



COMUNE DI CONZA DELLA CAMPANIA

PROVINCIA DI AVELLINO

MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

83040 Piazza Municipio N° 1 - Tel. 0827/39013 – Fax. 0827/39380

www.comune.conzadellacampania.av.it - e-mail: conzacampania@libero.it

Prot. n. 5524

Data 17/09/2018

BANDO INTEGRALE E DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA per l'affidamento dell'ESECUZIONE DEL:

SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA E
SCUOLA PRIMARIA A.S. 2018/2019

IMPORTO A BASE DI GARA: Euro 38.500,00 IVA esclusa

PREMESSA

La presente procedura di gara viene esperita a cura del Comune di Conza della Campania – Stazione appaltante in esecuzione dei seguenti atti:

- Delibera di Giunta Comunale n. 11 del 31/08/2018;
- Determina a contrarre Comune di Conza della Campania RG 62/225 del 14/09/2018;

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

1.1. Denominazione e indirizzo ufficiale dell'amministrazione aggiudicatrice

1.1.1. Denominazione e indirizzo ufficiale dell'amministrazione aggiudicatrice

- Ente Aggiudicatore: COMUNE DI CONZA DELLA CAMPANIA – ente locale territoriale.
- CIG **ZAD2E1463** - Cod. NUTS: ITF34- Codice CPV 55321000-6 Servizi di Mensa
- Informazioni di carattere tecnico e amministrativo: Comune di Conza della Campania - Ufficio Istruzione – Piazza Municipio – 83040 Conza della Campania (AV) - tel. 0827/39013 - fax 0827/39380 – personale.conza@asmepec.it
- Responsabile del procedimento: Dott. Massimo Gala – Ufficio Istruzione – tel. 0827/39013 - fax 0827/39380 – personale.conza@asmepec.it
- Indirizzo internet del profilo di committente: www.comune.conzadellacampania.av.it

Appalto congiunto

- Il contratto prevede un appalto congiunto: NO
- L'appalto è aggiudicato da una centrale di committenza: NO
- L'appalto è aggiudicato da una stazione appaltante: SI

1.2. Comunicazione

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso:

www.comune.conzadellacampania.av.it

Ulteriori informazioni sono reperibili presso il punto di contatto sopra indicato.

Le offerte vanno inviate al seguente indirizzo:

Comune di Conza della Campania (AV) - Ufficio Protocollo – Piazza Municipio - 83048 Conza della Campania (AV).

Il plico contenente l'offerta deve pervenire, in busta chiusa sigillata, con qualsiasi mezzo di trasmissione che a proprio esclusivo rischio il concorrente riterrà idoneo, entro e non oltre il termine indicato nel successivo punto 14.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. **Qualsiasi offerta pervenuta via PEC non sarà presa in considerazione.** Si specifica, a tale fine, che il termine sopra indicato si intende come perentorio, cioè a pena della non ammissione alla gara, facendo unicamente fede, a tale scopo, il timbro a calendario e l'ora di arrivo apposti sul plico dagli addetti all'Ufficio Protocollo.

Ciascuna offerta deve pervenire mediante apposito plico d'invio, idoneamente sigillato, controfirmato dal legale rappresentante della Ditta concorrente su tutti i lembi di chiusura e riportante all'esterno, in forma chiara e leggibile, l'esatta denominazione o ragione sociale e l'indirizzo (sia il domicilio che la sede legale) e la PEC del concorrente, nonché la dicitura: "procedura aperta per l'affidamento del - SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA A.S. 2018/2019 - **NON APRIRE**“

1.3. Procedura di Gara

L'appalto sarà aggiudicato, mediante procedura aperta di cui all'art. 60 del D.Lgs. 18/4/2016 n. 50, , con applicazione del **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa** ai sensi dell'art. 95 c. 3 lett. a) e art. 144, c. 1 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo con l'assegnazione di 30 punti per l'offerta economica e 70 punti per l'offerta tecnica, ai sensi dell'art. 97, c. 7, del suddetto D.Lvo, che saranno assegnati con applicazione dei parametri e dei punteggi di cui all'allegato documento (***Allegato 1***):

"TABELLA DEI CRITERI E DEI RELATIVI PUNTEGGI DI ASSEGNAZIONE”.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari, indeterminate, condizionate, parziali, plurime.

**Termine ultimo per la presentazione delle offerte:
ore 13:00 del giorno 03/10/2018**

Documentazione di Gara:

- il presente Bando e Disciplinare di Gara con i relativi Modelli A – B – C – D – E – F
- il Capitolato Speciale d'Appalto (***Allegato 2***)

1.4. Oggetto dell'appalto:

Servizio mensa scolastica alunni scuola dell'infanzia e scuola primaria

Il presente appalto ha per oggetto servizio di mensa scolastica alunni scuola dell'infanzia e studenti scuola primaria per l'anno scolastico 208/2019, con possibilità di estendere la durata del contratto, per un ulteriore anno, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs. 50/2016;

L'erogazione dei pasti sarà subordinata al calendario scolastico, esclusi i giorni festivi e quelli di vacanza scolastica; date e orari saranno tempestivamente comunicati alla ditta appaltatrice prima dell'inizio del servizio.

Il servizio dovrà svolgersi sotto l'osservanza delle norme contenute nel capitolato speciale d'appalto.

La tipologia dei servizi richiesti è la seguente:

1. **preparazione dei pasti** presso i centri di cottura istituiti nel Plesso Scolastico di Via Puccini e nel Plesso Scolastico di Via Leonardo Da Vinci;
2. **gestione del servizio di refettorio** presso i plessi scolastici indicati;
3. **pulizia dei locali** e delle attrezzature utilizzati per la preparazione e il consumo dei pasti;

Il luogo dove dovrà essere svolto il servizio in oggetto è il Comune di Conza della Campania presso gli istituti precedentemente indicati. La preparazione dei pasti la mensa avverrà nei centri di cottura ubicati presso i suddetti plessi scolastici.

I pasti dovranno rispettare la composizione e la grammatura specifiche previste da menù visti dall'ASL – Azienda Sanitaria Locale AV.

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Bando. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'impresa stessa ed intestate al legale rappresentante. L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASL- AV durante i suoi sopralluoghi.

1.5.Importo a base di gara

L'importo complessivo presunto, annuale, del presente affidamento è quantificabile in € **38.500,00** (Euro trentottomilacinquecento/00) oltre IVA, come per legge, tale importo viene calcolato sulla base del numero di pasti consumati negli anni scolastici precedenti . Il prezzo unitario per ogni singolo pasto erogato posto a base di gara è pari ad € **3,20**.

L'importo indicato si intende al netto dell'I.V.A.

L'importo indicato si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari, fermo restando che sarà utilizzato il singolo costo offerto dall'aggiudicatario.

1.6.Durata dell'appalto

La durata del servizio è stabilita nel modo seguente:

- Presumibilmente dal 15 ottobre 2018 al 31 maggio 2019 per il servizio mensa scolastica;

Il Comune si riserva, su proposta del RUP e sulla base di quanto specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto all'art. 3 la facoltà di prevedere la possibile estensione della durata della concessione, per un ulteriore anno, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs. 50/2016;

1.7.Caratteristiche Generali del Servizio

Le caratteristiche del servizio sono dettagliate nell'allegato capitolato speciale

Il Comune si riserva comunque la facoltà di ordinare l'avvio delle prestazioni oggetto del contratto derivante dall'aggiudicazione, nelle more della stipulazione dello stesso, ai sensi dell'art. 32 comma 8 e 13 d.lgs. n. 50/2016.

1.8.Finanziamento e modalità di pagamento

Fondi del bilancio comunale e contributi utenza.

Pagamenti: come previsto nel Capitolato speciale.

2. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Ai sensi dell'art. 45 del Codice, sono ammessi a partecipare alla gara - purché in possesso dei requisiti prescritti dal successivo paragrafo 13 - gli operatori economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p) del Codice medesimo, nonché gli operatori economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi.

Gli operatori economici, i raggruppamenti di operatori economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi del presente codice.

Rientrano nella definizione di operatori economici i seguenti soggetti:

- a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro. I consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa.
- d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c), i quali, prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;
- f) le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'articolo 3, comma 4-ter, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, convertito, con modificazioni, dalla legge 9 aprile 2009, n. 33;
- g) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del decreto legislativo 23 luglio 1991, n. 240.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

3. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti:

1. per i quali sussistano i motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
2. per i quali sussistano le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. 30 marzo 2001 n. 165 o di cui all'art. 35 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 90 convertito con modificazioni nella legge 11 agosto 2014 n. 114;
3. o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010, n. 78) oppure avere in corso un provvedimento per il rilascio della predetta autorizzazione.

Ai sensi dell'art. 48, comma 7, del Codice, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi

dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

4. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Con riferimento alle disposizioni emanate dalla AVCP (ora ANAC) con Deliberazione n.111 del 20/12/2012 con modificazioni assunte nelle adunanze dell'8 maggio e del 5 giugno 2013 e oggetto di aggiornamento con deliberazione n.157 del 17.02.2016, si specifica quanto segue:

la Stazione Appaltante si riserva di effettuare in via documentale le verifiche dei requisiti generali e speciali.

5. CONSULTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA – PRESA VISIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

5.1.La documentazione di gara è disponibile:

5.1.La documentazione di gara è disponibile:

- sul sito internet della Stazione Appaltante: <http://www.comune.conzadellacampania.av.it>

La gara è pubblicata:

- sul sito del Comune di Conza della Campania (profilo di committente):
<http://www.comune.conzadellacampania.av.it>

Documentazione per la partecipazione alla Gara:

Documentazione per la partecipazione alla Gara:

I moduli predisposti dalla Stazione Appaltante, sono allegati in formato editabile al presente Bando e Disciplinare di Gara:

Modello A – Domanda di partecipazione di cui al paragrafo 15.1 del Bando e Disciplinare di Gara;

Modello B – Dichiarazione di cui al paragrafo 15.2 del Bando e Disciplinare di Gara;

Modello C – Dichiarazione di cui al paragrafo 15.3 del Bando e Disciplinare di Gara;

Modello D – Dichiarazione di cui al paragrafo 15.6 del Bando e Disciplinare di Gara;

Modello E – Dichiarazione di cui al paragrafo 15.8 del Bando e Disciplinare di Gara;

Modello F – Offerta Economica di cui al paragrafo 17 del Bando e Disciplinare di Gara;

5.2.Presa visione dei locali e delle attrezzature

Il Comune mette a disposizione, per il servizio in questione, i locali degli Istituti scolastici di Via Puccini e Via L. Da Vinci di Conza della Campania. La preparazione dei pasti avverrà nei centri di cottura ubicati presso i suddetti plessi scolastici.

Considerato che il luogo di esecuzione del contratto è normalmente chiuso al pubblico e ritenendo che le offerte possono essere formulate soltanto a seguito di una visita dei luoghi, è necessario che il sopralluogo obbligatorio si svolga alla presenza di un dipendente della civica amministrazione di Conza della Campania.

L'operatore economico dovrà effettuare tassativamente il sopralluogo dei luoghi oggetto del presente appalto dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 12.00 e fino a due giorni prima rispetto all'ultimo giorno utile prima della presentazione delle offerte, previa prenotazione telefonica, contattando l'Ufficio di Segreteria del Comune di Conza della Campania al numero 0827-39013 int. 12.

Il rispetto dei tempi e delle modalità concordate deve intendersi tassativo ed inderogabile.

6. CHIARIMENTI

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo PEC personale.conza@asmepec.it almeno **sette giorni lavorativi** prima della scadenza del termine fissato

per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno **due giorni lavorativi** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima sul profilo di committenza all'indirizzo <http://www.comune.conzadellacampania.av.it>

7. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- a) devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm.ii. in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del candidato o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il candidato stesso); al tale fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; **per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti;**
- b) potranno essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentati e, in tal caso, alle dichiarazioni dovrà essere allegata copia conforme all'originale della relativa procura;
- c) devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, ancorché appartenenti alle eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

La documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applica l'art 45 comma 6 del D.Lgs. 50/2016;

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

Le dichiarazioni ed i documenti possono essere oggetto di richieste di chiarimenti da parte della stazione appaltante con i limiti e alle condizioni di cui all'art. 45 comma 7 e 8 del Codice.

Il mancato, inesatto o tardivo adempimento alle richieste della stazione appaltante, formulate ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs 50 del 2016 **costituisce causa di esclusione**. Nei casi di mancanza di qualsiasi elemento formale della domanda, la stazione appaltante assegnerà al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare unitamente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione.

Si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nel d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 (Codice dell'amministrazione digitale).

8. COMUNICAZIONI

Salvo quanto disposto nel paragrafo 6 del presente disciplinare (Chiarimenti), tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC indicato dai singoli concorrenti. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o problemi temporanei nell'utilizzo di tale forma di comunicazione dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio, diversamente l'amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

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

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

9. SUBAPPALTO

Non è ammesso il subappalto sotto nessuna forma

10. ULTERIORI DISPOSIZIONI

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione.

È facoltà della stazione appaltante di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o, se aggiudicata, di non stipulare il contratto d'appalto.

L'offerta vincherà il concorrente per **180 giorni** dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante, art. 32 comma 4 del Codice.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto di appalto verrà stipulato nel termine di 35 giorni e comunque non prima di 35 gg dall'ultima delle comunicazioni di cui all'art. 32 comma 9 del Codice dei Contratti.

Le spese relative alla stipulazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia e al controllo del possesso dei requisiti prescritti.

Si richiama l'art. 97 del D,Lgs. 50/2016 in merito alle spiegazioni per la valutazione di congruità dell'offerta.

La stazione appaltante si riserva la facoltà prevista degli artt. 110 del Codice in caso di fallimento, liquidazione coatta o concordato preventivo dell'appaltatore o di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 109 del Codice;

In caso di offerte uguali si procederà mediante sorteggio.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di necessità, di ordinare l'esecuzione anticipata del contratto nelle more della sua stipulazione.

11. CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

Ai sensi dell'art. 93 del Codice, l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia provvisoria, sotto forma di cauzione o di fideiussione, di **€ 770,00 (settecentosettanta/00) pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto di € 38.500,00 (euro trentottomilacinquecento/00)** ed intestata alla Comune di Conza della Campania.

La cauzione può essere costituita, a scelta del concorrente:

- in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- in contanti, con versamento presso la Tesoreria con le modalità che saranno indicate dagli uffici, a richiesta;
- da fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. 24 febbraio 1998, n. 58.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario. Ai sensi

dell'art. 93 c. 8 secondo periodo D.Lgs. 50/2016, il presente comma non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

In caso di prestazione della garanzia provvisoria sotto forma di fideiussione questa dovrà:

- essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui all'art. 103, comma 9, del Codice (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice).
- essere prodotta in originale, o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 e ss.mm. ii., con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare, su richiesta della stazione appaltante, la garanzia per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;
- avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante
- qualora si riferisca a raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE, a partecipanti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti, essere tassativamente intestate a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;
- qualora si riferisca a raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari o GEIE, a partecipanti con idoneità plurisoggettiva non ancora costituiti, essere tassativamente intestate a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio o il GEIE;

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO 14001.

Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento

del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.

Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità e rating di impresa o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.

La mancata costituzione della cauzione provvisoria costituisce causa di esclusione.

Qualora il concorrente non presenti la cauzione provvisoria ovvero presenti una cauzione provvisoria di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate, si applica la disciplina del soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9, del Codice, **secondo quanto previsto dal successivo paragrafo 21**, per la regolarizzazione. Affinché si possa procedere alla regolarizzazione, la cauzione provvisoria deve comunque essere stata costituita entro la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e decorrere da tale data; qualora la cauzione provvisoria non sia stata costituita entro il suddetto termine, il concorrente interessato è escluso dalla gara.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6, del Codice, la cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre agli altri concorrenti, ai sensi dell'art. 93, comma 9, del Codice, verrà svincolata entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione;

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare - per quanto riguarda l'esecuzione del servizio, garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del Codice, la quale sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 103 medesimo del Codice.

Si precisa che:

- in caso di partecipazione in RTI orizzontale, sensi dell'art. 48, comma 2, del Codice, o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, lett. e), del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso della predetta certificazione;
- in caso di partecipazione in RTI verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso della certificazione, il raggruppamento stesso può beneficiare di detta riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che

ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppanda assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento;

- in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nel caso in cui la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio.

12. CONTRIBUTI IN SEDE DI GARA

Essendo l'importo a base d'asta inferiore alla soglia di € 40.000,00 alcuna contribuzione economica della stazione appaltante all'ANAC.

13. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-ORGANIZZATIVA

13.1. I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti o adempiere a quanto previsto nei commi seguenti:

- 1) essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria di attività oggetto di gara; in caso di soggetti appartenenti ad uno stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;
- 2) essere iscritti, se cooperativa, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico a cura della Camera di Commercio e, se cooperativa sociale, all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;
- 3) non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 2359 C.C. con altre imprese che partecipano alla gara;
- 4) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/99;
- 5) **essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali** a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
- 6) **essere in regola con gli obblighi della sicurezza**, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs 81/2008;
- 7) essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/2001 (Piani individuali di emersione);
- 8) **di ottemperare alle disposizioni dettate dalla normativa comunitaria (Reg. CE 852/04)** in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno ad applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presentato in sede di offerta ed a redigere il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;
- 9) **impegno ad eleggere**, a tutti gli effetti in caso di aggiudicazione, domicilio legale presso la Sede Comunale per tutta la durata del contratto e fino alla liquidazione definitiva di tutte le pendenze ai sensi dell'art. 69 del Capitolato Speciale di Appalto, (da rendersi con dichiarazione);

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa:

- i requisiti specificati dal punto 1) al punto 8) compreso devono essere posseduti dall'impresa mandataria e dalle mandanti;
- i requisiti di cui al punto 9) sono posti a carico dell'impresa mandataria.

13.2. Ai sensi dell'art. 89 del Codice, il concorrente singolo, consorziato, raggruppato o aggregato in rete può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e

organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

13.3. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

(INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITÀ PLURISOGGETTIVA E PER I CONSORZI)

13.4. Il requisito di cui al precedente paragrafo 13.1.1) - relativo all'iscrizione al registro delle Imprese presso la competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura [C.C.I.A.A.], per un'attività imprenditoriale ricomprendente il servizio oggetto dell'appalto ovvero, se cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, all'iscrizione presso uno dei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XVI del Codice per gli appalti pubblici di servizi [Art. 83 del Codice] - deve essere dimostrato:

a) nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete;

b) nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del Codice deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre.

13.5. Il requisito relativo ai servizi analoghi di cui al precedente paragrafo 13.1.9) deve essere posseduto nella misura del 50% dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario da costituirsi o GEIE, o aggregazione di imprese di rete.

13.6. Nel caso di raggruppamento verticale o misto ogni concorrente deve avere i requisiti per la parte della prestazione che intende eseguire.

13.7. Fatto salvo quanto previsto al paragrafo 13.4. lett. b), nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b), del Codice (consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro e consorzi tra imprese artigiane), i requisiti di cui al precedente paragrafo 13.1 dovranno essere posseduti direttamente dal consorzio.

13.8. Fatto salvo quanto previsto al paragrafo 13.4. lett. b), nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. c) del Codice (consorzi stabili), i requisiti di cui al precedente paragrafo 13.1 devono essere posseduti direttamente dal consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori.

14. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITÀ DELLE OFFERTE

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, **a pena di esclusione**, deve essere sigillato e deve pervenire, secondo le modalità di cui all'art. 1.3 **entro le ore 13:00 del giorno 03/10/2018 esclusivamente all'indirizzo del Comune di Conza della Campania** – Piazza Municipio 1 –.

Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura a ceralacca con apposizione di firme su tutti i lembi di chiusura, tale da rendere chiusi il plico di invio e le buste interne, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

E' altresì facoltà dei concorrenti consegnare a mano il plico, tutti i giorni feriali dalle ore 9.00 alle ore 13,00 **presso l'ufficio protocollo della stazione appaltante, sito** in Piazza Municipio 1 – Conza della Campania (AV).

Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente **[denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni]** e riportare la dicitura:

"SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA E A.S. 2018/2019" NON APRIRE"

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

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

- 1) "A - Documentazione amministrativa";
- 2) "B - Offerta economica".

La mancata separazione dell'offerta economica ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica, **costituirà causa di esclusione.**

Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

15. CONTENUTO DELLA BUSTA "A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

Nella busta "A - Documentazione amministrativa" devono essere contenuti i seguenti documenti:

15.1 domanda di partecipazione (modello A), sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un valido documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata copia conforme all'originale della relativa procura;

Si precisa che:

15.1.1 Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;

15.1.2 Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;

b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del

raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

15.2 . dichiarazione sostitutiva (modello B) resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R.

28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente attesta:

1. di non essere stato condannato con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, anche riferita a un suo subappaltatore nei casi di cui all'articolo 105, comma 6 del D.Lgs. 50/2016, per uno dei reati previsti nell'art. 80, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g) del Codice e precisamente:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

b-bis) false comunicazioni sociali di cui agli artt. 2621 e 2622 del Codice Civile;

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale, reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;

e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

2. di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 80, comma 2, del Codice e precisamente che: nei propri confronti non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 ovvero un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto.

3. di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 80, comma 4, del Codice e precisamente di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. [N.B.: Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602.

Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602. Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione. Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostantive al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC), di cui all'articolo 8 del decreto del Ministero del lavoro e delle politiche sociali 30 gennaio 2015, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 125 del 1° giugno 2015. Le disposizioni di cui all'art. 80, comma 4, del Codice non si applicano quando l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande.].

4. di non trovarsi nelle condizioni previste nell'art. 80, comma 5, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), del Codice e precisamente:

a) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del Codice;

b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e che nei suoi riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni; (oppure, in caso di concordato preventivo con continuità aziendale)

b) di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, oppure domanda di concordato preventivo ex art. 161, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942 n. 267 (c.d. concordato in bianco) e di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di ... [inserire riferimenti autorizzazione, n., data, ecc., ...]: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; [N.B.: alla suddetta dichiarazione deve essere allegata relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, lett. d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesti la conformità al piano di risanamento e la ragionevole capacità di adempimento del contratto];

(oppure)

b) di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di[inserire riferimenti n., data, ecc., ...]: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; [N.B.: alla suddetta dichiarazione deve essere allegata relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, lett. d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesti la conformità al piano di risanamento e la ragionevole capacità di adempimento del contratto];

c) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. [N.B.: Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza,

informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione];

d) di non essere a conoscenza di una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del Codice non diversamente risolvibile;

e) di non essere stato coinvolto con altri operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del Codice;

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

g) che nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC non risulta nessuna iscrizione per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione;

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

i) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della l. 12 marzo 1999, n. 68;

l) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203;

(oppure)

l) di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203 e di avere denunciato i fatti all'autorità giudiziaria;

m) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, tale da comportare che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

5. che non sussistono nei propri confronti le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o di cui all'art. 35 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 90, convertito con modificazioni nella legge 11 agosto 2014 n.114;

6. di non essere incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

[Si precisa che:

1. le attestazioni di cui ai succitati punti 1., 2., 3., 4., 5. e 6. nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;

2. le attestazioni di cui ai succitati punti 1., 2., 3., 4., 5. e 6., nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

3. le attestazioni di cui al succitato punto 1. devono essere rese o devono riferirsi ai soggetti indicati nell'art. 80 comma 3, del Codice – anche se cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara – e cioè:

- per le imprese individuali: titolare o direttore tecnico;
- per le società in nome collettivo: socio o direttore tecnico;
- per le società in accomandita semplice: soci accomandatari o direttore tecnico;
- per gli altri tipi di società e i consorzi: membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo o direttore tecnico o socio unico persona fisica ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.

Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione.

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le suddette attestazioni devono essere rese anche dagli amministratori e da direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'ultimo anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione.].

15.3. dichiarazione sostitutiva (modello C) resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente:

a. indica la Camera di Commercio nel cui registro delle imprese è iscritto, precisando gli estremi di iscrizione (numero e data), la forma giuridica e l'attività per la quale è iscritto, che deve corrispondere a quella oggetto della presente procedura di affidamento ovvero ad altro registro o albo equivalente secondo la legislazione nazionale di appartenenza;

b. indica i dati identificativi (nome, cognome, luogo e data di nascita, qualifica) del titolare dell'impresa individuale, ovvero di tutti i soci in nome collettivo, ovvero di tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice, nonché di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, di tutti i direttori tecnici, gli institori e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi;

c. attesta che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non vi sono stati soggetti cessati dalle cariche societarie indicate nell'art. 80, comma 3, del Codice, ovvero indica l'elenco degli eventuali soggetti cessati dalle cariche societarie suindicate nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando;

d. attesta:

1) essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria di attività oggetto di gara; in caso di soggetti appartenenti ad uno stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere

iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;

2) essere iscritti, se cooperativa, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero dello Sviluppo Economico a cura della Camera di Commercio e, se cooperativa sociale, all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;

3) non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 2359 C.C. con altre imprese che partecipano alla gara;

4) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/99;

5) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;

6) essere in regola con gli obblighi della sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs 81/2008;

7) essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/2001 (Piani individuali di emersione);

8) che l'impresa rientra – alla stregua delle definizioni dell'art. 3 c. 1 lett. aa) del Codice nella categoria

- micro impresa
- piccola impresa
- media impresa

9) di ottemperare alle disposizioni dettate dalla normativa comunitaria (Reg. CE 852/04) in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno ad applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presentato in sede di offerta ed a redigere il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;

10) impegno ad eleggere a tutti gli effetti, in caso di aggiudicazione, domicilio legale presso la Sede Comunale per tutta la durata del contratto e fino alla liquidazione definitiva di tutte le pendenze ai sensi del Capitolato Speciale di Appalto (da rendersi con dichiarazione);

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa:

- i requisiti specificati dal punto 1) al punto 8) compreso devono essere posseduti dall'impresa mandataria e dalle mandanti;

15.4. in caso dell'avvalimento, il concorrente dovrà allegare alla domanda:

a. dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti di partecipazione di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lettere b) e c), del Codice per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indica l'impresa ausiliaria;

b. dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, con la quale:

1) attesta, in capo all'impresa ausiliaria, il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

2) si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

3) attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o come associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del Codice;

c. originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, ai sensi dell'art. 89, comma 5, del Codice, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente;

15.5. PASSOE Non è richiesto il PASSOE

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

a. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

1) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nei luoghi dove deve essere svolto il servizio;

2) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta.

b. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme, prescrizioni e disposizioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto della presente gara;

c. eventuale subappalto (ai sensi del Capitolato Speciale d'Appalto e con le limitazioni dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016).

15.7. documento attestante la garanzia provvisoria di cui al paragrafo 11, con allegata la dichiarazione, di cui all'art. 93, comma 8, del Codice, concernente l'impegno a rilasciare la cauzione definitiva, fatte salve le eccezioni previste dall'art. 93 c. 8 secondo periodo per le microimprese, piccole e medie imprese.

15.8. dichiarazione sostitutiva (modello E) resa ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente:

a. indica il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di PEC, posta elettronica non certificata o il numero di fax il cui utilizzo autorizza per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura di gara;

b. indica le posizioni INPS e INAIL e l'agenzia delle entrate competente per territorio;

c. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

(oppure)

c. non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia dell’offerta tecnica e delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell’art. 53, comma 5, lett. a) del Codice. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell’istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;

d. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

- 15.9.** nel caso in cui la garanzia provvisoria venga prestata in misura ridotta, ai sensi dell’art. 93, comma 7, del Codice, dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente attesta il possesso di uno o più dei requisiti che, ai sensi dell’art. 93, comma 7, medesimo, comportano tale riduzione, ovvero copia conforme della relativa certificazione.

INDICAZIONI PER I CONCORRENTI CON IDONEITÀ PLURISOGGETTIVA E I CONSORZI

- per i consorzi stabili, consorzi di cooperative e di imprese artigiane:
 - 15.10.** atto costitutivo e statuto del consorzio in copia autentica, con indicazione delle imprese consorziate;
 - 15.11.** dichiarazione in cui si indica il/i consorziato/i per i quale/i il consorzio concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.
 - 15.12.** dichiarazione in cui si indicano, ai sensi dell’art. 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici raggruppati.
- nel caso di raggruppamento temporaneo già costituito:
 - 15.13.** mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, con indicazione del soggetto designato quale mandatario, nella forma prescritta, prima della data di presentazione dell’offerta.
 - 15.14.** dichiarazione in cui si indicano, ai sensi dell’art. 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici raggruppati.
- nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti:
 - 15.15.** atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capogruppo.
 - 15.16.** dichiarazione in cui si indicano, ai sensi dell’art. 48, comma 4, del Codice, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti:
 - 15.17.** dichiarazione resa da ciascun concorrente attestante:
 - a. l’operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l’impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE;
 - c. le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell’art. 48, comma 4, del Codice.

- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5
 - 15.18.** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
 - 15.19.** dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;
 - 15.20.** dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5
 - 15.21.** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti
 - 15.22.** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale, con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;
(o in alternativa)
 - 15.23.** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale. Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

- b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei;
- c. le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

15.24. certificazione rilasciata dal Comune di Conza della Campania di presa visione dei locali adibiti a cucina, sala mensa ed accessori, strutture ed attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

16. CONTENUTO DELLA BUSTA "B - OFFERTA TECNICA"

Nella "**Busta B "Offerta Tecnica"**" il concorrente dovrà allegare la documentazione tecnica, che dovrà contenere, a pena d'esclusione, una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto tecnico e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione. A tal proposito si raccomanda di seguire quanto espressamente descritto nella "Tabella dei criteri e dei relativi Punteggi di assegnazione", nonché quanto richiesto dal Capitolato speciale d'appalto.

La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e redatta riportando il Titolo e i rispettivi paragrafi secondo la numerazione progressiva attribuita.

La relazione non dovrà essere superiore a 25 pagine formato A4 (non scritta fronte retro, carattere leggibile punto di scrittura 12) esclusi indice, eventuali schemi illustrativi, tabelle, diagrammi, curricula ecc. aventi stretta connessione con l'offerta e finalizzati a meglio esplicitare le attività da realizzare. Questi ultimi, infatti, non concorrono alla formazione delle 25 pagine richieste.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, la relazione tecnica dovrà essere presentata dalla sola impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le imprese raggruppate o raggruppande.

La relazione tecnica, in questo caso, dovrà contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande; le informazioni stesse dovranno essere indicate in modo disgiunto per ciascuna delle Imprese medesime.

La relazione dovrà specificare l'organico in servizio con l'indicazione dei titoli di studio e professionali del prestatore dei servizi e/o personale con qualifica dirigenziale dell'operatore economico, e in particolare della o delle persone responsabili della prestazione del servizio in questione.

Ogni pagina dovrà essere numerata e siglata dal legale rappresentante- dai legali rappresentanti di tutti i partner partecipanti nel caso di associazioni temporanee di impresa, raggruppamenti o Consorzi semplici. Ogni elaborato dovrà essere sottoscritto nell'ultima pagina per esteso e in modo leggibile dal legale rappresentante- dai legali rappresentanti di tutti i partner partecipanti nel caso di associazioni temporanee di impresa, raggruppamenti o Consorzi semplici.

La relazione dovrà essere firmata dal legale rappresentante.

Non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione tutte le eventuali pagine eccedenti le 25 massime consentite.

ATTENZIONE L'offerta tecnica non deve recare, pena l'esclusione, alcun riferimento al prezzo offerto, ovvero agli elementi che consentano di desumere in tutto o in parte l'offerta economica del concorrente.

17. CONTENUTO DELLA BUSTA "C - OFFERTA ECONOMICA"

Nella busta “C – Offerta economica” deve essere contenuta, **a pena di esclusione**, l’offerta economica, predisposta secondo il modello F allegato al presente disciplinare di gara e contenente, in particolare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) il prezzo unitario offerto a pasto per il servizio di mensa scolastica, IVA e esclusi;
- b) la stima dei costi relativi alla manodopera ed alla sicurezza di cui all’art. 95, comma 10, del Codice D.Lgs. 50/2016.

In caso di discordanza tra l’indicazione in cifre e quella in lettere, salvo manifesto errore, sarà ritenuta valida l’indicazione in lettere;

L’offerta economica deve essere sottoscritta **a pena di esclusione** dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore; nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, l’offerta dovrà essere sottoscritta a pena di esclusione con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al paragrafo 15.1.

Il Capitolato Speciale d’Appalto allegato al presente Bando e disciplinare riporta i dati tecnici utili per la determinazione dell’offerta. Saranno ammesse soltanto offerte economiche in ribasso.

18. CAUSE DI ESCLUSIONE:

I plichi contenenti le offerte dovranno essere presentati nei termini e con le modalità previste nel presente disciplinare: si farà luogo all’esclusione dalla gara di quelle offerte che manchino di documenti o formalità o che comunque risultino incomplete o irregolari, fatte salve le ipotesi di soccorso istruttorio come disciplinate dall’art. 83, c. 9 del D.Lvo n. 50/2016.

Sono escluse le imprese che non risultino in possesso dei requisiti minimi di cui al presente disciplinare.

Sono altresì escluse le Ditte concorrenti che presentano offerte parziali, condizionate o comunque espresse in modo indeterminato.

L’offerta economica presentata in maniera difforme o incompleta rispetto a quanto previsto nel presente disciplinare è causa di esclusione immediata dalla gara.

Sono escluse dalla gara le imprese concorrenti che non abbiano presentato la garanzia provvisoria nelle forme e secondo le modalità di cui al presente disciplinare.

Fatta salva l’ipotesi di falsità, l’omissione totale o la carenza sostanziale di anche solo una delle dichiarazioni previste nel presente disciplinare nonché comporteranno l’esclusione immediata dalla gara.

Non sono ammesse, e quindi immediatamente escluse dalla gara, le offerte (IVA esclusa) in aumento rispetto all’importo posto a base d’asta soggetto a sconto.

Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l’offerta devono essere redatti rigorosamente in lingua italiana o corredati di traduzione certificata, conforme al testo originale, dalla competente rappresentanza diplomatica, consolare o da un traduttore ufficiale: la mancata redazione in lingua italiana comporta l’esclusione dalla gara.

La ditta è altresì esclusa nel caso in cui:

- non abbia reso, regolarizzato o integrato la documentazione essenziale di gara ai sensi di quanto disposto dall’art. 83 c. 9 del D.Lgs. 50/2016;

19. SVOLGIMENTO DELLA GARA

19.1.Data, ora, luogo e procedura di gara:

I lavori saranno svolti da apposita Commissione giudicatrice (appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del d.lgs 50/2016) in seduta pubblica il giorno **04/10/2018 alle ore 8:30**, presso la sede il Municipio di Conza della Campania piazza Municipio n. 1.

La procedura è la seguente:

- Preliminarmente la Commissione giudicatrice procede, in seduta pubblica, alla verifica, numerazione ed apertura dei plichi ricevuti, alla numerazione delle buste ivi contenute (con riferimento al numero del plico) e successivamente all'apertura della Busta "A - Documentazione amministrativa". In tale fase le buste "B - Offerta tecnica" "C - Offerta economica" sono affidate alla custodia del Segretario della Commissione.
- Verificata la documentazione, il Presidente della Commissione giudicatrice dichiara ammessi alle successive fasi della procedura di gara i soli concorrenti che abbiano presentato la documentazione in modo completo e formalmente corretto rispetto a quanto richiesto e che abbiano dimostrato il possesso dei requisiti di ammissione nelle forme prescritte dal presente disciplinare.
- Ciò fatto la Commissione giudicatrice procederà sempre in seduta pubblica e per le sole ditte ammesse all'apertura della Busta "B - Offerta Tecnica" al fine di verificare la presenza dei documenti richiesti nel presente disciplinare. Per le ditte ammesse anche per la parte tecnica la Commissione giudicatrice procederà, in una o più sedute riservate, ad esaminare le offerte tecniche presentate e ad attribuire i relativi punteggi con applicazione degli elementi di valutazione riportati nel presente disciplinare.
- Ciò fatto la Commissione giudicatrice, previa comunicazione alle ditte della data della seduta, in seduta pubblica procederà alla lettura del punteggio attribuiti per la parte tecnica ed all'apertura della Busta "C - Offerta economica".
- Quindi la Commissione giudicatrice procederà ad attribuire i punteggi per la parte economica, sommerà tali punteggi a quelli ottenuti da ciascuna impresa nella parte tecnica e stilerà la graduatoria finale dei concorrenti.
- La Commissione giudicatrice procederà infine a verificare la presenza di offerte anomale applicando l'art. 97 del D.Lvo n. 50/2016 e nel caso, attiverà il procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta.
- Il procedimento di gara si conclude con la proposta di aggiudicazione ex art. 33 comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

19.2. persone autorizzate a presenziare all'apertura delle offerte:

Chiunque può assistere all'apertura delle buste. Sono verbalizzate e riferite direttamente al concorrente le sole dichiarazioni dei rappresentanti delle ditte che partecipano alle operazioni di gara per mezzo di un rappresentante e/o delegato, munito di mandato ad hoc o rivestito di una specifica carica sociale. Il concorrente, presente alle operazioni di gara per mezzo di proprio rappresentante, è considerato pienamente a conoscenza delle determinazioni della Commissione giudicatrice assunte e comunicate in tale sede.

20. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

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

21. DISCIPLINA DEL SOCCORSO ISTRUTTORIO

La Stazione Appaltante applicherà la disciplina di cui all'art. 83, comma 9, del Codice.

20.2. Sono considerati indispensabili ed essenziali ai fini della partecipazione degli operatori economici alla gara le dichiarazioni e gli elementi di cui ai precedenti paragrafi:

- 15.1.;
- 15.1.1.;
- 15.2. punti 1., 2., 3., 4., 5., 6.;
- 15.3. lettere a., b., c., d.;
- 15.4. lettere a., b., c.;
- 15.6. lettere a., b., c.;
- 15.7.;
- 15.8.;
- 15.9.;
- 15.10.;
- 15.11.;
- 15.12.;
- 15.13.;
- 15.14.;
- 15.15.;
- 15.16.;
- 15.17.;
- 15.18.;
- 15.19.;
- 15.20.;
- 15.21.;
- 15.22.;
- 15.23.;
- 15.24.;

nonché l'allegazione, qualora richiesta dal presente disciplinare di gara in relazione alle dichiarazioni o agli elementi elencati nel presente paragrafo, di copia fotostatica di un documento d'identità del relativo sottoscrittore.

Qualora il concorrente non presenti la cauzione provvisoria di cui al paragrafo 11 del presente disciplinare di gara ovvero presenti una cauzione provvisoria di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle ivi indicate, si applica il soccorso istruttorio secondo quanto previsto dal presente paragrafo 20, sia per l'applicazione della sanzione sia per la regolarizzazione. Affinché si possa procedere alla regolarizzazione, la cauzione provvisoria deve comunque essere stata costituita entro la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e decorrere da tale data: qualora la cauzione provvisoria non sia stata costituita entro il suddetto termine, il concorrente interessato è escluso dalla gara.

22. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario dovrà produrre:

- **cauzione definitiva** ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016;
- dichiarazione di elezione domicilio presso la sede del Comune interessato dall'appalto ((punto 15.3 – 11) disciplinare di gara);

- versamento delle spese di contratto, di registro, marche da bollo ed accessori;
- Ove nel termine previsto l'impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione avrà facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere alle segnalazioni ed all'applicazione delle sanzioni di legge, in quanto applicabili.

L'aggiudicatario è altresì obbligato:

- a predisporre la documentazione prevista dal D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.
- ad applicare ed osservare le condizioni normative, retributive, assicurative e previdenziali risultanti dalle norme di legge e dai contratti collettivi di lavoro, anche con specifica condizione contrattuale.
- ad iniziare l'attività anche nelle more della stipulazione del contratto qualora particolari esigenze lo richiedano;

23. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Informativa ai sensi dell'art. 13 Decreto Legislativo 196/2003 e successive integrazioni:

- i dati dichiarati sono utilizzati dagli uffici esclusivamente per l'istruttoria della gara d'appalto in oggetto e per le finalità strettamente connesse; il trattamento viene effettuato sia con strumenti cartacei sia con elaboratori elettronici a disposizione degli uffici;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria;
- l'eventuale rifiuto dell'interessato comporta l'impossibilità di partecipare alla gara d'appalto in oggetto;
- i dati personali forniti possono costituire oggetto di comunicazione nell'ambito e per le finalità strettamente connesse al procedimento relativo alla gara d'appalto, sia all'interno degli uffici appartenenti alla struttura del Titolare, sia all'esterno, con riferimento a soggetti individuati dalla normativa vigente;
- il Titolare garantisce all'interessato i diritti di cui all'art. 7 D.Lgs. 196/2003 e pertanto l'interessato: 1) ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano; 2) ha il diritto di ottenere indicazioni circa l'origine dei dati personali, finalità e modalità di trattamento, logica applicata per il trattamento con strumenti elettronici, estremi identificativi del Titolare e responsabili, soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza; 3) ha il diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e, quando vi ha interesse, di integrazione dei dati e, inoltre, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati, l'attestazione che le operazioni che precedono sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rileva impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato; 4) ha il diritto di opporsi, in tutto o in parte e per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta.

Titolari del trattamento, ciascuno per le fasi della procedura di competenza, sono:

- La Centrale Unica di Committenza per il tramite del Responsabile;
- Il Comune di Conza della Campania per il tramite del RUP.

Conza della Campania, lì 17 settembre 2018

Il RUP

Dott. Massimo Gala

**Il Capo Area
Economico-Finanziario e Segreteria**

Sig. Luigi Ciccone



Documento firmato in originale agli atti di questo Comune



COMUNE DI CONZA DELLA CAMPANIA
PROVINCIA DI AVELLINO
MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE
83040 Piazza Municipio N° 1 - Tel. 0827/39013 – Fax. 0827/39380
www.comune.conzadellacampania.av.it - e-mail: conzacampania@libero.it

Allegato 1

TABELLA DEI CRITERI E DEI RELATIVI PUNTEGGI DI ASSEGNAZIONE

AGGIUDICAZIONE

La scelta del miglior offerente avverrà utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, considerando tale offerta che assicura le modalità di gestione del lavoro più vantaggiose per l'Amministrazione Comunale, sia dal punto di vista dell'economicità e sia della validità dell'offerta tecnica presentata.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE E PONDERAZIONE

L'aggiudicazione sarà determinata in base ai seguenti elementi e la relativa ponderazione

OFFERTA TECNICA	PESO
A – Organizzazione del servizio	28
B – Organizzazione del personale	8
C – Alimenti e menu	20
D – Servizi migliorativi e aggiuntivi	14
<i>Sub totale offerta tecnica</i>	70
OFFERTA ECONOMICA	
E – Prezzo offerto	30
<i>Sub totale offerta tecnica</i>	30
TOTALE COMPLESSIVO	100

PESO SUB CRITERI

Relativamente al Punto A – Organizzazione del servizio – Max 28 punti

SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	SUB PUNTEGGIO
A1	Descrizione della modalità di svolgimento del servizio. <i>Saranno oggetto di valutazione preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento dei pasti sino al consumo.</i>	5 punti max
A2	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori (descrizione delle diverse fasi). <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	5 punti max
A3	Piano di trasporto delle derrate. <i>Saranno valutate la tempistica e la modalità di veicolazione delle derrate, considerati il numero di addetti e i mezzi impiegati.</i>	5 punti max
A4	Pulizia. <i>Sarà valutato il piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti.</i>	5 punti max
A5	Gestione del sistema di autocontrollo HACCP ai sensi del D:Lgs. 155/97 <i>Sarà attribuito il punteggio all'operatore economico in possesso delle certificazioni in argomento, quale indicatore di garanzia per la sicurezza, il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari.</i>	1 punti max valutazione non discrezionale
A6	Certificato di conformità aziendale per la produzione e stoccaggio di pasti con alimenti biologici ai sensi del CE 834/07. <i>Sarà attribuito il punteggio all'operatore economico in possesso del Certificato di conformità aziendale per la produzione e stoccaggio di pasti con alimenti biologici ai</i>	2 punti max valutazione non discrezionale

	<i>sensi del CE 834/07.</i>	
A7	Gestione delle emergenze mediante un centro di cottura nella piena disponibilità della ditta da attestare con apposita certificazione <i>Centro di cottura situato ad una distanza dalla sede comunale di Conza della Campania:</i> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 5 punti da 0 km a 10 km ▪ 4 punti da 11 km a 20 km ▪ 3 punti da 21 km a 30 km ▪ 1 punto oltre 30 km 	5 punti max <i>valutazione non discrezionale</i>

Relativamente al Punto B – Organizzazione del personale – Max 8 punti

SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	SUB PUNTEGGIO
B1	Indicazione del numero di addetti al servizio e delle qualifiche delle persone destinate al controllo di qualità. <i>Saranno oggetto di valutazione il numero di addetti a servizi, la loro qualifica ed il monte ore giornaliero.</i>	5 punti max
B2	Piano di formazione attuato negli ultimi tre anni scolastici di tutto il personale del centro di cottura e del personale addetto alla distribuzione presso le scuole (articolato con indicazione del Piano di formazione e aggiornamento del personale assetto al servizio per l'intera durata dell'appalto). <i>Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione per tipologia di personale e verbali di presenza.</i>	3 punti max

Relativamente al Punto A – Alimenti e menu – Max 20 punti

SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	SUB PUNTEGGIO
C1	Inserimento nel menu settimanale di alimenti proveniente da agricoltura biologica. Specificare la tipologia dei prodotti da utilizzare. <i>Sarà valutata la quantità dei prodotti provenienti da agricoltura biologica che la ditta si obbliga a fornire con riferimento alle derrate alimentari descritte nel capitolato e nella tabella dietetica.</i>	5 punti max <i>Il punteggio massimo verrà attribuito alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti da agricoltura biologica- alle rimanenti ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale</i>
C2	Inserimento nel menu settimanale di prodotti DOP e/o IGP Specificare la tipologia dei prodotti da utilizzare <i>Sarà valutata la quantità di prodotti DOP e/o IGP che la ditta si obbliga a fornire con riferimento alle derrate alimentari descritte nel capitolato speciale e nella tabella dietetica.</i>	5 punti max <i>Il punteggio massimo verrà attribuito alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti DOP e/o IGP - alle rimanenti ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale</i>
C3	Inserimento di prodotti regionali a KM zero (area di produzione inferiore a 40 km dal centro di cottura). Specificare la tipologia dei prodotti da utilizzare ed indicare le ditte fornitrici. <i>Per ogni prodotto regionale a km zero che la ditta si obbliga a fornire con riferimento alle derrate alimentari descritte nel capitolato speciale e nella tabella dietetica.</i>	10 punti max <i>Il punteggio massimo verrà attribuito alla ditta concorrente che offrirà il maggior numero di prodotti a km zero - alle rimanenti ditte il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale</i>

Relativamente al Punto A – Servizi migliorativi e aggiuntivi – Max 14 punti

SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	SUB PUNTEGGIO
D1	Fornitura di beni e attrezzature per l'ottimizzazione del servizio. Lavastoviglie adatta all'utilizzo del servizio in questione. <i>Lavastoviglie adatta all'utilizzo del servizio.</i>	4 punti max
D2	Previsione di pasti gratuiti per particolari categorie di beneficiari. <i>Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel capitolato.</i>	6 punti max

D3	Progettazione di indagini che evidenziano la qualità percepita dall'utenza. <i>Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel capitolato.</i>	2 punti max
D4	Altri servizi resi dalla ditta e ritenuti utili per ampliare e migliorare l'offerta del servizio in relazione alle caratteristiche del contesto operativo. <i>Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto nel capitolato.</i>	2 punti max

L'offerta tecnica non dovrà essere superiore a 25 pagine formato A4 (non scritta fronte retro, carattere leggibile punto di scrittura 12) esclusi indice, eventuali schemi illustrativi, tabelle, diagrammi, curricula ecc. aventi stretta connessione con l'offerta e finalizzati a meglio esplicitare le attività da realizzare. Questi ultimi, infatti, non concorrono alla formazione delle 25 pagine richieste. Le migliori offerte dovranno essere adeguatamente giustificate, e trovare comunque remunerazione entro i limiti dell'importo complessivo offerto. Si precisa altresì che le suddette migliori costituiranno specifico obbligo contrattuale dell'aggiudicatario e resteranno completamente a sue spese per dare il lavoro finito a regola d'arte senza che si possa avanzare richiesta di alcun genere per lavori ad essi connessi.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuata ai sensi e per gli effetti dell'art. 95 comma 2, e delle Linee Guida n.2, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dal consiglio dell' Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 1005 del 21 settembre 2016.

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa ossia quelli di cui alla "Offerta Tecnica – Criteri A1), A2), A3), A4), B1), B2), D1), D2), D3) e D4)" di cui in precedenza, si assegna un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, a ciascun sub-elemento dell'offerta (progetto tecnico). Tale coefficiente sarà uguale alla media dei coefficienti, variabili da 0 ad 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari in base alla seguente tabella.

VALUTAZIONE	GIUDIZIO	COEFFICIENTE DI QUALITA'
Ottimo	<i>Progetto ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento richiesto</i>	1,00
Buono	<i>Progetto adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti</i>	0,75
Sufficiente	<i>Progetto accettabile ma poco strutturato</i>	0,50
Scarso	<i>Progetto mediocre e non sufficientemente sviluppato</i>	0,25
Insufficiente	<i>Progetto carente, generico ed inadeguato</i>	0,00

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura quantitativa o qualitativa misurabili, ossia Offerta Tecnica – Criteri A5), A6), A7), C1), C2), C3)" e "Prezzo offerto" il metodo è applicato senza procedere preliminarmente alla trasformazione dei relativi valori in coefficienti variabili tra 0 e 1, in quanto è sufficiente conoscere i valori assoluti delle offerte secondo la più conveniente.

MODALITA' DI CALCOLO PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL'OFFERTA TECNICA

la valutazione dell'offerta tecnica, con conseguente attribuzione del punteggio, verrà condotta utilizzando la seguente formula:

- ✓ **Pt (a) = Σn (Wi * V(a)i)**
- ✓ **Pt (a)** = punteggio definito per ciascun elemento di valutazione dell'offerta tecnica
- ✓ **Wi** = peso attribuito all'elemento i
- ✓ **V(a)i** = coefficiente definito calcolato dalla Commissione relativo alla prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i) variabile tra zero e uno;
- ✓ **n** = numero totale degli elementi
- ✓ **Σ** = sommatoria

I coefficienti V(a)i sono determinati sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

In dettaglio i coefficienti V(a)i sono determinati come di seguito indicato:

- ciascun commissario attribuirà discrezionalmente ad ogni singola offerta e per ogni criterio di valutazione un coefficiente compreso tra 0 e 1;
- successivamente sarà effettuata la media dei coefficienti per ogni criterio di valutazione relativamente a ciascuna offerta;
- infine i coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi previsti e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari criteri dell'offerta tecnica .

Il servizio oggetto del presente appalto verrà affidato alla ditta che avrà ottenuto il massimo punteggio generale PREZZO + QUALITA'

METODO DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Per l'attribuzione dei punteggi all'offerta economica verrà utilizzata la seguente formula:

✓ $P = PM * (O_i / OM)$ dove:

- P = punteggio che sarà attribuito al concorrente
- PM = punteggio massimo previsto;
- O_i = offerta del concorrente;
- OM = offerta migliore presentata.

All'offerta contenente il valore più elevato (OM) ossia la percentuale di ribasso del prezzo più alta offerta in gara, sarà attribuita il punteggio massimo. Il punteggio finale sarà determinato sommando i due punteggi parziali previsti per l'offerta tecnica e per l'offerta economica.

L'aggiudicazione verrà effettuata nei confronti del concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio globale più alto, ricavato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti in sede di valutazione qualitativa (offerta tecnica) e di valutazione economica (offerta economica).

In caso di parità di punteggio derivante dalla somma del punteggio relativo all'offerta tecnica più il punteggio relativo all'offerta economica, verrà privilegiata la società che avrà ottenuto **il miglior punteggio tecnico**. In caso di parità anche con riguardo a tale punteggio, si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. 23.5.1924 n. 827.



COMUNE DI CONZA DELLA CAMPANIA

PROVINCIA DI AVELLINO

MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

83040 Piazza Municipio N° 1 - Tel. 0827/39013 – Fax. 0827/39380

www.comune.conzadellacampania.av.it - e-mail: conzacampania@libero.it

Allegato 2

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA DELL'INFANZIAE SCUOLA PRIMARIA -A.S. 2018-2019. (CIG 7595044C92) - CPV 55321000-6 CAPITOLATO SPECIALE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI SULL' OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Art. 1 - Oggetto

Il presente Capitolato ha per oggetto:

- a) la gestione del servizio di mensa **scolastica** con preparazione e somministrazione di pasti “ non precotti ”, nel rispetto delle norme previste in materia, agli alunni che ne fanno richiesta delle **scuole dell'infanzia e primaria** del Comune di Conza della Campania, impegnati nel tempo pieno e prolungato, ed al **personale docente** tenuto alla vigilanza, durante l'anno scolastico 2018/2019;
- b) la **preparazione presso i centri di cottura locali dei plessi scolastici di Via Puccini e Via Leonardo Da Vinci di Conza della Campania**;

Art. 2 - Tipologia dei servizi richiesti

La tipologia dei servizi richiesti è la seguente:

- a) **preparazione dei pasti** presso i centri di cottura istituiti nei plessi scolastici indicati dall'Amministrazione Comunale (A.C.) e;
- b) **gestione del servizio di refettorio** presso il plesso scolastico di seguito indicato;
- c) **pulizia dei locali** e delle attrezzature utilizzati per la preparazione e il consumo dei pasti;

Quanto sopra elencato viene reso secondo le condizioni e le modalità specifiche di effettuazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato, nei relativi allegati, negli altri documenti di gara, nonché nelle eventuali azioni migliorative proposte dall'aggiudicatario in sede di offerta. Si ribadisce che le prestazioni vengono rese con assunzione di rischio e completa esecuzione dell'obbligazione da parte della concessionaria. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche quantitative alle tipologie dei pasti ed ai menù.

Rimane altresì a carico della concessionaria la gestione completa, per ogni aula mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. 193 del 06/11/2007, in attuazione della Direttiva 2004/41/CE(H.A.C.C.P.)

Art. 3 - Durata del servizio

- Il servizio avrà la durata, per l'A.S. 2018-2019,
Sarà possibile estendere la durata del presente affidamento per un ulteriore anno, al termine del periodo contrattuale, tenuto conto delle seguenti condizioni:
 - Disponibilità di risorse economiche;
 - Proposta di continuità delle attività da parte del Rup che valuterà l'efficienza, la Puntualità e la qualità del servizio reso.
 - Disponibilità dell'affidatario.

Tali condizioni saranno oggetto di apposita deliberazione dell'organo competente.

Di conseguenza, ai sensi dell'art. 106, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, ai soli fini della determinazione delle soglie dei contratti pubblici di rilevanza comunitaria, l'importo complessivo stimato dei servizi successivi affidati in concessione è pari a **€ 38.500,00 (Euro trentottomilacinquecento/00)** oltre IVA come per legge.

A tal fine la concessionaria è tenuta a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario al perfezionamento della nuova procedura di gara, e comunque per un periodo non superiore a dodici mesi dalla scadenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula, nei casi previsti dalla legge, l'attivazione del servizio mediante preavviso alla società aggiudicataria di cinque giorni; in tal caso quest'ultima si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato. La concessionaria concorderà con il gestore uscente le modalità di subentro garantendo la continuità del servizio, esonerando il Committente da qualsiasi responsabilità per ritardi del gestore uscente.

Si precisa che:

- Per motivi d'urgenza il servizio, dopo che l'aggiudicazione è divenuta efficace ai sensi dell'art. 32, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, potrà avere inizio anche in pendenza della sottoscrizione del contratto;

- Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

Va, inoltre, tenuto presente quanto prescrive il D.L. 95 del 6 luglio 2012, all'art. 1, comma 13, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle eventuali convenzioni stipulate da CONSIP siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato. Qualora la concessionaria non consenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3 della legge 23 dicembre 1999 n. 488, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione con preavviso non inferiore a quindici giorni, e previo pagamento delle prestazioni, purché le medesime siano oltre al deciso delle prestazioni non ancora eseguite.

Art. 4 - Dimensione presumibile dell'utenza

- a) **MENSA SCOLASTICA** Per il periodo indicato all'art. 3 il numero presunto di pasti, stimato sulla base dei dati dei trascorsi anni scolastici, è di circa **n. 12.000**. L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare il servizio dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'A.C. Nel corso dell'esecuzione del servizio l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Art. 5 - Dimensione del servizio da prestare e valore dell'appalto

L'importo complessivo, annuale, presunto del presente affidamento è quantificabile in **€ 38.500,00 (Euro trentottomilacinquecento/00)** oltre IVA, come per legge, così distinto:

Tale importo viene calcolato sulla base del numero di pasti consumati negli ultimi anni scolastici.

L'importo indicato si intende al netto dell'I.V.A. L'importo indicato si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari, fermo restando che sarà utilizzato il singolo costo offerto dall'aggiudicatario per determinare l'importo definitivo.

I dati sopra citati hanno valore puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il contratto per la gestione del servizio di refezione scolastica si configura infatti quale "contratto aperto", intendendosi il contratto in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per interventi non predeterminati nel numero, ma determinati secondo le necessità al fine di fornire ai cittadini per il periodo individuato esclusivamente il numero dei pasti agli aventi diritto (studenti e docenti che prestano attività di sorveglianza ai sensi delle norme vigenti).

Le indicazioni del fabbisogno esposto nel presente capitolato sono suscettibili pertanto di variazioni in aumento e/o in diminuzione in conseguenza di diversi fattori.

L'aggiudicatario, qualora sia pertanto necessario, è dunque tenuto ad aumentare o diminuire il numero dei pasti somministrati. Anche in relazione al numero dei giorni annui, tale indicazione può variare a seconda dello specifico calendario definito con riferimento ad ogni anno scolastico.

Ad ogni buon conto si ribadisce che:

- nel prezzo unitario di un pasto (impegnativo e vincolante) si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al Concessionario tutti i servizi, le derrate, la prestazione del proprio personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi;
- il prezzo del pasto è unico.

Art. 6 - Modalità della fornitura

- a) Il servizio di **ristorazione scolastica** dovrà svolgersi tutti i giorni, da lunedì a venerdì, nel rispetto del calendario scolastico e negli orari concordati con le Istituzioni scolastiche, come meglio specificato nel prosieguo.

I pasti dovranno essere confezionati attenendosi ai menù ed alle grammature previste nelle tabelle dietetiche allegate. Sarà compito del personale, appositamente incaricato, rilevare le prenotazioni degli alunni che usufruiscono del servizio mensa.

- Attività di recupero delle eccedenze alimentari, attuando una specifica iniziativa volta a favorire la raccolta e redistribuzione giornaliera delle derrate alimentari in eccedenza, nonché dei cibi cotti e non consumati dagli utenti, anche mediante accordi e collaborazioni con enti e istituzioni attivi sul territorio comunale.

TITOLO II - FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 7 - Caratteristiche delle derrate alimentari

Il CONCESSIONARIO provvederà all'acquisto delle derrate ed avrà il diritto di scegliere, a propria discrezione, i fornitori delle merci.

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

Le derrate alimentari, selezionate e di prima scelta, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell'A.C. l'affidatario **dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti** e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

L'approvvigionamento delle derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili, dovrà essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni.

L'approvvigionamento degli alimenti freschi dovrà avvenire così come specificato:

pane giornalmente; frutta ed ortaggi con frequenza minima due volte la settimana; carni fresche: con frequenza minima due volte la settimana e il tempo massimo intercorrente fra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non dovrà superare le 24 ore.

Il CONCESSIONARIO dovrà acquisire dai fornitori, e rendere disponibile all'A.C., idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche.

Art. 8 - Etichettatura delle derrate

Le derrate dovranno avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Non saranno ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dal concessionario dovranno contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza;
- lotto di appartenenza;
- data di confezionamento;
- quantità;

Art. 9 - Modalità di trasporto e preparazione degli alimenti

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80, art.31 e dal D.Lgs. 193/2007.

Il pane dovrà essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca dovranno essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

Art. 10 - Utilizzo di prodotti provenienti da colture particolari

In relazione a quanto disposto dall'art. 59 della Legge 488 del 23/12/1999 sull'introduzione nella dieta giornaliera, delle mense scolastiche, di prodotti biologici, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, l'operatore economico concorrente dovrà specificare, in sede di offerta, i prodotti con tali caratteristiche. Il Concessionario dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 3 1/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs 220 del 17/03/1995.

TITOLO III - MENU'

Art. 11 - Menù

I menù sono definiti, su indicazione del SIAN- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - (Dipartimento di Prevenzione ASL AV1) sulla base del grado di scuola.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nella Tabella dietetica allegata al presente Capitolato. In casi particolari, i menù potranno essere concordati dalle parti, fatto salvo quanto previsto nei successivi articoli, a garanzia dell'utenza, e previo parere positivo del SIAN o di altro presidio sanitario specialistico.

Art. 12 - Variazione dei menù

E' consentita, in via temporanea, una variazione dei menù in caso di guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Ogni variazione dovrà in ogni caso venire preventivamente ed immediatamente comunicata all'A.C. che potrà attivare accertamenti sulle cause della disfunzione riservandosi, ove si evidenziassero responsabilità dell'Concessionario, di applicare le penalità previste dal seguente capitolato. Ogni variazione dovrà essere concordata con l'A.C. ed avere, di norma, durata non superiore a 24 ore, salvo che non dipenda da indicazioni di ordine sanitario a tutela della salute pubblica.

L'A.C. potrà apportare variazioni ai menù anche su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell' A.C..

Art. 13 - Struttura del menù

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, **prodotti alimentari aggiuntivi o alternativi** al pasto ordinario in occasione di festività o iniziative particolari, per un numero complessivo di giorni comunque non superiore a sei per ciascun anno scolastico.

Art. 14 - Orari di somministrazione dei pasti

La fornitura dei pasti avviene, in via ordinaria, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali. **L'orario del pranzo** verrà fissato dall'A.C. nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle istituzioni scolastiche, concordando con il Concessionario le eventuali modifiche al piano di servizio proposto dalla stessa all'atto dell'aggiudicazione.

Art. 15 - Stagionalità

Laddove non diversamente specificato, gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità individuato nel calendario ortofrutticolo.

TITOLO IV - TABELLE DIETETICHE E DIETE PARTICOLARI

Art. 16 - Quantità delle vivande

Nelle Tabelle Dietetiche allegate sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. La ditta dovrà prevedere la fornitura di una **percentuale aggiuntiva non inferiore al 10%** in ogni ingrediente, per consentire eventuali ripassi. Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti da fatturare che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero di presenze.

Art. 17 - Diete speciali

Alla ditta aggiudicataria, come previsto dalla L.123/2005, art. 4, dalla L.R. n° 2 /2003 – art. 4, comma 3, e dalla DGRC n. 2163/2007, è fatto obbligo, previa richiesta degli interessati, di fornire pasti differenziati ai soggetti aventi problemi connessi all'alimentazione (errori metabolici, morbo celiaco o intolleranza al glutine, fibrosi cistica del pancreas), nonché ai diabetici, ai dislipidemicici e a coloro che sono affetti da allergie alimentari in genere. A tal proposito si precisa che sarà a carico della ditta l'acquisto dei cibi impiegati. Il centro di cottura dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti dalle suddette patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire da parte di un dietista e dovrà essere controfirmata dal medico curante. In particolare:

- nel caso di soggetti utenti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegata tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di soggetti utenti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico di recente rilascio con allegati i test allergologici, rilasciati da centri di allergologia oppure prescritti da centri di gastroenterologia infantile, con validità non superiore all'anno. Spetta al Concessionario integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Art. 18 - Diete in bianco

Il centro di cottura provvede alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco, un panino, frutta ed acqua.

Art. 19 - Diete differenziate per esigenze etnico-religiose

Il Concessionario è tenuta, su richiesta dell'utenza, a predisporre menù conformi ad esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari, compatibilmente con l'attrezzatura e la struttura della cucina. Le variazioni andranno concordate con l'A.C. nelle prime settimane dall'inizio del servizio.

Art. 20 - Introduzione di nuovi pasti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, il Concessionario deve presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle Dietetiche.

TITOLO V - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

Art. 21 - Strutture, impianti, attrezzature e arredi dell'A.C. utilizzati dal Concessionario

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione Comunale mette a disposizione gratuita della Ditta appaltatrice, esclusivamente per il servizio di cui all'appalto e per la durata del contratto, i locali adibiti a cucina e refettorio, i magazzini, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti, ubicati presso la sede dell'**edificio scolastico adibito a scuola dell'infanzia sito in via Leonardo da Vinci** e presso la sede dell'**edificio scolastico adibito a scuola primaria sito in via Puccini - Conza della Campania**.

La concessionaria dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori. L'Impresa dovrà provvedere ad una corretta modalità di conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

il CONCESSIONARIO si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, se non di tipo migliorativo e se non preventivamente concordate con l'A.C. e comunque senza oneri per quest'ultima. L'eventuale ripristino è a carico del Concessionario, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto previa stesura di apposito verbale. Il CONCESSIONARIO ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il CONCESSIONARIO per garantire il regolare svolgimento del servizio anche in caso di guasti o situazioni accidentali che impediscono l'utilizzo del centro comunale, potrà utilizzare un proprio centro cottura alternativo nel ricadente nella giurisdizione territoriale dell'ASL AV. Tale centro dovrà essere dotato di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dall'art. 2 della Legge 30/04/1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni. Tale autorizzazione deve risultare rilasciata, esclusivamente, a favore dell'impresa concorrente all'appalto. In tal caso il CONCESSIONARIO dovrà presentare copia autenticata dell'autorizzazione sanitaria per "Preparazione, cottura, confezionamento di pasti d'asporto".

Art. 22 - Inventario

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, sia in fase di consegna al Concessionario che di riconsegna all'A.C. a termine del periodo contrattuale, saranno effettuati con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e di un rappresentante del Concessionario. Tale adempimento dovrà essere ultimato rispettivamente: non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio ed immediatamente dopo la cessazione dello stesso. Il materiale che all'atto della consegna dovesse risultare non funzionante verrà scartato e, se ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato. Pertanto, tutto il materiale messo a disposizione del CONCESSIONARIO si intende funzionante ed in buono stato.

Art. 23 - Verifiche in base agli inventari di consegna

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C., ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, il Concessionario provvederà alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendessero necessari, saranno a totale carico del CONCESSIONARIO, che dovrà provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del

CONCESSIONARIO, l'A.C. potrà provvedere alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta al Concessionario ed addebitandogli le spese, oppure applicare le penali previste nel presente Capitolato fino alla risoluzione dello stesso per interruzione del servizio.

Art. 24 - Manutenzione dei locali e degli impianti

E' a carico del CONCESSIONARIO la manutenzione ordinaria dei locali e la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e gli impianti avuti in consegna dei quali dovrà garantire la perfetta efficienza in ogni momento. Degli interventi di manutenzione straordinaria di competenza del CONCESSIONARIO, che venissero a rendersi necessari, dovrà essere immediatamente e formalmente informata l'A.C. che, quale proprietaria, si riserva di inviare direttive tecniche vincolanti per il Concessionario **All'A.C. compete l'onere della sola manutenzione straordinaria dei locali**. Qualora la Ditta non dovesse eseguire gli interventi necessari entro 10 giorni dall'accertamento del guasto, l'A.C. potrà provvedere, ponendone il relativo costo a carico del CONCESSIONARIO inadempiente.

Agli effetti del presente articolo, si precisano le seguenti definizioni:

- **Manutenzione ordinaria:** si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
- **Manutenzione straordinaria:** si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi. Corre l'obbligo, comunque, al CONCESSIONARIO di inviare semestralmente all'A.C. copia degli atti attestanti gli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico del CONCESSIONARIO

Art. 25 - Accessi

Sarà consentito il libero accesso ai locali utilizzati come refettorio o centro di cottura al personale tecnico o amministrativo dell'A.C. o di imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si dovesse rendere necessario, previo preavviso di almeno 1 ora al CONCESSIONARIO. L'A.C. non assume alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra. L'accesso agli incaricati dell'A.C. dovrà essere garantito in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei cibi non sarà consentito l'accesso al personale estraneo al CONCESSIONARIO, fatta eccezione per quello istituzionalmente preposto ai controlli previsti dalla vigente normativa di legge e per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e del CONCESSIONARIO. Ogni deroga e responsabilità sarà a carico del CONCESSIONARIO

TITOLO VI - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 26 - Completamento delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

L'Amministrazione comunale mette a disposizione del gestore i locali di sua proprietà sopra specificati e adibiti a cucina, nonché fornelli, tavoli, sedie, pentolame e stoviglie ivi installati.

Il Concessionario dovrà provvedere, tutto compreso nel prezzo di aggiudicazione del pasto, ad integrare le attrezzature necessarie per lavorazione, cottura e distribuzione, gli arredi, le stoviglie in dotazione per la preparazione dei pasti. Al termine del contratto il gestore dovrà riconsegnarli nello stesso stato in cui gli sono stati consegnati, tenuto conto dell'usura.

Art. 27 - Oneri inerenti il servizio

Saranno a totale carico del Concessionario, e interamente compensati nel prezzo unitario del pasto, tutti i costi derivanti dalla gestione del servizio e dall'obbligo d'informare l'utenza. A titolo esemplificativo:

a) Tutte le spese, nessuna esclusa, relative a:

- preparazione dei pasti;
- pulizia ed al riassetto delle cucine, dei locali strettamente pertinenti e del refettorio, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti;
- fornitura di detersivi e attrezzi per la pulizia delle cucine e lavaggio delle stoviglie e del pentolame;
- fornitura delle stoviglie durature laddove previste;
- fornitura del materiale a perdere (tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri, posate);
- manutenzione ordinaria dei locali;
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti;
- fornitura del metano per il funzionamento degli impianti della cucina;
- gestione del servizio di refettorio;
- implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP) presso la cucina e presso il refettorio;
- elaborazione ed applicazione di piani d'emergenza determinati da circostanze non dipendenti dalla volontà dell'A.C.;
- alla formazione e addestramento del proprio personale, di quello comunale e statale, secondo quanto previsto all'art. 50;
- ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato, ad **esclusione delle spese per la fornitura di acqua, energia elettrica** e per il **canone relativo ai rifiuti solidi urbani**, che rimangono a carico dell'A.C.

b) L'informazione all'utenza realizzata attraverso:

- l'esposizione permanente delle tabelle dietetiche in tutti i locali adibiti a refettorio, in apposita bacheca, per tutta la durata del servizio;
- la messa a disposizione delle tabelle analitiche merceologiche;
- le comunicazioni all'utenza in forma scritta richieste dall'A.C.

Art. 28 - Assicurazioni RCO e RCT

La gestione del servizio sarà fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità, penale e civile, del concessionario che risponderà dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell'A.C., restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento per danni arrecati a persone e/o cose.. A tale scopo l'Appaltatore si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza **RCT/RCO** nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto, nonché dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione. Dovranno altresì essere compresi in garanzia tutti i danni derivanti da comportamenti anche omissivi del proprio personale (o parasubordinato), per tutte le attività oggetto del presente capitolato. Il Comune sarà esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente (o parasubordinato) dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere sarà da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza **RCO**. Copia delle polizze dovrà essere consegnata al Comune entro la data di inizio del servizio. Qualora l'Appaltatore abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, egli dovrà produrre specifica dichiarazione dal soggetto garante di capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza in essere per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo. La presentazione della polizza condiziona la stipula del contratto, mentre la non presentazione è motivo di revoca della aggiudicazione.

Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica il servizio, e comunque non inferiore a:

- RCT - € 5.000.000,00 per sinistro
- RCO - € 2.500.000,00 per sinistro.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia pro-evento, per ogni anno assicurativo.

La copertura assicurativa dovrà essere estesa alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati). Resteranno ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalla prescritta polizza.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti. Ad ogni rinnovo della polizza la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'ente appaltante copia semplice della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dal Comune di Conza della Campania, in contraddittorio con i rappresentanti della ditta. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che la ditta potrà sollevare eccezione alcuna. Resta a carico del Comune l'assicurazione dei danni cagionati o subiti dai locali sede dell'attività oggetto dell'appalto – nonché dai rispettivi beni contenuti – ove la responsabilità per tali danni non sia imputabile alla ditta aggiudicataria né a soggetti dei quali la stessa debba rispondere a norma di Legge.

Art. 29. Responsabile/Coordinatore del servizio

La concessionaria ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio al servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della società appaltatrice e avere qualifica professionale idonea.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7 alle ore 16. a tale scopo la concessionaria, oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Art. 30 - Sospensione del servizio

In caso di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o il CONCESSIONARIO dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. L'A.C. potrà procedere, a titolo cautelativo, alla sospensione parziale o totale del servizio fino ad un massimo di 10 gg continuativi, e per non più di tre volte in ciascun anno scolastico, dandone motivata anticipata comunicazione al CONCESSIONARIO, senza che questi abbia nulla a pretendere.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta aggiudicataria o in altro caso di forza maggiore, la stessa si impegna a garantire la distribuzione di un pasto freddo di uguale valore commerciale e dietetico a quello previsto dal menù, e nel rispetto di tutte le norme igieniche.

TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 31 - Organizzazione del lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di pasti, fatta salva ogni altra prescrizione di legge in materia igienico-sanitaria, dovrà essere provvisto di camice bianco, cuffia e calzature igieniche e deve fare uso di guanti monouso e preferibilmente di mascherine. Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato. L'organizzazione del personale in ogni fase dovrà essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione. Le operazioni critiche dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate.

Art. 32 - CONTROLLI ANALITICI DA PARTE DELLA DITTA

Il Concessionario dovrà predisporre, ai sensi dei regg. CE 178/2002 e 852/2004 e del D.Lgs. 193/2007, nonché delle Linee Guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea, ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano dovrà contemplare oltre alla produzione anche il servizio di refettorio ed essere redatto tenendo conto delle peculiarità della cucina utilizzata e delle caratteristiche del plesso in cui avviene la distribuzione. Il CONCESSIONARIO dovrà integrare il piano con le misure di derattizzazione e disinfestazione poste in atto dall'A.C. presso il plesso e le strutture. Nel plesso scolastico, cucina, struttura, in cui si effettuano operazioni di produzione o distribuzione e consumo dei pasti, **dovrà essere depositata copia aggiornata della parte del piano di autocontrollo** ivi applicata.

Il Concessionario dovrà individuare, tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità, **il responsabile del presente piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'A.C., contestualmente all'inizio del servizio.** Il CONCESSIONARIO si impegna a far rispettare il piano di autocontrollo al proprio personale addetto ed al personale comunale e statale a qualunque titolo eventualmente coinvolto nel processo di produzione ed erogazione del servizio. **Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno delle strutture produttive e fornito in copia al Comune.** Laddove il responsabile del piano di autocontrollo dovesse riscontrare inadempienze nell'esecuzione del piano da parte del personale non dipendente dal CONCESSIONARIO, ne darà sollecita comunicazione all'A.C. per i necessari e conseguenti provvedimenti. Ogni variazione e/o aggiornamento del piano di autocontrollo dovrà essere fornito in copia al Comune e dovrà riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Art. 33 - Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Concessionario dovrà prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente riponendoli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione del CONCESSIONARIO), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di -18°C per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora di prelievo. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

primo piatto:

- pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- risotti, minestre: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

secondi piatti:

- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

contorni:

- campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 34- Livello della qualità igienica

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai Limiti di contaminazione microbica.

Art. 35 - Conservazione delle derrate

I prodotti crudi refrigerati, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 0°C e 4°C . Le uova dovranno essere tenute fuori da frigorifero; quelle non consumate il giorno stesso della consegna dovranno essere eliminate e non potranno essere conservate presso il centro di cottura. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina etc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Su ogni confezione dovrà essere indicata e chiaramente leggibile la scadenza.

E' vietata ogni forma di **riciclo** dei cibi preparati.

TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 36 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, conformemente a quanto previsto dai regg. CE 178/2002 e 852/2004 e del D.lgs. 193/2007.

Art. 37 - Linea refrigerata

Può essere ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4° C. Gli alimenti per i quali può essere consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 38 - Condimenti

Tutte le preparazioni alimentari dovranno essere condite utilizzando **olio extra vergine di oliva o burro**, conformemente a quanto previsto dagli **Allegati 1 e 2**.

Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure e sughi, e per la preparazione di pietanze cotte e salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987.

Art. 39 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione. Norme per il personale

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, bottiglie, piatti;
5. procedere alla distribuzione, una volta che gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
7. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel centro di cottura;
8. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
9. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri (per i freddi) e termici (per i caldi), sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
10. utilizzare per la distribuzione utensili adeguati;
11. procedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
13. mettere il pane in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

TITOLO IX - LIVELLO DI QUALITÀ DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

Art. 40 - Pulizia e sanificazione

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso la cucine e il refettorio al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti, come quelli da eseguire ai mezzi di trasporto, saranno regolamentati da apposite procedure elaborate dal Concessionario e comunicate all'A.C.

E' fatto obbligo al Concessionario provvedere almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I detersivi e i prodotti di sanificazione da utilizzare nei suddetti dovranno essere conformi alle Tabelle Merceologiche dei prodotti detergenti e sanificanti ed essere impiegati in concentrazioni e con modalità conformi alla vigente normativa. Dovranno inoltre essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta, e conservati in locale apposito o in armadi chiusi, lontano dalla zona di preparazione e cottura. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazioni degli alimenti.

Art. 41 - Rifiuti

Tutti i residui dovranno 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) dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di cottura o del plesso scolastico, nell'ambito dei cortili di pertinenza, salvo diversa disposizione dell'A.C. Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desolatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti. È 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 speciali saranno a carico del concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in

materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere al concessionario il riciclaggio del materiale a perdere.

Art. 42 - Spogliatoi e servizi igienici

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani dovrà essere impiegato sapone e tovagliette a perdere.

TITOLO X - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 43 - Segnalazioni antinfortunistiche

E' fatto obbligo all'concessionario, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

TITOLO XI - CONTROLLI DI QUALITA'

Art. 44 - Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso al concessionario e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal concessionario alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'ASL, il personale incaricato dell'A.C., nonché eventuali altri che saranno formalmente indicati dall'A.C.

L'A.C. farà pervenire al concessionario, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali il concessionario dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Il concessionario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicati per iscritto all'A.C. il concessionario sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento. L'A.C. ha la facoltà di commissionare, ad una struttura di propria fiducia, controlli sull'igienicità della produzione e sulle caratteristiche delle derrate, con analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche. Le analisi chimiche, microbiologiche, bromatologiche, commissionate dall'A.C. non sostituiscono quelle previste dai programmi di controllo qualità e indicate in sede di offerta tecnica.

Art. 45 - Esercizio dell'autocontrollo da parte del CONCESSIONARIO

La concessionaria dovrà essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici; tale piano dovrà essere elaborato secondo i principi contenuti nelle direttive della CE reg. 178/2002, reg. 852/2004 e del D.lgs. 193/2007. Il concessionario dovrà, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati. Dovrà, inoltre, essere in possesso di un sistema di qualità interno. Le documentazioni e le procedure riferite ai piani indicati nel presente articolo, oltre che i trattamenti di pulizia e sanificazione previsti all'art.38, dovranno essere trasmesse all'A.C. entro 30 gg. dalla data di inizio del servizio.

Art. 46 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti. Commissione Mensa

Il controllo potrà essere effettuato anche da una commissione che sarà costituita in accordo tra Ente appaltante e Scuola. Il concessionario provvederà a fornire ai rappresentanti della commissione mensa, formalmente autorizzati dal Comune, idoneo vestiario (camice e copricapo monouso), da indossare durante la visita senza preavviso al Centro di cottura e consentire loro l'assaggio delle pietanze servite. A tali rappresentanti non sarà consentita, invece, alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 47 - Metodologia del controllo di qualità

I tecnici legittimamente autorizzati effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La quantità di derrate prelevate di volta in volta sarà quella minima e comunque rappresentativa della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati. I tecnici saranno tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze del concessionario il quale non dovrà interferire su tali procedure di controllo.

Art. 48- Blocco delle derrate

I controlli effettuati dagli incaricati dell'A.C. potranno dar luogo al "blocco delle derrate" con eventuale variazione dei menù, concordata con l'A.C., senza dar luogo ad alcuna interruzione del servizio, interruzione della quale il concessionario sarebbe considerata responsabile con conseguente applicazione delle sanzioni previste ai successivi

Titoli XVI e XVII. Il blocco delle derrate potrà essere disposto dall'A.C. anche in via cautelare qualora si verificassero rischi di pregiudizio per la salute degli utenti per la somministrazione di particolari alimenti

TITOLO XII - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Art. 49 - Personale dell'Impresa Aggiudicataria

L' Impresa aggiudicataria dovrà presentare, prima dell'inizio del servizio, **il Piano di utilizzo del personale** indicante l'elenco nominativo di tutto il personale da impiegare nel centro di cottura e nel refettorio, completo di indicazione delle qualifiche possedute da ciascun operatore, dei tempi di impiego e della posizione contributiva. Tutto il personale adibito al servizio dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dai regg. CE 178/2002 e 852/2004, dal D.lgs. n. 626/94 e dalla legislazione antecedente. Semestralmente dovrà essere consegnata copia del Mod. DM/10 ed annualmente copia del CUD. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata per scritto all'A.C. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'A.C. il curriculum professionale.

Art. 50- Organico addetti

L'esecuzione del contratto dovrà essere svolta da personale alle dipendenze del concessionario. Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà possedere Libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione e scodellamento dovrà scrupolosamente seguire l'igiene personale. Tutte le disposizioni del presente Titolo dovranno essere scrupolosamente osservate dal concessionario.

Il concessionario dovrà individuare e comunicare all'A.C. il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative, che verranno impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'A.C. 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 il concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. **Il numero degli addetti** impiegati dalla Ditta **dovrà essere tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato**, sia nelle fasi di preparazione ed erogazione dei pasti sia nella fase di riassetto e pulizia del locale refettorio, garantendo in ogni caso all'utenza il tempo necessario per un consumo tranquillo del pasto.

Art. 51- Igiene del personale

Il concessionario fornirà a tutto il proprio personale indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di tutela della sicurezza (es. calzature antiscivolo), da indossare durante le ore di servizio. Il personale addetto alla manipolazione e preparazione dovrà curare l'igiene personale e durante le ore di lavoro non dovrà indossare orecchini, anelli, braccialetti, collane e orologi e avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Nella cucina e nelle aree di immagazzinamento degli alimenti dovrà essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non dovrà essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 52 - Formazione e addestramento

Il concessionario dovrà garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C.. A tali corsi il concessionario è tenuto ad invitare anche il personale dell'A.C. ed il personale ATA statale in servizio presso le scuole; a tale scopo il concessionario informerà, con congruo anticipo, gli Uffici preposti dell'A.C. circa il programma definito (luogo, orario e tematiche trattate).

La durata della formazione del personale addetto alla **produzione del pasto** non dovrà essere inferiore a n. 20 ore annuali. In particolare i temi trattati durante tale formazione dovranno essere:

1. Alimentazione e dietetica;
2. Autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
3. Igiene e microbiologia degli alimenti;
4. Conservazione degli alimenti;
5. Salute e sicurezza sul lavoro;
6. Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti al **servizio di refettorio** non dovrà essere inferiore a 10 ore annuali. I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio dovranno essere i seguenti:

1. norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
2. pulizia, sanificazione, disinfezione;
3. comunicazione con l'utenza;
4. dietetica particolare.

Art. 53 - Rispetto della normativa

Il concessionario dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre il concessionario dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 54- Applicazione contrattuale

Il concessionario dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

TITOLO XIII - PENALITÀ

Art. 55 - Penalità e risoluzione anticipata del contratto per colpa dell'assuntore

In caso di inottemperanza ad una delle clausole di cui al presente capitolato, l'A.C. applicherà, di volta in volta e a suo insindacabile giudizio, penali variabili da € 260,00 a € 5.200,00 a seconda della gravità della violazione commessa e secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni del concessionario, le quali dovranno pervenire entro 5 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla ditta sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di cinque sanzioni pecuniarie in un anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Si riporta di seguito una **tipologia di inadempienze**, che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione:

1. mancato rispetto delle procedure di autocontrollo;
2. mancata consegna di derrate o parti di pasti;
3. grammature inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
4. variazioni ai menù, senza preventiva autorizzazione dell'A.C.;
5. prodotti non conformi alle tabelle merceologiche o non tempestivamente sostituiti;
6. mancata o errata preparazione delle diete speciali;
7. presenza di corpi estranei nei prodotti;
8. personale inferiore a quanto stabilito;
9. pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente;
10. carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;
11. mancato adempimento degli interventi di manutenzione;
12. mancata esposizione nei locali per la refezione delle Tabelle dietetiche, o mancata messa a disposizione delle Tabelle Analitico-merceologiche (art.26) o del Piano di autocontrollo (art.30).

L'A.C. si **riserva il diritto di risolvere il contratto**, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

TITOLO XIV- PREZZO E MODALITÀ DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 56 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è il prezzo risultato dalla gara e si intende fisso per tutta la durata del contratto. Nel prezzo del pasto sono interamente compensati dal Amministrazione comunale al Concessionario tutti i servizi oggetto del presente capitolato.

Art. 57 - Conteggi e Fatturazione

Il conteggio e il pagamento dei pasti effettivamente consumati sarà effettuato mediante buoni che l'assuntore provvederà a ritirare da ciascun plesso scolastico e che consegnerà al Comune di Conza della Campania a fine mese insieme alla fattura fiscalmente regolarizzata. Su ciascuna fattura dovrà essere indicato il numero dei pasti effettivamente ordinati e forniti e i buoni ad essa allegati dovranno avere impressa la data del loro utilizzo e non dovranno presentare né manipolazioni né abrasioni;

Art. 58 - Pagamenti

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 30 giorni dalla presentazione delle fatture, previa verifica, da parte del funzionario competente, di regolarità della fornitura effettuata e dell'avvenuta corresponsione dei versamenti periodici effettuati a favore degli Enti Assicurativi per il periodo immediatamente precedente a quello del canone in pagamento.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al concessionario, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

In allegato alla fattura riguardante la mensa scolastica l'I.A dovrà puntualmente presentare una distinta contenente il prospetto dei giorni di mensa effettuati nel corrispondente mese, il numero giornaliero degli utenti, diviso tra alunni delle tra tipologie di scuola e docenti, e la dichiarazione relativa ai prodotti lattiero caseari utilizzati per la preparazione dei pasti, necessaria per l'ottenimento degli aiuti comunitari derivanti dall'applicazione del Reg. (CE) n. 657/08.

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio di che trattasi soltanto previa acquisizione ex art. 16-bis, comma 10 del DL 185/2008 del DURC che attesti la regolarità contributiva dell'appaltatore. Non si procederà, pertanto, alla liquidazione della fattura in presenza di un DURC da cui risulti in via definitiva l'irregolarità contributiva dell'impresa aggiudicataria.

Art. 59 - Tracciabilità dei pagamenti

Le fatture dovranno essere intestate a: COMUNE DI CONZA DELLA CAMPANIA – Servizio Pubblica Istruzione – Piazza Municipio n. 1, 83040- Conza della Campania (AV).

La concessionaria è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

Ai sensi della Legge n. 136 del 2010 è prevista la risoluzione dei contratti in tutti i casi in cui le transazioni non siano state eseguite mediante bonifico bancario o postale ovvero mediante il ricorso di altri strumenti comunque idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare è tenuta a comunicare all'Amministrazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto della presente concessione, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La concessionaria è altresì tenuta a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC) prima della stipula del contratto, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali: - riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale); - dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente); - nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

Art. 60- Durata del contratto

Il contratto avrà la durata dall'effettivo inizio del servizio, fino al **31 maggio 2019**, con possibilità di estensione della durata per un ulteriore anno (Art. 35 comma 4 e art. 63 comma 5 del D. Lgs. n. 50/2016)

ARTICOLO 61 – TRATTAMENTO E TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n.196 del 30.06.2003 e successive modifiche ed integrazioni il Comune di Conza della Campania è titolare del trattamento dei dati personali connessi al servizio oggetto del presente appalto.

Principi generali:

- Tutti i dati personali forniti all'Amministrazione nell'ambito del presente capitolato saranno trattati nel rispetto della D.Lgs. n.196 del 30.06.2003 e successive modificazioni.
- Il soggetto gestore si impegna ad osservare la massima riservatezza nei confronti delle notizie di qualsiasi natura comunque acquisite nello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.

Le parti prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del presente contratto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi. Ai sensi della succitata normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, con la sottoscrizione del contratto di concessione la concessionaria assume le funzioni e gli obblighi del Responsabile esterno del trattamento dei dati personali, di cui entra legittimamente in possesso per l'adempimento degli obblighi contrattuali, e a tale fine indica, prima della sottoscrizione del contratto, il soggetto, in possesso dei necessari requisiti di esperienza, capacità ed affidabilità, idoneo a garantire il pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia, ivi compreso il profilo della sicurezza. Il predetto Responsabile opera nel rispetto delle vigenti disposizioni normative, delle istruzioni stabilite al presente articolo e di quelle ulteriori che dovessero essere impartite dall'Amministrazione comunale. In particolare attua le misure di sicurezza fisiche, organizzative, logistiche necessarie per la protezione dei dati, fornendo le relative istruzioni al personale impegnato nel servizio. I soggetti che, a qualunque titolo, operano per conto dell'appaltatore sono qualificati come "incaricati del trattamento" dei dati personali. La concessionaria è responsabile del proprio personale e deve garantire che lo stesso osservi le norme di riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del servizio di cui al presente appalto. La concessionaria, in quanto affidataria dei servizi, è Responsabile del trattamento dei dati, In ogni caso: a) i dati trasmessi dall'Amministrazione e/o raccolti direttamente dagli utenti o di cui l'Aggiudicatario sia venuto comunque a conoscenza nelle fasi di espletamento del servizio, debbono essere trattati solo ed esclusivamente per le finalità connesse al corretto espletamento dei servizi affidati e nel pieno e totale rispetto della vigente normativa in materia di riservatezza; b) è fatto divieto di comunicare dati sensibili e particolari a terzi c) è fatto divieto di diffondere dati se non in forma anonima e secondo le indicazioni fornite dal titolare; d) la concessionaria dovrà adottare le opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso, sia

con riferimento agli archivi cartacei, che a quelli informatici utilizzando, a tale scopo, tutti i mezzi offerti dalla più moderna tecnologia; e) i dati dovranno essere conservati per il tempo strettamente necessario connesso esclusivamente alla gestione dei servizi oggetto di affidamento; a tal fine l'Aggiudicatario si impegna, in assenza di proroga dell'affidamento dei servizi, a consegnare i dati all'Amministrazione Comunale entro 30 giorni dalla conclusione del contratto, senza conservarne copia alcuna, né come banca dati elettronica, né in forma cartacea; contestualmente, il Legale Rappresentante dell'Aggiudicatario trasmette apposita dichiarazione di responsabilità nella quale attesta di non avere conservato copia alcuna delle banche di dati personali utilizzate per l'affidamento dei servizi o di cui comunque sia venuta a conoscenza, in dipendenza dello stesso. Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, la concessionaria è comunque tenuta al risarcimento del danno provocato agli interessati in violazione della normativa richiamata.

Art. 62 - Stipula contratto e spesa contrattuali

La concessionaria si impegna a stipulare il contratto di concessione, in forma pubblica amministrativa, sulla base di quanto stabilito nel presente capitolato e nel rispetto della normativa vigente. La concessionaria si impegna a presentarsi per la stipula entro il termine che sarà comunicato dal Comune di Conza della Campania ed a presentare la documentazione che lo stesso riterrà necessario richiedere. Ove tale termine non venga rispettato, senza giustificati motivi, il Comune di Conza della Campania può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dall'aggiudicazione e potrà dare inizio alla procedura in danno per le spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente ed eventuale ulteriore danno, con incameramento del deposito cauzionale provvisorio. In tal caso il servizio potrà essere aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria o secondariamente ad altra società in possesso dei medesimi requisiti di qualificazione. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, saranno a carico della concessionaria.

Art. 63 - Esecuzione in pendenza di stipula

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

Art. 64- divieto di subappalto

Per la particolare caratteristica del servizio, resta vietato alla concessionaria, sotto pena di risoluzione "de iure" del contratto e di incameramento della cauzione, il subappalto totale o anche parziale, sotto qualsiasi forma, del presente servizio;

TITOLO XVI - PRESCRIZIONI GENERALI E PENALITA'

Art. 65 - Cauzione definitiva

La concessionaria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento di quanto previsto dal presente Capitolato.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento.

Per la disciplina della cauzione definitiva (forma, modalità, contenuto della garanzia, svincolo) si fa riferimento all'art. 103 del D.LGS 50/2016.

La cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione dell'attestato di buon esito o di regolare esecuzione. La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più alla concessionaria rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno della concessionaria; ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza dei lavoratori. Il Comune può richiedere alla concessionaria la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

TITOLO XVI - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIENZA E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 66 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- a) inosservanza anche di uno solo degli impegni assunti con le dichiarazioni prodotte per l'assegnazione di punteggi utili ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico del concessionario ;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività del concessionario;
- d) impiego di personale non dipendente del concessionario;
- e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della cucina;
- f) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dipendenti dal servizio effettuato dal concessionario;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione totale o parziale del servizio;
- l) subappalto totale o parziale del servizio;

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto con semplice comunicazione scritta inviata mediante raccomandata A/R, indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti, senza che la concessionaria possa reclamare indennizzi di sorta. La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento. Alla concessionaria verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Qualsiasi danno provocato al patrimonio dell'Ente in dipendenza del rapporto oggetto dell'appalto comporterà l'obbligo di risarcimento da parte della concessionaria. Con la risoluzione del contratto sorgerà, per il Comune, il diritto di affidare a terzi la prestazione (dando priorità ad eventuale società che ha partecipato alla gara per l'affidamento del presente servizio in base alla relativa graduatoria), o la parte rimanente di essa, in danno della concessionaria inadempiente. Alla concessionaria inadempiente saranno addebitate le eventuali maggiori spese sostenute dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Nel caso di minori spese, nulla sarà corrisposto alla concessionaria inadempiente. L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui lo stesso potrà incorrere a norma di legge per i fatti che avessero motivato la risoluzione del contratto.

La concessione si intenderà in ogni caso revocata nel caso di fallimento della concessionaria e nelle ipotesi di sottoposizione della stessa alle altre procedure concorsuali derivanti da insolvenza.

E' data espressa facoltà al Comune di procedere a verifiche delle attività e degli atti contabili e amministrativi della concessionaria al fine di verificare il perfetto adempimento di tutte le obbligazioni assunte con la stipula del contratto. La cauzione definitiva copre gli oneri che l'Amministrazione comunale è chiamata a sostenere a causa del mancato o inesatto adempimento della concessionaria.

La cauzione è prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, delle penali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'esecuzione del contratto per fatto della concessionaria a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

TITOLO XVII – TRATTAMENTO DATI PERSONALI E SENSIBILI E RISERVATEZZA DEI DATI

Art. 67 - Tutela della privacy

- Ai sensi del D.lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni il Comune Conza della Campania, titolare dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti della mensa scolastica e alle rispettive famiglie, nonché a tutti gli utenti del Servizio a domicilio, designa la ditta aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, dovesse acquisire.
- L'aggiudicataria procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione.
- In particolare essa:
 - dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
 - l'autorizzazione al trattamento deve essere limitata ai soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio comprendendo i dati di carattere sanitario, limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori e di tutti gli utenti;
 - non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in suo possesso;
 - non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto di appalto. Tutti i dati, documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti alla Civica Amministrazione entro il termine di 5 giorni dalla scadenza contrattuale;
 - dovrà adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dal D.P.R. 318/89;
- La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte rileva ai fini dell'applicazione di eventuali penalità da parte dell'Amministrazione Comunale;
- Ai sensi del D.lgs.196/2003 oltre alle ipotesi di responsabilità ivi contemplate l'aggiudicataria è comunque obbligata in solido con il titolare per i danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

Art. 68 – Riservatezza dei dati

A norma del D.lgs. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento di gara sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzazione e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'amministrazione sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 10 del D.lgs. 196/2003 a cui si rinvia.

TITOLO XVIII - RECESSO

ART. 69 - Facoltà di recesso

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, o da alcune parti di esso, con preavviso di almeno due mesi.

TITOLO XIX- CONTROVERSIE

Art. 70 - Foro competente

Ogni eventuale controversia che non possa essere definita direttamente fra la società affidataria e Amministrazione Comunale, sarà deferita alla giurisdizione ordinaria competente, in ipotesi di esito infruttuoso dei procedimenti disciplinati dall'art. 205 del D.Lgs. 50/2006, così come richiamati dal successivo art. 206. Per le controversie eventuali che dovessero insorgere fra l'Amministrazione Comunale e la concessionaria è competente il Foro di Avellino.

TITOLO XIX - DISPOSIZIONI FINALI

Art. 71 - Norme generali

Oltre a quanto previsto nel presente capitolato, si osservano, inoltre, tutte le disposizioni del Codice Civile e le leggi ed i regolamenti che riguardano la materia.

La concessionaria è tenuta inoltre al rispetto di tutte le norme emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità governative, comunitarie, regionali, provinciali e comunali connesse con il servizio oggetto del presente capitolato, successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione di nuove normative di cui al comma precedente. La presentazione della domanda da parte delle società concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutte le norme e regolamenti vigenti riguardanti la materia, nonché, alla completa accettazione di tutte le disposizioni del presente Capitolato.

Art. 72 - Allegati

Sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato generale i seguenti allegati:

- **All. A** - Caratteristiche delle derrate alimentari;
- **All. B** - Tabella dietetica - Grammature Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria, validate dal SIAN ASL AV;



COMUNE DI CONZA DELLA CAMPANIA

PROVINCIA DI AVELLINO

MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

83040 Piazza Municipio N° 1 - Tel. 0827/39013 – Fax. 0827/39380

www.comune.conzadellacampania.av.it - e-mail: conzacampania@libero.it

Allegato A al Capitolato Speciale d'appalto

Il presente allegato indica le caratteristiche e la qualità delle derrate alimentari (compresa l'acqua che dovrà essere somministrata durante i pasti) che dovranno essere utilizzate per la preparazione di pasti per il servizio mensa scuola dell'infanzia e primaria, sulla base di quanto prescritto nel capitolato d'appalto. Il Comune si riserva di controllare che la merce utilizzata corrisponda alla descrizione fatta nel presente allegato. A tal fine la ditta dovrà indicare, a richiesta del Comune, la provenienza di tutte le derrate utilizzate per il confezionamento dei pasti. Eventuali discordanze potranno essere oggetto di penalità secondo quanto previsto nell'art. 55 del Capitolato.

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

▪ **CARNI FRESCHE**

Dovranno essere acquistate dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di carne, tutti di provenienza italiana, sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

- Carni Bovine
- Carni Suine
- Carni avicunicole (tacchino e pollo)

La qualità delle carni dovrà essere di prima, così essa è definita dalla scienza veterinaria e dalle consuetudini del mercato locale. Saranno perciò sempre escluse, o rifiutate, le carni di qualità inferiore alla prima e quelle che comunque risultino all'esame sommario (o in seguito a perizia sanitaria e controlli di laboratorio) avariate, alterate, sofisticate, adulterate, male assestate o di taglio irregolare. Il dissossamento delle carni dovrà avvenire secondo le regole della buona tecnica. Le carni acquistate dovranno essere fornite con caratteristiche che presentino i requisiti di freschezza, ingrasso e sanità, per ogni specie di animale, di prima qualità da accertarsi insindacabilmente dall'Amministrazione con mezzi opportuni. In particolare le carni dovranno essere macellate di recente, presentarsi in ottimo stato di conservazione e senza alcun segno di invecchiamento. Dovranno essere prive di qualunque odore e sapore disgustoso, il colore dovrà essere rosso vermiglio- roseo brillante nel caso di carne bovina, a seconda del taglio e dell'età. Le carni suine dovranno essere di colore rosa chiaro e i grassi presenti dovranno avere colorito bianco e consistenza soda. Le carni avicunicole dovranno provenire da animali allevati a terra, nutriti esclusivamente con mangimi vegetali con esclusione di quelli modificati geneticamente. Sono escluse dalla fornitura le carni di animali allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie) Le carni devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione con giusto rapporto scheletro/carne.

Saranno rifiutate, in ogni caso, le carni sottoposte a congelazione o surgelazione.

Le carni dovranno provenire da animali in ottimo stato di nutrizione, regolarmente macellate e ammesse al libero consumo. Il selezionamento delle carni sarà fatto secondo le regole della buona tecnica di laboratori autorizzati e nel rispetto di idonee condizioni microclimatiche ambientali. La conservazione sino al momento della consegna sarà assicurata a temperatura compresa fra 0° a + 2°. **Le carni dovranno essere tassativamente fresche e provenienti da allevamenti situati nel territorio nazionale.**

La carne dovrà appartenere ad animali di prima qualità in perfetto stato di nutrizione e ingrassamento, allevati esclusivamente per la macellazione rispettando le vigenti norme. Per la constatazione della salubrità delle carni saranno osservate le prescrizioni di legge vigenti in materia e in particolare quelle del Regolamento sulla vigilanza sanitaria delle carni relativa alla disciplina della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita della carne, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

▪ **UOVA FRESCHE**

Per uova si intendono le uova di galline in guscio atte al consumo alimentare. Le uova richieste dovranno essere di categoria A uova fresche, classificate nella categoria di peso: gr. 60 - 65. Le uova dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio normale e intatto;
- camera d'aria altezza non superiore a 6 mm;
- albume chiaro, limpido, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombratura;

Sul dispositivo di etichettatura, di cui deve essere munito l'imballaggio, deve essere indicata la data di produzione delle uova rispettando le vigenti norme. Le uova non conformi alle presenti disposizioni non saranno accettate dalla

Ditta appaltatrice. Per quanto non contemplato nella presente disposizione, in relazione alla materia sanitaria, di commercio e vendita delle uova, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

▪ **PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche. Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie, dovranno, se confezionate in filetti, essere esenti da materie estranee, organi interni, animi di sangue, e privi di spine. All'esame visivo dovranno presentarsi puliti, spellati e diliscati. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

▪ **DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGIO E BURRO**

I formaggi oggetto della fornitura dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali, registrate e controllate dalle autorità competenti, secondo il D.P.R. 54 del 14.01.97. I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionale riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14.01.97. La ditta appaltatrice dovrà acquistare i seguenti tipi di formaggio e burro:

- ✓ Formaggio di pasta molle tipo "Dolce di Macomer", "Dolce Sardo";
- ✓ Parmigiano Reggiano;
- ✓ Grana Padano;
- ✓ Burro di panna

I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipiche della varietà richiesta.

▪ **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere freschi, classificati di prima qualità, commercialmente esenti da difetti, esenti da tracce pericolose di trattamenti antiparassitari e da segni di muffa, di presentazione accurata (D.M. 07.08.1958 e L. 13.05.67 n. 268). La loro confezione dovrà essere effettuata in cassette, contenitori o buste igieniche sanitarimente ineccepibili secondo le vigenti norme in materia. Per quanto non contemplato nella presente nota, in relazione alla materia sanitaria di commercio e vendita dei suddetti prodotti, si fa riferimento alle leggi e regolamenti in vigore.

Frutta

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire i seguenti tipi di **frutta**:

arance – limoni – mandarini – mandaranci – mele – banane – pere – pesche – eventuali altri frutti di stagione.

La merce fornita dovrà corrispondere allo standard della varietà indicata dal fornitore ed esente da difetti sia esterni che interni. In particolare si richiede:

Per gli agrumi: Uniforme colorazione della buccia (salvo il limone), adeguato contenuto in succo, non eccessivo spessore della buccia, non eccessiva acidità del succo;

Per le mele: dovranno essere esenti dai seguenti difetti: raggrinzimento della buccia, sapore amaro;

Per le pere: dovranno essere esenti da imbrunimento della polpa.

Ortaggi

Dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo reciso.

Legumi

Dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti e altri corpi estranei (frammenti di pietrisco).

La Ditta Appaltatrice dovrà fornire i seguenti tipi di ortaggi e legumi:

carote – patate – cipolle – lattughe – pomodori – zucchine – belga – indivia – prezzemolo – sedano – pomodori – bietole – fagioli – lenticchie

(I legumi dovranno aver subito massimo un anno di conservazione dopo la raccolta)

▪ **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE**

Dovrà essere di produzione nazionale, non dovrà rilevare odori e sapori disgustosi. Dovrà essere ottenuto meccanicamente dalla spremitura delle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici.

Il prodotto dovrà corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "Olio extravergine di oliva, con non più dell'1% del peso, di acidità". Dovrà essere limpido, fresco, privo di impurità, dovrà avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre dovranno essere scrupolosamente osservate le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle

speciali regolanti il commercio dell'olio d'oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati. Lo stesso tipo di olio dovrà essere usato anche per la cottura dei cibi.

▪ **PANE, PASTA ALIMENTARE E RISO**

Pane

Per pane deve intendersi il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta e lievito con aggiunta di sale. Il pane dovrà essere confezionato con farina di frumento di prima qualità tipo O (zero) di cui alle vigenti norme. I panini dovranno avere una pezzatura massima di gr. 100 e il loro contenuto in acqua non dovrà superare il livello imposto dalle norme vigenti. Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche e ai requisiti suindicati e consegnato dopo un periodo di stagionatura di almeno 4 ore, lavorato a perfetta regola d'arte, ben cotto, soffice, leggero, con crosta aderente in ogni parte alla mollica, di odore e sapore gradevoli. Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato, pertanto potrà essere fornito solo pane prodotto nel medesimo giorno della consegna. Il pane dovrà essere trasportato in contenitori ben puliti, di materiale lavabile con adeguata copertura igienica. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere adibiti solo a questo uso, puliti e muniti di cassone a chiusura.

Pasta alimentare

La pasta di semola di grano duro dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, priva di farine estranee coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Gli imballaggi dovranno recare, in lingua italiana il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione e il tipo di pasta, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 04.07.67 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%,

Riso

Dovrà rispondere ai requisiti della legge, non dovrà essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Il prodotto dovrà risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni dovranno essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla Legge.

▪ **POMODORI PELATI**

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. N. 428 dell' 11.4.75. Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale dall'ultimo raccolto e dovrà essere confezionato in stabilimenti nazionali. I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82. L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D.lgs. n. 109 del 27.01.92.

▪ **ACQUA MINERALE NATURALE**

L'acqua da somministrare durante i pasti dovrà essere di tipo oligominerale naturale (di marca primaria), fornita in confezioni sigillate, preferibilmente singole. Le indicazioni nelle etichette delle acque minerali dovranno essere conformi al decreto ministeriale del 01.02.83.

▪ **PRODOTTI ALIMENTARI VARI**

Dovranno essere acquistati dalla Ditta appaltatrice i seguenti tipi di prodotti alimentari vari (coloniali - salumi - dolci), sulla base di quanto indicato nella tabella dietetica:

aceto di puro vino – passato di pomodoro – tonno in olio di oliva – zucchero semolato – spezie e aromi – prosciutto cotto senza conservanti – farina 00, semola e semolato – sale alimentare iodato;

Le caratteristiche chimiche e merceologiche dei suddetti prodotti dovranno essere conformi alle disposizioni delle vigenti leggi.

L'Amministrazione potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, tutte le prove e gli accertamenti che riterrà necessari per controllare la rispondenza dei prodotti ai requisiti stabiliti nel presente allegato e rifiutare generi ritenuti difettosi o comunque non rispondenti in pieno a tutte le caratteristiche ed ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge.

Per quanto non contemplato nella presente nota, si farà riferimento a quanto stabilito dalle leggi sanitarie in materia di alimenti.

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà essere in grado di fornire per tutti i prodotti sopraelencati, l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.
