentante di ogni operatore economico raggruppando o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestanti:

-nel caso dell'operatore economico mandatario (capogruppo): dichiarazione di impegno a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una Associazione Temporanea di Operatori economici prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di capogruppo, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016 e succ.m.ii., indicando altresì le parti del servizio o la quota percentuale del servizio che andrà ad eseguire:

-nel caso dell'operatore economico mandante: dichiarazione di impegno a costituire, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una Associazione Temporanea di Imprese prima della sottoscrizione del contratto, con qualifica di mandante, conformandosi alla disciplina dettata dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016 e succ.m.ii., indicando altresì le parti del servizio o la quota percentuale del servizio che andrà ad eseguire.

E) EVENTUALE SOLO IN CASO DI RICORSO ALL'ISTITUTO DELL'AVVALIMENTO (art. 89 D.lgs 50/2016):

In caso di partecipazione alla gara mediante il ricorso all'istituto dell'avvalimento:

-dichiarazione, resa e sottoscritta dal legale rappresentante di ogni Impresa concorrente o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestanti: l'avvalimento dei requisiti necessari con indicazione dei requisiti stessi e dell'operatore economico ausiliario;

-dichiarazione resa e sottoscritta dal legale rappresentante dell'ausiliaria o da persona dotata di idonei e comprovati poteri di firma attestante :

a) il possesso dei requisiti generali e speciali desumibili dall'art. 80 e 83 del Dlgs 50/2016 e succ.m.ii.,;

b) di non partecipare alla gara in proprio o associata o consorziata, né si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile;

c) l'impegno a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

d) copia del contratto con la specificazione dei requisiti e delle risorse messe a disposizione le risorse per tutta la durata dell'appalto dall'impresa ausiliaria.

La mancata presentazione della documentazione di cui ai punti A), B) e laddove ricorra C) e/o D) , comporterà l'esclusione dalla gara.

FILE B “OFFERTA TECNICA”

Il file B denominato “Offerta Tecnica” dovrà contenere:

- **scheda tecnica**, su carta semplice, sottoscritta ai sensi degli artt. 38 e seguenti del D.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, cui sarà attribuito un punteggio massimo complessivo di punti 70, redatta secondo l'Allegato G.

FILE C “OFFERTA ECONOMICA”

Il file C denominato “Offerta economica” dovrà contenere:

- l'offerta redatta in lingua italiana, in bollo (Euro 16,00) contenente **l'indicazione, in cifre ed in lettere, del ribasso offerto sul prezzo proposto per singolo pasto € 2,85** (a base di gara soggetto a ribasso) oltre IVA al 4%, di cui oneri per la sicurezza € 0,05 non soggetti a ribasso, redatta secondo l'Allegato H.

In caso di discordanze tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, ai fini dell'aggiudicazione prevarrà l'importo più vantaggioso all'Amministrazione (art. 72 comma 2 R.D. n. 827/1924).

In caso di offerte uguali (parità nel punteggio complessivo) si procederà ad individuare l'offerta migliore privilegiando l'offerta che avrà totalizzato un maggior punteggio nell'offerta tecnica e in caso di ulteriore parità, si procederà al pubblico sorteggio

L'offerta economica non può essere condizionata, parziale o indeterminata, o espressa in aumento rispetto all'importo a base di gara, pena l'esclusione.

Sarà esclusa l'offerta redatta con abrasioni, cancellature. L'eventuale correzione (va intesa in tal senso anche la correzione leggibile) deve essere espressamente confermata e sottoscritta.

L'offerta deve essere sottoscritta sotto pena di esclusione dal titolare dell'impresa, dal legale rappresentante della ditta, dell'ente cooperativo, dell'impresa mandataria del raggruppamento di imprese o dal legale rappresentante del consorzio, in questi altri due casi si dovrà specificatamente indicare: "in nome e per conto proprio delle mandanti".

TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE

Ai sensi dell'art. 61 D.Lgs. 50/2016, stante l'imminente inizio dell'a.s. 2021/2022 e la necessità di avviare il servizio a decorrere dal 01.10.2021, i concorrenti invitati **devono far pervenire inderogabilmente a pena d'esclusione dalla gara entro il (h. 12:00)** tramite messaggio P.E.C. all'indirizzo casamarciano@pec.comune.casamarciano.na.it con il seguente oggetto: **"Offerta per la gara relativa all'appalto del servizio di Ristorazione scolastica a.s. 2021-2022"**.

Il recapito dell'offerta entro il termine fissato per la presentazione delle offerte rimane ad esclusivo rischio dei mittenti, per cui il Comune non assume responsabilità alcuna qualora, per qualsiasi motivo, l'offerta medesima non venga recapitata entro il richiamato termine perentorio.

Al fine di verificare il rispetto del termine di presentazione delle offerte faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione dell'Ufficio Protocollo del Comune di Casamarciano sito in Piazza Umberto I 80032 Casamarciano (Na).

Trascorso il termine fissato per la scadenza della presentazione delle offerte, non è riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

I prezzi offerti dalle Ditte concorrenti si intendono fissati dalle stesse in base a calcoli di loro assoluta convenienza, a loro totale rischio e rimarranno invariabili pur in presenza di circostanze di cui le medesime non abbiano tenuto conto. La Ditta aggiudicataria non potrà, pertanto, pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di nessun genere per effetto di qualsiasi sfavorevole circostanza che si verificasse dopo l'aggiudicazione stessa.

L'offerta economica dovrà avere validità per un periodo minimo di 180 giorni solari consecutivi dalla scadenza del termine fissato per la sua presentazione.

In caso di R.T.I. non ancora costituito, l'offerta deve essere sottoscritta da tutte le Imprese concorrenti. Nell'autocertificazione dovrà essere contenuto l'impegno che in caso di aggiudicazione gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi (qualificato come mandatario), il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti. Nello stesso documento dovranno essere indicate le percentuali del servizio che saranno svolte dalle singole Imprese e contenuto l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e in ribasso e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'aggiudicazione, qualunque sia il numero delle offerte pervenute, per rilevanti motivi di interesse pubblico. L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, esigenze di bilancio ecc.) senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

L'offerta è vincolante per l'Impresa aggiudicataria, mentre il vincolo contrattuale sorge per l'Amministrazione aggiudicatrice dal momento in cui la Determinazione di aggiudicazione diviene efficace a seguito dell'esito positivo dei controlli prescritti dall'art. 32, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, di prorogarne la data di apertura o di posticiparne l'orario.

L'apertura dei plichi verrà effettuata in seduta pubblica presso la Sede Municipale del Comune di Casamarciano - Piazza Umberto I 80032 Casamarciano (Na), in seguito a pubblicazione di avviso sul portale istituzionale dell'Ente comunale ad ogni effetto di Legge.

Il Responsabile Unico del procedimento, coadiuvato da personale dell'Amministrazione Appaltante procederà all'apertura **del file A contenente la documentazione amministrativa** e all'esame della documentazione presentata ai fini dell'ammissione alle successive fasi di gara provvedendo all'applicazione dell'art. 83 c. 9 (soccorso istruttorio) ove ricorresse la necessità.

Il Responsabile Unico del Procedimento verificherà altresì il contenuto delle offerte tecniche al fine di verificarne l'integrità e all'esito dichiarerà chiusa la seduta pubblica.

Si procederà quindi, in una o più sedute riservate, alla valutazione delle offerte tecnico-qualitative ad opera della Commissione appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016

A conclusione dei lavori della Commissione, presso la sede sopra indicata, si procederà, in seduta pubblica, alla dichiarazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'apertura delle offerte economiche.

Gli offerenti verranno avvisati mediante comunicazione del giorno e dell'ora della seduta pubblica fissata per la comunicazione dei punteggi tecnici e per l'apertura delle offerte economiche.

Tutte le comunicazioni ai concorrenti verranno effettuate con apposito avviso esclusivamente attraverso il sito <http://www.comune.casamarciano.na.it>.

Gli atti relativi alla presente procedura sono pubblicati nella Sezione "Amministrazione Trasparente" sottosezione "Bandi di gara e contratti "

SPESE CONTRATTUALI E CONTROLLI

Ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000 si procederà ad idonei controlli anche a campione sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara. Qualora, a seguito delle verifiche, sia riscontrata la non veridicità delle dichiarazioni rese dall'affidatario, l'Amministrazione procederà:

1. alla revoca dell'aggiudicazione;
2. all'escussione della garanzia provvisoria (fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni);
3. alla segnalazione del fatto all'Autorità Nazionale Anticorruzione;
4. allo scorrimento della graduatoria di gara.

Ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50 /2016 e succ.m.ii., il contratto sarà definito mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio

Sono a carico del Affidatario le spese di contratto e tutti gli oneri connessi.

Il rifiuto della sottoscrizione del contratto, ovvero l'impossibilità di procedere alla sottoscrizione dello stesso per colpa del Affidatario, comporterà la revoca dall'aggiudicazione facendo sorgere il diritto dell'Amministrazione Comunale di affidare la concessione alla Ditta che segue immediatamente nella graduatoria. In tal caso rimangono comunque a carico della Ditta inadempiente le maggiori spese sostenute, con diritto di rivalsa dell'Amministrazione Comunale sulla cauzione prestata. L'esecuzione in danno non esimerà comunque la Ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili.

INFORMATIVA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (D.Lgs. 196/2003)

Ai sensi dell'articolo 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati personali raccolti saranno trattati, con e senza l'ausilio di strumenti elettronici, per l'espletamento delle attività istituzionali relative al presente procedimento e agli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti (compresi quelli previsti dalla Legge n. 241/1990 sul diritto di accesso alla documentazione amministrativa) in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e comunque nel rispetto della normativa vigente.

I dati giudiziari, eventualmente raccolti nel corso della procedura ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 saranno trattati in conformità al D.Lgs. 196/2003.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Casamarciano (NA) con sede in Piazza Umberto I°- 80032 Casamarciano (NA).

Con la sottoscrizione e l'invio dell'offerta le ditte partecipanti esprimono il loro consenso al suddetto trattamento.

RICHIESTA DI INFORMAZIONI

Ai sensi dell'art. 40, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto dei documenti di gara potranno essere richiesti al Responsabile Settore Affari Generali dr. Arcangelo Piscitelli ai seguenti indirizzi:

aagg@comune.casamarciano.na.it

affarigenerali@pec.comune.casamarciano.na.it

Tel. 0818231825 - Fax 0815124198

Eventuali rettifiche agli atti di gara verranno pubblicate secondo le modalità di legge.

Tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 76, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, verranno trasmesse via PEC.

Casamarciano, data

ALL'E
SCHEMA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Spett.le Comune di Casamarciano
Piazza Umberto I 80032
Casamarciano (NA)

Ogg: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA I^, II^ E III^ CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA UBICATA NEL RIONE GESCAL DEL COMUNE DI CASAMARCiano - ANNO SCOLASTICO 2021/2022 - CIG: Z7132F7E5F

Il/lasottoscritto/a _____ nato/a _____ il _____
il _____
residente a _____ (____) in Via _____ n. _____ in
qualità di _____ n. _____ in
della ditta _____
_____ avente sede legale in _____ (Prov. _____) CAP. _____ via/piazza _____ n. _____
amministrativa in _____ (Prov. _____) CAP _____ via/piazza _____ n. _____
Tel. n. _____ Cell. _____ Fax _____ n. _____
_____ PEC _____

E-mail _____

con le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:

INPS (nel caso di iscrizioni presso più sedi indicarle tutte):

Sede di _____ matricola _____ n° _____

Sede di _____ matricola _____ n° _____

INAIL (nel caso di iscrizioni presso più sedi indicarle tutte):

Sede di _____ matricola n° _____

Sede di _____ matricola n° _____

CHIEDE

di partecipare alla gara per l'affidamento della gestione del servizio in oggetto, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa. ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), come:

Impresa singola;

Mandataria di un costituito/constituendo Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario di concorrenti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 e indica come mandanti le seguenti imprese:

_____ Mandante di un costituito/constituendo Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario di concorrenti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 e indica quale Capogruppo l'impresa:

Altro soggetto giuridico (specificare)

a tal fine,

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 D.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

- l'inesistenza di cause di esclusione stabilite all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 e/o di ogni altra situazione che determini l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- di non trovarsi in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, con alcun soggetto partecipante alla presente procedura, e ha formulato l'offerta autonomamente;
- di non essere a conoscenza della partecipazione alla presente procedura di soggetti con cui si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e ha formulato l'offerta autonomamente;
- di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con l'Amministrazione aggiudicatrice da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultima/e ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 165/2001 e s.m.;
- di avere preso conoscenza e di accettare le norme del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR 62/2013 e quelle del codice integrativo di comportamento del Comune di Casamarciano approvato con deliberazione di G.C. n. 136 del 06/10/2016 e pubblicato nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito istituzionale del Comune di Casamarciano;

DICHIARA

di essere in possesso dei seguenti requisiti:

- di essere iscritta nel Registro delle imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ con il numero REA

con il numero REA

_____ in data _____ (indicare

equivalente registro professionale per le Imprese di altro Stato dell'U.E.), per l'attività nel settore di cui alla presente gara,

oppure

(se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative con n. _____ o

nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato _____ o presso i

competenti ordini professionali _____,

oppure (se ricorre) iscrizione nel registro o albo delle società cooperative _____,

oppure (se ricorre) è iscritta all'Anagrafe unica delle ONLUS presso il Ministero delle Finanze, ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 460/1997,

- di possedere il seguente fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi:

Anno 2019 fatturato _____

Anno 2020 fatturato _____

Anno 2021 fatturato _____

- di allegare alla presente n. dichiarazioni in merito all'idoneità finanziaria ed economica rese da n. (almeno due) istituti di credito;

- di allegare alla presente n. dichiarazioni di aver svolto, con esito favorevole servizi analoghi effettuati, senza contestazioni, negli ultimi tre anni scolastici (n. b. per periodi di attività inferiore al triennio indicato il concorrente dovrà indicare i principali servizi analoghi effettuati, con buon esito, nel periodo di effettiva attività);

- di applicare o impegnarsi ad applicare, in caso di aggiudicazione, un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997), ovvero che lo sarà alla data di inizio del servizio e per tutta la durata dello stesso;

DICHIARA

- di non partecipazione a piani individuali di emersione di cui all'art 1 bis, comma 14, della L. 383/01;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge 12 marzo 1999, n. 68 o che non è tenuta al rispetto di queste norme, avendo un numero di lavoratori inferiore a 15(quindici);
- l'assenza di revoche di appalti precedenti per motivi igienico-sanitari;
- la regolarità con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la normativa vigente;
- di possedere attrezzature, mezzi e strumenti per eseguire il servizio in regola con la normativa vigente in materia igienico-sanitaria
- di essere in possesso di autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962)
- di accettare integralmente le condizioni specificate nel Capitolato d'onori, nel Disciplinare di Gara e nella lettera di invito;
- di impegnarsi a mantenere ferma la propria offerta per 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- di aver tenuto conto delle particolari condizioni dei tempi e dei luoghi di prestazione del servizio, di riconoscere sufficienti per lo svolgimento dello stesso i tempi e le modalità assegnati dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato, di aver attentamente esaminato e di ben conoscere tutti i documenti dell'appalto;
- di riconoscere espressamente la remunerabilità del prezzo offerto in sede di gara, precisando che nella formulazione del prezzo stesso si è tenuto conto dei costi del lavoro e della sicurezza.

Autorizza

l'Amministrazione aggiudicatrice a trasmettere tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 76, del D.Lgs.n. 50/2016, ai seguenti indirizzi:

pec: _____

e mail: _____

Il numero telefonico da contattare in caso di necessità è il seguente:

Il sottoscritto dichiara di essere informato che, ai sensi e per gli effetti di cui al titolo III, capo I del D.Lgs. n. 196/2003, i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione esclusivamente ai funzionari e agli incaricati interni ed esterni della stazione appaltante e agli eventuali controinteressati ai predetti procedimenti che ne faranno richiesta motivata ai sensi della normativa vigente ed in particolare della L. 241/90.

....., li

firma del Legale rappresentante

N.B. La presente dichiarazione, sottoscritta in originale dal legale rappresentante della Ditta o da persona autorizzata ad impegnare la Società, mediante delega o procura o mandato d'agenzia da allegare contestualmente in copia, deve essere altresì corredata da fotocopia semplice di valido documento di identità del sottoscrittore.

ALLE**SCHEMA OFFERTA TECNICA****servizio di Ristorazione Scolastica- Anno scolastico 2021/2022**

CRITERIO	PUNTEGGIO	Barrare la casella corrispondente
CERTIFICAZIONI	Max punti 10	
possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	1	
possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	4	
gestione del Sistema di Autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs n. 155/97	5	
PERCENTUALE DI PRODOTTI BIOLOGICI marchio I.G.P. E D.O.P.	Max punti 15	
utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 0% al 30%	2	
utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 31% al 70%	3	
utilizzo di prodotti biologici o IGP o D.O.P. da 11% al 100%	10	
ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 10	
Presenza di 1 operatore ogni 60 utenti	0	
Presenza di 2 operatore ogni 60 utenti	2	
Presenza di 3 operatore ogni 60 utenti	4	
Presenza di 1 cuoco con esperienza triennale nel settore di ristorazione scolastica	4	
PASTI GRATUITI ANNUI PER ALUNNI SEGNALATI DAI SERVIZI SOCIALI	Max punti 20	
Fino a 10	1	
Fino a 30	3	
Fino a 60	6	
Fino a 100	10	
MENU (validato dall'ASL di competenza)	Max punti 5	
fornitura, a tutti gli utenti, in occasione di ricorrenze come il Natale, Pasqua, Carnevale di gadget o dolci o prodotti in tema con tali festività, prevedendo alternative specifiche per i	0	

casi riferiti ai bambini con dieta speciale; fino a 0		
Fino a 3	2	
Fino a 5	3	
SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	Max punti 10	
interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc fino a 3	4	
Erogazione del cibo non somministrato al domicilio di associazioni, enti o istituzioni del territorio in accordo con il comune, senza costi aggiuntivi e nel rispetto della normativa igienico/sanitaria	6	
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	TOT. Max punti 70	

Data _____

Timbro e Firma
Il Legale Rappresentante

ALL.G

Servizio di Ristorazione Scolastica- Anno scolastico 2021/2022
OFFERTA ECONOMICA

Spett.le Comune di Casamarciano
Piazza Umberto I 80032
Casamarciano
(NA)

Il/lasottoscritto/a _____ nato/a _____ il _____
il _____
residente a _____ (____) in Via _____ n. _____ in
qualità di _____ n. _____ in
della ditta _____
_____ avente sede legale in _____ (Prov. _____) CAP. _____ via/piazza _____ n. _____
amministrativa in _____ (Prov. _____) CAP _____ via/piazza _____ n. _____

per l' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA I^, II^ E III^ CLASSE DELLA SCUOLA PRIMARIA UBICATA NEL RIONE GESCAL DEL COMUNE DI CASAMARCIANO - ANNO SCOLASTICO 2021/2022,

sul COSTO UNITARIO DEL PASTO A BASE DI GARA IVA ESCLUSA* Di € 2, 85 di cui oneri per la sicurezza € 0,05 non soggetti a ribasso;

Offre il ribasso del in cifre _____, in lettere _____

pertanto il COSTO UNITARIO DEL PASTO OFFERTO IVA ESCLUSA* è il seguente :

importo in cifre _____	importo in lettere _____	**
	importo in lettere _____	**

(* i valori vanno indicati IVA esclusa e devono essere arrotondati alla seconda cifra decimale)

(**In caso di discordanze tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, ai fini dell'aggiudicazione prevarrà l'importo più vantaggioso all'Amministrazione (art. 72 comma 2 R.D. n. 827/1924).

Data _____

Timbro e Firma del Legale Rappresentante
