



# COMUNE DI PRIVERNO

Provincia di Latina

**DETERMINAZIONE DEL DIPARTIMENTO N° 6 originale**

**Servizi e politica sociale – cultura – trasporti**

<b>Registro generale n. 758</b> <b>Registro settore n.421</b> <b>DATA 2.10.2015</b>	<b>OGGETTO: indizione gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani e disabili per la durata di tre anni - procedura aperta ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.lgs n. 163/2006 - CIG 6417489773</b>
---	---

L'anno duemilaquindici il giorno due del mese di ottobre

## IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

**Considerato** che a seguito dell'espletamento di apposita gara di appalto si procedeva all'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani, indigenti e disabili con aggiudicazione alla ditta CAMST Soc. Coop arl con sede in CASTENASO (BO) frazione Villanova – CAP 40055- via Tosarelli n. 318 che li ha avuti in gestione fino al 30.6.2015;

**Atteso** che con la deliberazione del commissario straordinario n. 125 del 30.6.2015 si sono forniti opportuni indirizzi al responsabile di dipartimento 6 per la gestione del Servizio di Refezione Scolastica e mensa anziani e disabili del centro diurno di indire apposita gara di appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani e disabili per la durata tre anni;

**Preso atto** che il D.L. n.179/2012 ha stabilito all'art. 34 comma 13 quanto segue: "Per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'ente affidante, che dà conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste";

**Atteso** pertanto che questo Dipartimento, in ottemperanza alla disposizione di legge appena citata, ha provveduto alla formulazione della relazione prevista, che allegata al presente atto ne forma parte integrante e sostanziale;

**Ritenuto**, pertanto, doveroso ed opportuno indire una gara di appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani, indigenti e disabili per la durata di tre anni, tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 55 comma 5 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n.163 e successive modifiche ed integrazioni, con importo complessivo di **€ 1.225.968,00**, iva esclusa, con prezzo a pasto da porre base d'asta di € 435 per la refezione scolastica e di € 4,90 per il pasto degli anziani e disabili, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006;

**Dato atto** che con Decreto del Presidente della Repubblica del 25 marzo 2015 il Consiglio Comunale di Priverno (Latina) è sciolto (Art. 1) e il Dott. Andrea Polichetti è nominato Commissario Straordinario per la provvisoria gestione del Comune fino all'insediamento degli organi ordinari, a norma di legge, conferendo altresì al predetto Commissario i poteri spettanti al Consiglio Comunale, alla Giunta ed al Sindaco (Art. 2);

**Visto** il provvedimento n. 13 del 28.05.2015, con il quale il Commissario straordinario conferisce l'incarico di posizione organizzativa alla dott.ssa Carla Carletti per la responsabilità del Dipartimento 6 "Servizi e Politica Sociale – Cultura – Trasporti" con decorrenza dalla data del Provvedimento e fino a diversa o contraria determinazione dell'Amministrazione;

**Visto** il Decreto Lgs. 18.8.2000, n.267 e la legge 7 agosto 1990, n.241;

**Visto** il decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163;

**Visto** l'art. 184 e 185 del Decreto Lgs. 18.8.2000, n. 267;

**Dato atto** che il responsabile del servizio finanziario ha già reso sulla presente determinazione attestazione della relativa copertura finanziaria ai sensi dell'art.151, 153 e 183 del Decreto Lgs. n.267/2000;

**Visto** il bilancio esercizio finanziario pluriennale 2016/2018;

#### **DETERMINA**

1. Le premesse sono parte integrante e sostanziale della presente e s'intendono qui integralmente riportate e trascritte;
2. di approvare la relazione prevista all'art. 34 co. 13 di cui al D.L. n.179/2012 che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto;
3. di indire una gara di appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, mensa anziani, indigenti e disabili per la durata di tre anni, tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 55 comma 5 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n.163 e successive modifiche ed integrazioni, con prezzo a pasto da porre base d'asta di €. 4,35 per la refezione scolastica e di €. 4,90 per il pasto degli anziani e disabili, per un importo complessivo di **€. 1.225.968,00**, iva esclusa con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006;
4. di stabilire che l'appalto rientra nei servizi di cui all'allegato IIB (art. 20 D.lgs. n.163/2006) e che pertanto l'affidamento avverrà secondo le disposizioni e prescrizioni del citato decreto limitatamente agli artt. 65, 68 e 225 e a quelli espressamente richiamati negli allegati;
5. di approvare la seguente documentazione che allegata alla presente ne forma parte integrante e sostanziale:
  - **BANDO DI GARA**
  - **DISCIPLINARE DI GARA E RELATIVI ALLEGATI**
  - **Allegato a domanda partecipazione**
  - **Allegato b allegato dichiarazione art. 38**
  - **Allegato c offerta economica**
  - **Allegato d avalimento concorrente**
  - **Allegato e avalimento ausiliaria**

- **Allegato f dichiarazione polizza fidejussoria**
- **Allegato g DUVRI**
- **Capitolato Speciale D'appalto e relativi allegati**
- **Allegato 1 Piano economico**
- **Allegato 2 Menù Scuole**
- **Allegato 3 Menù centro diurno disabili**
- **Allegato 4 Menù centro anziani**
- **Allegato 5 Grammature alimenti**
- **Allegato 6 caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate**
- **Allegato 7 Elenco delle attrezzature da fornire centro cottura**
- **Allegato 8 Contratto**
- **Allegato 9 Elenco personale**

6. Di dare atto che si provvederà alla pubblicità della gara mediante pubblicazione sulla GUUE gazzetta ufficiale unione europea, sulla GURI, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sui siti informatici del Ministero delle Infrastrutture e dell'Osservatorio, all'Albo pretorio on-line del Comune di Priverno, sul sito Internet di questo Ente, su due quotidiani nazionali e n.2 locali;

7. di stabilire che dovrà essere versata la somma di €. 600,00 a favore dell'A.N.A.C. ai sensi della Deliberazione dell'Autorità del 09/12/2014;

8. di prenotare la spesa occorrente per la gara in parola ammontante a complessivi **€. 1.284.798,00 comprendenti: l'importo complessivo di €. 1.282.009,8 iva compresa, e di €. 2.788,2 per la sicurezza, da imputare sul bilancio pluriennale 2016/2018 ogni anno per un importo di €. 428.266,00** come di seguito riportato:

#### **Mensa Scolastica**

**€. 398.695,00 al capitolo 804/00 Titolo I, Funzione 04, Servizio 05, Intervento 03,**

#### **Mensa Anziani**

**€. 16.096,00 al capitolo 1876/02 Titolo I, Funzione 10, Servizio 04, Intervento 03,**

#### **Mensa disabili**

**€. 13.475,00 al capitolo 1859/01 Titolo I, Funzione 10, Servizio 04, Intervento 03,**

9. di impegnare a favore dell'A.N.A.C. la somma di €. 600,00 imputandola all'esercizio al capitolo 804/00 Titolo I, Funzione 04, Servizio 05, Intervento 03, del bilancio esercizio finanziario 2015;

10. la presente determinazione, sarà pubblicata all'Albo Pretorio del Comune ed inserita nella raccolta di cui all'art.183, comma 9, del Decreto Lgs. 267/2000.

**II RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 6  
( Dott.ssa Carla CARLETTI)**



# COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

**RELAZIONE EX ART. 34 CO. 13 DEL D.L. 179/2012**

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG**

## 1. PREMESSA

Il D.L. 179/2012 all'art. 34 co. 13 stabilisce che: *"Per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'ente affidante, che dà conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste"*.

La presente relazione è finalizzata ad illustrare i contenuti citati dalla predetta norma in riferimento all'appalto in parola.

L'affidamento in oggetto costituisce certamente un'attività di pubblico interesse e presenta le caratteristiche del servizio a rilevanza economica.

Nel 2010 la Conferenza unificata Stato – Regioni – Autonomie Locali ha sancito un'intesa sulle "Linee di indirizzo nazionale sulla ristorazione scolastica" rivolte a tutti gli operatori della ristorazione scolastica con il fine di facilitare sin dall'infanzia l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione di patologie cronico degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, allergie ecc) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

Come è noto l'obiettivo di favorire corretti stili di vita nella popolazione è prioritario a livello internazionale.

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita.

Nella "Convenzione di diritti dell'infanzia" adottata dall'ONU nel 1989 è sancito, infatti, il diritto dei bambini ad un'alimentazione sana ed adeguata. Nel 2006 l'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) ha approvato la "Gaining health" uno specifico programma che prevede una strategia multisettoriale mirata alla prevenzione delle malattie croniche e nel 2007, insieme alla Commissione Europea ed i 27 Stati Membri dell'Unione ha approvato una dichiarazione su "La

salute in tutte le politiche”per promuovere l’elaborazione di politiche favorevoli alla salute in diversi ambiti tra cui l’alimentazione.

In quest’ottica, particolare importanza assume il momento della ristorazione scolastica che con il suo duplice obiettivo, nutrizionale ed educativo, riveste un ruolo primario per la salute ed il benessere fisico dei bambini.

Questi ultimi, d'altro canto, rappresentano il target ideale per gli interventi di educazione nutrizionale dal momento che sono in una fase della vita in cui il comportamento alimentare è in fase di sperimentazione e formazione.

Attraverso una serie di interventi mirati è quindi possibile agire sulla popolazione in età scolare per favorire l’instaurarsi di stili di vita salutari.

Il Comune di Priverno, ai sensi della normativa vigente (D.lgs 112/98 e Legge 328/2000) ha realizzato una rete integrata di servizi sociali al fine di assicurare nel proprio territorio dei livelli essenziali di assistenza nei riguardi delle categorie più svantaggiate come gli anziani e i disabili.

Le attività che vengono svolte sono:

- Centro Sociale per anziani – per l’accoglienza di persone anziane che hanno la necessità di frequentare luoghi di aggregazione e socializzazione per evitare rischi di emarginazione. Tra la varie attività del Centro sociale è previsto il servizio di ristorazione.

- Centro diurno per disabili – per l’accoglienza di persone disabili che hanno assolto gli obblighi scolastici e che hanno la necessità di mantenere o potenziare le proprie capacità residue, nonché frequentare luoghi di socializzazione al fine di evitare fenomeni di emarginazione. Tra la varie attività dei Centri diurni è previsto il servizio di ristorazione.

## **2. PROGETTO DEL COMUNE DI PRIVERNO**

Il servizio di ristorazione nelle scuole assume particolare rilevanza per il numero di famiglie che coinvolge nel territorio, per l’età degli utenti e per le finalità educative e sociali che lo caratterizzano.

In tale ambito il Comune di Priverno ha programmato la propria attività con l’obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti, momento formativo e di socializzazione, occasione per la valorizzazione del prodotto locale, ottimizzazione delle risorse, abbattimento degli sprechi.

Per questo motivo, nell’espletamento del servizio, verrà curata in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, quella formativa e quella ambientale, laddove la preparazione dei pasti rappresenti il momento centrale di un’attività multiforme nel tessuto della città.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona.

Verrà, inoltre, garantita una costante flessibilità operativa, perseguendo nelle strutture e nell’organizzazione la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

L'erogazione di tali prestazioni sarà garantita in modo continuativo sarà assicurato ai soggetti sopra indicati il rispetto dei principi di accessibilità, disponibilità e universalità.

Con riferimento alle singole attività che si intendono erogare si specifica quanto segue.

Il servizio ha per oggetto la fornitura complessiva di circa 92.940 pasti annui e comprende il servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie, il riassetto dei refettori e dei locali annessi compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione e come di seguito specificati:

a) La realizzazione giornaliera completa del servizio di ristorazione, in multiporzione, in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti, riassetto e sanificazione dei luoghi di distribuzione. Gli utenti del servizio sono gli alunni delle scuole materne a tempo pieno, elementari a tempo pieno e a tempo modulare, nonché il personale docente e A.T.A. avente diritto e gli anziani che consumano il pasto presso il Centro Sociale di P.le Metabo, nonché i disabili del centro diurno;

Si evidenzia che la progettazione del servizio si caratterizza come "unicum" progettuale al fine di garantire, per l'elevata professionalità dei soggetti chiamati ad operare all'interno dello stesso, l'intercambiabilità degli stessi a parità di competenza professionale, con evidente ottimizzazione sia in termini di economicità che di efficienza ed efficacia nel raggiungimento degli obiettivi sopra citati.

### **3. APPLICAZIONE DELLA DISCIPLINA DEI SERVIZI PUBBLICI LOCALI COSÌ COME PREVISTA DALL'ART. 34 D.L. 179/2012 E S.M.I.**

Il settore dei servizi pubblici locali ha subito negli ultimi anni una profonda trasformazione culminata nell'introduzione dell'art. 4 del D.L. 138/2011 nel quale si stabiliva che gli enti locali, nel rispetto dei principi di concorrenza, di libertà di stabilimento e di libera prestazione dei servizi, avrebbero dovuto verificare la realizzabilità di una gestione concorrenziale dei servizi pubblici locali di rilevanza economica, di seguito servizi pubblici locali liberalizzando tutte le attività economiche compatibilmente con le caratteristiche di universalità e accessibilità del servizio.

L'attribuzione di diritti di esclusiva veniva limitata alle ipotesi in cui, in base ad un'analisi di mercato, la libera iniziativa economica privata non risulti idonea a garantire un servizio rispondente ai bisogni della comunità.

Tale disciplina è stata dichiarata costituzionalmente illegittima con la sentenza della Corte Costituzionale n. 199 del 20.7.2012.

Successivamente il legislatore con il D.L. 179/2012 citato in premessa introduce una nuova formulazione per i servizi pubblici locali all'art. 34 stabilendo che occorre dar conto ***“delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste”***.

In proposito risulta necessario evidenziare che, come già chiarito dalla Corte Costituzionale con sentenza n. 24 del 26.1.2011, al venir meno della normativa statale in materia di servizi pubblici locali non consegue alcun vuoto normativo ma – escludendosi la reviviscenza delle norme precedenti (art. 113 e ss. D.Lgs. n. 267/2000) – **ne deriva l'applicazione immediata nell'ordinamento italiano della normativa comunitaria (meno restrittiva delle norme abrogate)** relativa alle regole concorrenziali minime in tema di gara ad evidenza pubblica per l'affidamento della gestione dei servizi pubblici di rilevanza economica.

Come noto, la disciplina concorrenziale minima di derivazione comunitaria cui allude la Corte Costituzionale è formata, oltre che dalle norme del Trattato, anche dalle pronunce della Corte di Giustizia e dai provvedimenti della Commissione; lo stesso Governo, nell'approvare il programma di governo in data 24.8.2012, riguardo ai servizi pubblici locali precisa l'intenzione di ridefinire nel breve un "quadro normativo coerente ed integralmente attuativo del diritto comunitario", ragion per cui la nuova normativa non potrà discostarsi dal quadro comunitario di riferimento.

Dato che la norma citata in premessa fa riferimento agli "obblighi di servizio pubblico e universale", si rende necessario individuare il significato di tali termini ed i correlati obblighi ivi sottesi.

Il servizio pubblico può essere definito come un'attività di interesse generale assunta dal soggetto pubblico (titolare del servizio medesimo), che la gestisce direttamente ovvero indirettamente tramite un soggetto privato, mentre il servizio universale deve necessariamente collegarsi agli effetti perseguiti dall'affidamento, volti a garantire un determinato servizio di qualità alla collettività ad un prezzo accessibile.

In particolare, l'Unione Europea intende il servizio universale come *"l'insieme minimo di servizi di qualità specifica cui tutti gli utenti finali hanno accesso a prezzo abbordabile tenuto conto delle specifiche circostanze nazionali, senza distorsioni di concorrenza"*.

La Direttiva 2002/22/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 marzo 2002, seppur afferente al servizio universale ed ai diritti degli utenti in materia di reti e di servizi di comunicazione elettronica (direttiva servizio universale), fornisce alcuni chiarimenti circa la nozione di "servizio universale" precisando che un servizio universale può comportare la prestazione di determinati servizi a determinati utenti finali a prezzi che si discostano da quelli risultanti dalle normali condizioni di mercato.

Tuttavia, il fatto di fornire un compenso alle imprese designate per fornire tali servizi in dette circostanze non deve tradursi in una distorsione di concorrenza, purché tali imprese ottengano un compenso per il costo netto specifico sostenuto e purché l'onere relativo a tale costo netto sia indennizzato in un modo che sia neutrale in termini di concorrenza

Relativamente alla materia dei servizi pubblici locali si può concludere che le due testè citate nozioni rappresentano, nella sostanza, le due facce di una stessa medaglia, in quanto laddove si parla di "servizio pubblico" tout court l'attenzione si focalizza verso il soggetto pubblico che deve esplicare (direttamente ovvero indirettamente mediante la concessione ad imprese pubbliche, miste o private) l'attività di interesse generale, mentre invece laddove si parla di "servizio universale" l'attenzione si focalizza verso gli utenti finali di tale servizio pubblico e, più precisamente, verso le condizioni di accessibilità, di fruibilità e di qualità del servizio medesimo.

L'Ente locale deve intervenire laddove, per garantire un servizio accessibile a tutti, di qualità ed ad un prezzo abbordabile, si ***rendano necessarie adeguate compensazioni economiche (e quindi integrative della tariffa)*** al fine di rendere appetibile un servizio che, senza tali condizioni, non risulterebbe contendibile per il mercato.

In ogni caso la ratio degli obblighi di servizio va ricercata nella necessità di garantire l'equilibrio tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e le implicazioni dell'interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale siano prestati in modo ininterrotto (***continuità***), ***a favore di tutti gli utenti e su tutto il territorio interessato (universalità)***, ***a tariffe uniformi e a condizioni di qualità simili, indipendentemente dalle circostanze particolari e dal***

***grado di redditività economica di ciascuna singola operazione (parità), oltre alla trasparenza ed al carattere economicamente accessibile del servizio.***

Al fine di assicurare il rispetto dei principi sopra citati ed in particolare di quello dell'universalità, l'intervento economico finanziario a carico dell'Amministrazione non deve andare al di là di quanto indispensabile per raggiungere tale obiettivo.

L'appalto è finanziato con mezzi ordinari di bilancio, con le quote tariffarie degli utenti e appositi finanziamenti regionali.

Alla luce dell'approfondimento sopra formulato si ritiene evidente che, per le caratteristiche e la tipologia del sistema integrato di servizi progettati dal Comune di Priverno e descritto accuratamente nel capitolo 2 della presente relazione, l'affidamento a cui si intende procedere rappresenta certamente un servizio pubblico e universale per le seguenti motivazioni:

1. categoria di utenza al quale si rivolge
2. compensazioni economiche assicurate dall'Amministrazione Comunale attraverso il pagamento di tariffe "agevolate" rispetto al prezzo di mercato.

Questa Amministrazione, nell'ambito della propria potestà regolamentare e tariffaria ha stabilito le modalità di contribuzione da parte dell'utenza al costo del servizio con fissazione di esenzioni per quelle categorie di cittadini che presentano condizioni reddituali attestate dalla dichiarazione ISEE inferiori ad una soglia minima prefissata e relazione dei servizi sociali, al di sopra della quale è prevista una progressiva partecipazione al costo del servizio.

In tale contesto è intenzione dell'Amministrazione porre in essere l'affidamento nel massimo rispetto dei principi comunitari che regolano gli affidamenti pubblici, utilizzando per tale sistema integrato di servizi sociali la procedura aperta prevista dall'art. 55 del D. lgs. 163/2006.

Tale forma di affidamento garantisce la massima partecipazione ed il rispetto del principio di libertà di concorrenza posto a base della riforma dei servizi pubblici locali.

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 6  
DOTT.SSA CARLETTI CARLA**





**COMUNE DI PRIVERNO**  
**(Provincia di Latina)**

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,  
MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG  
6417489773**

**SEZIONE I AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

**I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto :** Comune di Priverno **Indirizzo postale: P.za  
Giovanni XXIII Città: Priverno (LT) Codice postale 04015 Paese: ITALIA**

**Punti di contatto:**

Telefono 07737912509 Fax 07737

Servizio cultura istruzione e-mail: servizi sociali@comune.priverno.latina.it

All'attenzione di Dr.ssa Carla Carletti

**Indirizzo Internet** <http://www.comune.priverno.latina.it>

**I.2) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere ulteriori informazioni:**

I punti di contatto sopra indicati

**I.3) Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione:**

Il capitolato speciale, il disciplinare di gara e i relativi allegati sono disponibili sul sito del Comune di Priverno:

[www.comune.priverno.latina.it](http://www.comune.priverno.latina.it) e presso i punti di contatto sopra indicati

**I.4) Indirizzo al quale inviare le offerte e le domande di partecipazione:**

Come punto I.1

**SEZIONE II : OGGETTO DELL'APPALTO**

**II.1.1) Tipo di appalto di servizi:**

Categoria 17

**II.1.2) Denominazione conferita all'appalto**

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,  
MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG  
6417489773**

### **II.1.3) Descrizione /oggetto dell'appalto**

Preparazione pasti in un Centro cottura comunale messo a disposizione dell'Operatore Economico. Trasporto, consegna, somministrazione pasti, allestimento, riordino e pulizia refettori.

### **II.1.4) Luogo di esecuzione:**

scuole materne e primarie, mensa anziani e centro diurno disabili ubicati nel Comune di Priverno.

### **II.1.5 Divisione in lotti**

NO

### **II.1.6) CIG: 6417489773**

### **II.1.7) Ammissibilità di varianti**

NO

## **II.2) Quantitativo o entità dell'appalto**

### **II.2.1) Quantitativo o entità totale**

Valore stimato: importo complessivo presunto € 1.225.968,00 IVA esclusa

**Base d'asta soggetto a ribasso € 4,35 I.V.A. esclusa per singolo pasto della refezione scolastica**

**Base d'asta soggetto a ribasso € 4,90 I.V.A. esclusa per singolo pasto per anziani e disabili.**

### **II.3) Durata dell'appalto o termine di esecuzione**

Tre anni.

### **II.4) Condizioni particolari – Clausola sociale**

Il concorrente con dichiarazione espressa deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.

## **SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO**

### **III.1) Condizioni relative all'appalto**

#### **III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste**

Cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto.

Cauzione definitiva: pari al 10% del prezzo complessivo di aggiudicazione Assicurazione RCT e RCO ai sensi del disciplinare d'Appalto

#### **III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia**

L'appalto è finanziato in parte con finanziamenti del diritto allo studio, con i mezzi ordinari di bilancio e con la compartecipazione tariffaria dell'utenza. Modalità di pagamento indicate nel capitolato d'Appalto

## **III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

### **III.2.1) Indicazioni riguardanti la situazione propria dell'imprenditore/del fornitore/del prestatore di servizio, nonché informazioni e formalità necessario per valutare requisiti minimi di carattere economico e tecnico che questi deve possedere**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti. Inesistenza cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006. Iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato (e per Cooperative anche Albo e Registro regionale o nazionale Cooperative) ovvero nel Registro commerciale dello Stato di appartenenza per Ditte con sede in altri Stati membri. Secondo quanto prescritto all'art. 5 del disciplinare di gara.

#### **III.2.1.2) CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA**

- copia dei bilanci degli ultimi tre esercizi, con dichiarazione ai sensi del DPR n. 445 del 28.12.2000 dalla quale risulti che i bilanci degli ultimi 3 esercizi sono stati certificati da società di revisione accreditata e chiusi in attivo;
- dichiarazione attestante che il patrimonio netto della ditta, sia pari ad almeno € 2.600.000,00 annui al netto dell'IVA, se si tratti di società di capitali o cooperative, o si tratti di società di persone e ditte individuali, i soci o l'imprenditore dispongano di capacità patrimoniale corrispondente;
- dichiarazione attestante gli indici di solidità patrimoniale : tasso di indebitamento (leverage) e volume di circolante generato nell'ultimo bilancio approvato(cash flow).
- dichiarazioni di almeno due istituti bancari, di data non anteriore a mesi sei dal termine di presentazione dell'offerta, che attestino la solidità economica dell'impresa e la solvibilità in relazione al valore dell'appalto (da allegare).

(In caso di raggruppamento è sufficiente la presentazione di referenze bancarie della solacapogruppo.)

Secondo quanto prescritto all'art. 15 del disciplinare di gara.

#### **III.2.3) Capacità tecnica qualitativa**

##### **Capacità tecnica professionale**

- Dichiarazione attestante che l'importo delle forniture analoghe a quella oggetto di gara prestate negli ultimi 3 anni ( 2012-2013-2014) nell'ambito del settore scolastico, sia stato almeno pari a € 6000.000,00 al netto di Iva di cui almeno € 1500.000,00 per servizio di fornitura e distribuzione pasti preparati in proprie cucine centralizzate e in cucine di proprietà comunale con indicazione analitica delle singole forniture e relativi importi, durata e destinatari.  
In caso di partecipazione alla gara in R.T.I. o Consorzio il requisito deve essere posseduto dall'impresa mandataria del R.T.I. o del Consorzio orizzontale nella misura minima del 60%; la restante percentuale deve essere posseduta dalla/e mandante/i ciascuna delle quali deve possedere una percentuale minima del 20%.
- Dichiarazione attestante il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, catering, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da Capitolati d'appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP;

## REQUISITI DI CAPACITÀ QUALITATIVA

I concorrenti singoli - e in caso di raggruppamento o di consorzio (esclusi quelli stabili) ogni componente dello stesso - per partecipare alla gara devono essere in possesso della

- Dichiarazione attestante il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff (composto da tecnici nutrizionisti, dietisti e responsabili della Qualità (stabilimento dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità;
- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione SA 8000 (certificazione etica) e l'impegno ed i risultati conseguiti dalla Ditta nell'attività di miglioramento per l'impatto ambientale, di politiche etiche e di redazione del bilancio sociale;
- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione OHSAS 18001:1999 (Occupational Health & Safety Management System);
- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di Gestione ambientale)
- Dichiarazione attestante il possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare).

Secondo quanto prescritto all'art. 15 del disciplinare di gara.

### III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI

**III.3.1 La prestazione di servizio è riservata ad una particolare professione?**

NO

**III.3.2 Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio:**

SI

## SEZIONE IV : PROCEDURE

### IV.1) Tipo di procedura

Aperta ☒ (procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. 163/2006)

### IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Offerta economicamente più vantaggiosa Offerta economicamente più vantaggiosa art. 83 del D.Lgs. 163/2006. valutata sulla base dei seguenti elementi:

- 1) Qualità del servizio **punti 75;**
- 2) Offerta economica **punti 25.**

Le modalità di aggiudicazione è dettagliatamente descritto, negli elementi di valutazione, nello specifico Disciplinare art.16.

### IV.2.2) ricorso ad un'asta elettronica

NO

### IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

#### IV.3.1 Documenti contrattuali e documenti complementari – condizioni per ottenerli

#### Condizioni e modalità di pagamento

vedasi Disciplinare di gara

#### IV.3.2 Scadenza fissata per la ricezione delle domande di partecipazione

Il giorno \_\_\_\_\_ Ora 13:00

**IV.3. 3) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/ domande di partecipazione:**  
ITALIANO

**IV.3.4) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:**  
180 giorni dalla data per la ricezione delle offerte

**IV.3.5) Modalità di apertura delle offerte:**

Lo svolgimento della gara è dettagliatamente descritto all'art. 18 del disciplinare. Alla gara possono assistere i rappresentanti legali delle interessate ovvero un loro delegato, ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

La seduta pubblica di apertura dei plichi avverrà presso la sede dell'Assessorato ai Servizi Sociali in Via della Stazione n.1 nel giorno e nell'ora che verrà comunicata formalmente ai concorrenti.

**SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI**

**V.1) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI**

La gara verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta purché riconosciuta valida e ammissibile nei termini previsti dal Disciplinare.

L'offerta, redatta secondo le modalità indicate nel disciplinare art. 15, dovrà pervenire in busta chiusa all'indirizzo indicato tramite servizio postale o qualsiasi altro mezzo di recapito autorizzato oppure con la consegna a mano. Sul plico dovrà essere apposta la seguente dicitura:

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,  
MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG  
6417489773**

Rimane a carico del mittente il rischio del mancato recapito del plico entro il termine indicato;

Le condizioni dettagliate della gara e della concessione sono contenute nel presente bando, nel capitolato e relativi allegati, nel Disciplinare e relativi allegati.

1. La Commissione può avvalersi, se necessario, di invitare i concorrenti, a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentate;
2. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, anche ai fini penali, di verificare successivamente quanto dichiarato. I requisiti prescritti dovranno comunque essere, in caso di aggiudicazione, verificati e dimostrati. Il mancato possesso degli stessi costituirà motivo di revoca dell'aggiudicazione o di risoluzione del contratto;
3. L'Amministrazione Comunale, e per essa il Responsabile del Dipartimento 6, si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di rinviarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
4. E' vietato all'impresa appaltatrice cedere l'appalto in parola.
5. Ai sensi della D.Lgs 196/2003, si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura concorsuale per l'appalto dei servizi in oggetto. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione

dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di Legge e di Regolamento. Il titolare del Trattamento è il Comune di Priverno.

6. Formano parte integrante del presente bando:

- **DISCIPLINARE DI GARA E RELATIVI ALLEGATI**
- **Allegato a domanda partecipazione**
- **Allegato b allegato dichiarazione art. 38**
- **Allegato c offerta economica**
- **Allegato d avvalimento concorrente**
- **Allegato e avvalimento ausiliaria**
- **Allegato f dichiarazione polizza fidejussoria**
- **Allegato g DUVRI**
- **Capitolato Speciale D'appalto e relativi allegati**
- **Allegato 1 Piano economico**
- **Allegato 2 Menù Scuole**
- **Allegato 3 Menù centro diurno disabili**
- **Allegato 4 Menù centro anziani**
- **Allegato 5 Grammature alimenti**
- **Allegato 6 caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate**
- **Allegato 7 Elenco delle attrezzature da fornire centro cottura**
- **Allegato 8 Contratto**
- **Allegato 9 Elenco personale**

7. Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 10 del D.lgs. 163/2006, è la Dott.ssa Carletti Carla – Responsabile del Dipartimento 6 Settore Servizi Socio Assistenziali.
8. Organismo responsabile delle procedure di ricorso: TAR Lazio Sezione di Latina Via Andrea Doria 04100 Latina ITALIA

Priverno, lì

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 6  
DOTT.SSA CARLETTI CARLA**



**COMUNE DI PRIVERNO**  
(Provincia di Latina)

**DISCIPLINARE DI GARA**

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773**

**PREMESSA**

**Art 1. Tipologia di affidamento**

Procedura aperta ai sensi dell'art. 3 co. 37 e dell'art. 55 co. 5 del D.Lgs. n.163/2006; si precisa che l'appalto rientra nell'ambito dei servizi di cui all'allegato II B (art. 20 D.lgs. n.163/2006) e che pertanto l'affidamento avverrà secondo le disposizioni e prescrizioni del citato decreto limitatamente agli artt. 65, 68 e 225 e a quelli espressamente richiamati negli allegati e negli atti di gara.

L'amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di quanto previsto dall'art.57 comma 5 lett. b del D.Lgs n. 163 del 12/04/2006 e ss.mm.ii.

**Art 2. Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato disciplina l'appalto relativo al servizio di preparazione, consegna di pasti confezionati la mattina stessa del consumo, mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e destinati al servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Priverno e la fornitura dei pasti da destinare agli anziani, ai soggetti fragili del territorio che richiedono detto servizio, nonché per i disabili che frequentano il centro diurno.

Il servizio di ristorazione comprende tutte le operazioni e le attività necessarie ed opportune, nessuna esclusa, affinché lo stesso sia erogato a regola d'arte a tutti i soggetti aventi il diritto, nel pieno rispetto delle norme di legge e dei documenti di gara.

Il presente capitolato generale di gara regola le norme e le condizioni in ordine alla partecipazione alla gara, alla presentazione delle offerte e all'aggiudicazione della presente gara.

Il Capitolato speciale d'appalto tecnico descrive la natura e le caratteristiche di quanto richiesto in appalto.

**Art. 3 Condizioni particolari – Clausola sociale**

Il concorrente con dichiarazione espressa deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli

attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.

#### **Art. 4 Quantitativo dell'appalto**

I quantitativi annuali presunti, sui quali dovrà essere dimensionata l'offerta, nonché le modalità prestazionali di espletamento del servizio sono specificate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

La SA si riserva eventualmente la facoltà di richiedere eventuali variazioni quantitative sia in aumento che in diminuzione e l'estensione del contratto per far fronte al fabbisogno di pasti d'ulteriori strutture della SA, alle medesime condizioni contrattuali.

Il numero dei pasti da consegnare nel presente capitolato previsto dall'Amministrazione Comunale di seguito indicato è puramente indicativo, basandosi sulla media del numero dei pasti erogati negli anni precedenti ed è pertanto variabile, in senso negativo o positivo, senza variazione del costo.

I numeri sono puramente indicativi, anche ai fini dell'offerta.

#### **Il valore complessivo presunto del contratto**

**per la durata di tre anni ammontata a**

**€. 1.225.968,00 (iva esclusa)**

**per la Costi sicurezza nei tre anni**

**€. 2.788,2**

**Totale complessivo**

**€. 1.228.756,2**

**così come meglio precisato nell'allegato 1 al presente atto.**

Il compenso è commisurato in base al numero di pasti e, pertanto, nulla avrà a pretendere la Ditta aggiudicataria nel caso di numero di pasti maggiore o minore rispetto al numero di pasti presunto. Per tutta la durata del contratto il prezzo rimarrà fisso ed invariabile.

**Il parametro di riferimento da porre a base d'asta:**

**€. 4,35 I.V.A. esclusa per singolo pasto della refezione scolastica**

**€. 4,90 I.V.A. esclusa per singolo pasto per la mensa degli anziani e disabili.**

#### **ART.5 SOPRALLUOGO**

Le Ditte interessate devono richiedere appuntamento per effettuare il sopralluogo per la presa visione del centro cottura, dei refettori, degli arredi, delle attrezzature in dotazione e di tutte le circostanze e degli elementi di fatto e di luogo che possono influire sull'offerta. Al termine del sopralluogo il Responsabile del Dipartimento 6 rilascerà specifica attestazione da prodursi in sede di gara unitamente alla documentazione amministrativa. Qualora la Ditta non effettui il sopralluogo non potrà partecipare alla gara o, se presentante istanza ed offerta, ne sarà esclusa.

#### **Art 6. Durata dell'appalto**

L'appalto ha la durata di tre anni dalla data di stipula del contratto (vedi art. 2 del Capitolato);

#### **Art 7. Soggetti ammessi alla procedura**

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento:

1. i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs. n.163/2006 e s.m.i., nonché concorrenti con sede in altri Stati alle condizioni di cui all'art. 47 del medesimo Decreto Legislativo;



2. gli operatori economici raggruppati ai sensi dell'articolo 37 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
3. è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio;
4. in caso di Associazione Temporanea d'Impresa, i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi richiesti per il concorrente singolo devono essere posseduti dalla mandataria nella misura minima del 40%, la restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti nella misura minima del 20% di quanto richiesto per l'intero raggruppamento. L'impresa mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria. Resta inteso che i requisiti richiesti devono essere cumulativamente ed interamente posseduti dal raggruppamento d'impresa;
5. per le imprese che abbiano rapporti diretti di controllo, di collegamento, o siano a loro volta controllate, ai sensi dell'art. 2359 Cod. Civ., è ammessa la contemporanea partecipazione sia dell'impresa controllante che dell'impresa controllata purchè si dimostri che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

#### **Art 8. Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione**

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'articolo 6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema **AVCpass**, reso disponibile dall'A.N.AC. Autorità Nazionale Anticorruzione (già A.V.C.P.) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis. Pertanto, **tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi** al sistema **AVCpass** accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato - avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il **"PassOE"** di cui all'art. 2, comma 3.2, della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara.

#### **Art 9. Semplificazione oneri formali nella partecipazione alle gare:**

In applicazione dell'art. 38 comma 2-bis e dell'art. 46 comma 1-ter del D.Lgs. 163/2006 (commi introdotti dall'art.39 commi 1 e 2 della legge 114/2014), si avverte che la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui al comma 2 dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita per la presente gara in **€ 1.225.968** il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria (*per il dettaglio dell'applicazione vedi parte prima, art. 15 punto 2.9 del presente disciplinare*). In tal caso, fermo restando il dovuto pagamento della sanzione pecuniaria la stazione appaltante assegna 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. In caso di inutile decorso del termine di cui al secondo periodo, il concorrente è escluso dalla gara in applicazione della suddetta novella normativa. Le disposizioni sopra riportate si applicano inoltre a ogni ipotesi di mancanza, incompletezza o irregolarità degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base al bando o al disciplinare di gara.

#### **Art 10. Condizioni di partecipazione**

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

a) le cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter ed m-quater), del Codice;

b) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;

c) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;

**Si specifica inoltre che:**

- 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 21/11/2001 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. 03/05/2010, n.78);

- Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 37, comma 7, primo periodo, del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete.

- Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) (consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane), ai sensi dell'art. 37, comma 7, secondo periodo, del Codice è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; il medesimo divieto, ai sensi dell'art. 36, comma 5, del Codice, vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettera c) (consorzi stabili).

**Art. 11 Obblighi connessi alla sicurezza del personale**

Il servizio oggetto della gara comporta interferenze con l'attività della stazione appaltante e un rischio specifico con riferimento all'ambiente in cui il soggetto aggiudicatario del servizio sarà destinato ad operare nell'ambito delle proprie attività, pertanto, ai sensi del comma 3 dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., è stato redatto il documento di valutazione dei rischi da interferenza (allegato g DUVRI).

I costi per la sicurezza facenti capo all'aggiudicatario in quanto affidatario dei servizi saranno invece indicati dal concorrente nella propria offerta economica. Sarà inoltre onere dell'aggiudicatario, prima della stipula del Contratto di Servizio, ai sensi delle disposizioni di cui all'art. 26 comma 6 del D. Lgs. 81/2008, all'art. 86 commi 3-bis e 3ter e all'art. 87 comma 4 del D. Lgs. 163/2006, redigere il Documento di Valutazione dei Rischi relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività.

**Art 12. Criterio di affidamento**

L'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 163/2006;

**Art 13. Pubblicazione atti di gara**

L'Amministrazione Comunale metterà a disposizione, sul proprio sito istituzionale [www.comune.priverno.it](http://www.comune.priverno.it) – sezione gare e appalti l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara a partire dalla pubblicazione **sulla G.U.U.E.**

L'Amministrazione pertanto, non prenderà in considerazione, ai sensi dell'art.71, comma 1 del Codice dei contratti, le richieste di invio dei documenti di gara.

La documentazione di gara comprende:

- a) Bando di gara;
- b) Disciplinare di gara e allegati;
- c) Capitolato ed ogni altro documento allo stesso allegato;

#### **Art 14. Termine di validità dell'offerta**

L'offerta è valida per 180 giorni dalla scadenza del termine utile per la ricezione delle offerte.

### **PARTE PRIMA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

#### **Art 15. Termini e modalità di presentazione dell'offerta**

**1. Il plico** contenente la documentazione e l'offerta, **deve pervenire, a pena di esclusione dalla gara**, entro il termine perentorio del giorno \_\_\_\_\_ ore **13:00 ESCLUSIVAMENTE** al seguente indirizzo: **Comune di Priverno , P.za Giovanni XXIII 04015 Priverno, con le seguenti modalità:**

- a mezzo raccomandata del servizio postale,
- mediante agenzia di recapito autorizzata;
- consegna a mano del plico, entro il suddetto termine perentorio, allo stesso indirizzo di cui alla lettera a), dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00, il martedì ed il giovedì dalle 15,30 alle 17,00.

**Il recapito tempestivo del plico rimane in ogni caso ad esclusivo rischio del mittente:** se, per qualsiasi motivo, il plico non dovesse giungere a destinazione in tempo utile, lo stesso non sarà preso in considerazione poiché pervenuto fuori termine, e ciò indipendentemente dalla data del timbro postale.

L'Amministrazione non è tenuta ad effettuare alcuna indagine circa i motivi di ritardo nel recapito del plico.

**Il plico deve:**

- recare all'esterno, oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso, le indicazioni relative all'oggetto dell'appalto: **" GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI";**
- data ed orario di scadenza della procedura di gara in questione;
- scritta con indicato: **"NON APRIRE"** contiene offerta relativa alla procedura di gara in oggetto;
- **essere chiuso e sigillato mediante l'apposizione di un'impronta (timbro o ceralacca o firma sui lembi di chiusura o altro sistema);**
- contenere, **a pena di esclusione** al proprio interno tre buste:

**BUSTA A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA;**

**BUSTA B - OFFERTA TECNICA**

**BUSTA C - OFFERTA ECONOMICA**

**Le Buste A, B e C devono a loro volta essere chiuse e sigillate mediante l'apposizione di un'impronta (timbro o ceralacca o firma sui lembi di chiusura o altro sistema);**

## 2. Contenuto della busta A – Documentazione Amministrativa

All'interno del plico deve essere presente, **a pena di esclusione dalla gara**, la busta A contenente la domanda e le dichiarazioni a firma del legale rappresentante dell'impresa o di un suo procuratore (vedi modello A) e la documentazione come di seguito specificato:

**2.1** domanda di partecipazione sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante e in tal caso va allegata, a pena di esclusione, copia conforme all'originale della relativa procura; Si precisa che nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, la domanda, **a pena di esclusione**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il **raggruppamento o consorzio**;

**2.2** dichiarazione sostitutiva di cui al DPR 445/2000 relativa alle condizioni di ammissione con la quale il concorrente attesta, **indicandole specificatamente**, di non trovarsi nelle seguenti condizioni previste nell'articolo 38 del D. lgs. n. 163/2006 e s.m.i (**requisiti di ordine generale**):

**a)** stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o che sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

**(oppure, in caso di concordato preventivo con continuità aziendale)**

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, e di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di ... (riferimenti autorizzazione, n., data, ecc.,...);

**(oppure)**

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 ..... del .....

**b)** pendenza di procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 6 del D.Lgs. n.159/2011, o una delle cause ostative previste dall'articolo 67 del D.Lgs. n.159/2011, con riferimento a tutte le persone fisiche componenti il concorrente che siano titolari di responsabilità legale, di poteri contrattuali o di direzione tecnica, come segue:

- *direttore tecnico (per ogni tipo di società);*
- *dei soci (per le società in nome collettivo);*
- *dei soci accomandatari(per le società in accomandita semplice);*
- *degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza oltre che del socio unico persona fisica o del socio di maggioranza per società con meno di quattro soci per gli altri tipi di società;*
- *per le società con meno di quattro soci, la dichiarazione va resa da tutti i soci nel caso in cui gli stessi abbiano le medesime quote;*
- *i procuratori qualora la domanda di partecipazione o l'offerta sia presentata da tali soggetti;*

**c)** sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; ai sensi dell'articolo 38, comma 2, primo periodo, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., devono essere dichiarate anche **le condanne per le quali è stato ottenuto il beneficio della non menzione**; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali

definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18; resta salva l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale; le dichiarazioni relative all'assenza delle cause di esclusione di cui alla presente lettera **c)** (sentenze di condanna passata in giudicato, decreti penali irrevocabili e sentenze di applicazione della pena su richiesta), devono riguardare tutte le persone fisiche componenti il concorrente che siano titolari di responsabilità legale, di poteri contrattuali, o di direzione tecnica, come segue:

- *direttore tecnico (per ogni tipo di società);*
- *dei soci (per le società in nome collettivo);*
- *dei soci accomandatari(per le società in accomandita semplice);*
- **degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza** *oltre che del socio unico persona fisica o del socio di maggioranza per società con meno di quattro soci per gli altri tipi di società;*
- *per le società con meno di quattro soci, la dichiarazione va resa da tutti i soci nel caso in cui gli stessi abbiano le medesime quote;*
- *i procuratori qualora la domanda di partecipazione o l'offerta sia presentata da tali soggetti;*

**d)** violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge n. 55 del 1990;

**e)** gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti lavoro;

**f)** grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate da questa stazione appaltante o errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

**g)** violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

**h)** iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

**i)** violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

**j)** mancata ottemperanza agli obblighi di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (diritto al lavoro dei disabili); a tale scopo, ai fini dell'articolo 17 della predetta legge n. 68 del 1999, in relazione al numero dei dipendenti, calcolato con le modalità di cui all'articolo 4 della predetta legge e tenuto conto delle esenzioni per il settore edile di cui all'articolo 5, comma 2, della stessa legge, modificato dall'articolo 1, comma 53, della legge n. 247/ 2007, deve essere dichiarata una delle seguenti condizioni:

- se il numero dei dipendenti sia inferiore a 15;
- se il numero dei dipendenti sia compreso tra 15 e 35 e non siano state effettuate assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;
- se il numero dei dipendenti sia compreso tra 15 e 35 e siano state effettuate assunzioni dopo il 18 gennaio 2000 oppure sia superiore a 35 e, in questi casi, deve essere altresì dichiarato di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato ai relativi obblighi;

**k)** sanzione di interdizione di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. n.231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione (ad esempio: per atti

o comportamenti discriminatori in ragione della razza, del gruppo etnico o linguistico, della provenienza geografica, della confessione religiosa o della cittadinanza, ai sensi dell'articolo 44, comma 11, del D.Lgs. n. 286/1998; per emissione di assegni senza copertura ai sensi degli articoli 5, comma 2, e 5-bis della legge n. 386 del 1990; per sospensioni ai sensi dell'articolo 14, comma 1, del D.Lgs. n. 81 del 2008);

l) con riferimento a tutte le persone fisiche componenti il concorrente che siano titolari di responsabilità legale, di poteri contrattuali o di direzione tecnica, come segue:

- *direttore tecnico (per ogni tipo di società);*
- *dei soci (per le società in nome collettivo);*
- *dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice);*
- *degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza oltre che del socio unico persona fisica o del socio di maggioranza per società con meno di quattro soci per gli altri tipi di società;*
- *per le società con meno di quattro soci, la dichiarazione va resa da tutti i soci nel caso in cui gli stessi abbiano le medesime quote;*
- *i procuratori qualora la domanda di partecipazione o l'offerta sia presentata da tali soggetti;*

che pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 (concussione) e 629 (estorsione) del codice penale, aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge n. 152/1991, convertito dalla legge n. 203/1991 (in quanto commessi avvalendosi delle condizioni previste dall'articolo 416-bis del codice penale o al fine di agevolare l'attività delle associazioni mafiose previste dallo stesso articolo), non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge n. 689/1981 (fatto commesso nell'adempimento di un dovere o nell'esercizio di una facoltà legittima ovvero in stato di necessità o di legittima difesa); la circostanza ostativa deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando di gara;

m) forme di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con altro offerente, o qualsiasi relazione, anche di fatto, se comportino l'imputazione delle offerte a un unico centro decisionale; a tal fine la dichiarazione deve, alternativamente indicare:

- ☐ ☐ di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ☐ ☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ☐ ☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente

Si precisa che:

☐ ☐ **a pena di esclusione**, le attestazioni di cui al presente paragrafo 2.1.2, 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;

☐ ☐ **a pena di esclusione**, le attestazioni di cui al presente paragrafo 2.1.2, 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;

☐ ☐ **a pena di esclusione**, le attestazioni di cui all'art. 38, comma 1, lett. b), c) ed m-ter), devono essere rese anche dai titolari di poteri institori ex art. 2203 del c.c. e dai procuratori speciali delle società muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi, ricavabili dalla procura;

□ □ **a pena di esclusione**, le attestazioni di cui all'art. 38, comma 1, lett. c), in caso di incorporazione, fusione societaria, scissione e/o cessione d'azienda, 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. 28/12/2000, n. 445, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione.

**n)** ai sensi dell'articolo 1-bis, comma 14, della legge n. 383/2001, di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione o di essersi avvalso di tali piani a condizione che gli stessi si siano conclusi;

**o) Si precisa che, a pena di esclusione**

*la dichiarazione del possesso dei requisiti di ordine generale dovrà essere resa anche dai soggetti espressamente indicati dall'art. 38, comma 1, lettera b) e c) del Codice dei contratti nonché da quelli cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Relativamente a questi ultimi, dovranno essere indicati nel modello A i nominativi e i relativi dati anagrafici. In caso di condanna dovranno essere forniti gli elementi meglio specificati dall'art. 38, comma 1, lettera c) ultimo periodo. (Vedi modello B).*

**2.3** la dichiarazione sostitutiva di cui al DPR 445/2000 attestante l'iscrizione all'apposito registro, se cooperativa, ovvero al registro delle imprese della C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XI C del Codice dei Contratti).

Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e copia dell'Atto Costitutivo e dello Statuto;

**2.4** dichiarazione sostitutiva di cui al DPR 445/2000 con la quale il concorrente, in caso di aggiudicazione dell'appalto, si obbliga a prestare il servizio nel rispetto di tutte prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto e negli allegati allo stesso (allegati n° 1; 2 e 3 );

**2.5** dichiarazione, per tutte le comunicazioni in merito alla gara, in particolare ai sensi dell'art. 79 commi 5-bis e 5-quinquies del D.Lgs. 163/2006:

- del domicilio eletto per le comunicazioni,
- dell'indirizzo di posta elettronica;
- del numero di fax.

**2.6** ai fini dell'acquisizione d'ufficio del DURC, l'indicazione:

- per l'INAIL: codice ditta, sede territoriale dell'ufficio di competenza, numero di posizione assicurativa;
- per l'INPS: matricola azienda, sede territoriale dell'ufficio di competenza;

**2.7 (nel caso di consorzi di cui all'articolo 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006):** 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 e si applica l'articolo 353 del codice penale. È vietata la partecipazione a più di un consorzio; I consorziati indicati dal consorzio quali esecutori del contratto devono dichiarare, a pena di esclusione, di possedere i requisiti di ordine generale stabiliti dall'art. 38 co. 1 del D. lgs. 163/2006, indicandoli specificamente;

**2.8 (nel caso di associazione temporanea d'imprese o consorzio non ancora costituiti):** dichiarazioni, rese da ogni concorrente, attestanti:

- a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo (art. 37, comma 14, del D.Lgs. n.163/2006) nel rispetto, tra l'altro, dei requisiti minimi dell'art.92 del DPR 207/2010;
- b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi;
- c) l'impegno a costituire l'ATI o il raggruppamento, al fine di garantire l'immodificabilità ai sensi dell'art.37 comma 9 del D.Lgs. 163/2006, deve specificare il tipo (orizzontale o verticale) nonché specificare la quota di partecipazione al Raggruppamento, corrispondente alla percentuale del servizio che sarà eseguita da ciascun concorrente (art. 37, comma 13, del D.Lgs. n.163/2006);

**2.9 cauzione provvisoria per l'importo di € 24.51936 pari al 2% (due per cento) dell'importo a base di gara, ai sensi dell'articolo 75, commi da 1 a 6, del D.Lgs. n.163/2006, costituita, a scelta dell'offerente, da:**

- a) assegno circolare o bonifico intestato al Comune di Priverno o titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione;
- b) fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993 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'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. La garanzia deve prevedere espressamente la clausola di rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione e con validità non inferiore a 180 giorni dal termine di scadenza per la presentazione dell'offerta.

**Le fideiussioni/polizze relative al deposito cauzionale provvisorio, a pena di esclusione,** dovranno essere corredate da idonea dichiarazione sostitutiva rilasciata dai soggetti firmatari il titolo di garanzia ai sensi del DPR 445/2000, circa l'identità, la qualifica ed i poteri degli stessi. Tale dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità *perfettamente leggibile* incorso di validità dei suddetti soggetti. In alternativa, il deposito dovrà essere corredato di autentica notarile circa la qualifica, i poteri e l'identità dei soggetti firmatari il titolo di garanzia. La fideiussione deve riportare la garanzia per il **mancato pagamento della sanzione pecuniaria di € 1.225.968** prevista in caso di applicazione dell'art. 38 comma 2-bis e dell'art. 46 comma 1-ter del D.Lgs. 163/2006 attraverso l'indicazione di specifica clausola indicante l'importo della sanzione garantita e l'impegno del fideiussore. In caso di applicazione della sanzione e il concorrente opti per la corresponsione dalla sanzione pecuniaria tramite l'escussione parziale della polizza in luogo del pagamento diretto, l'importo della stessa dovrà essere obbligatoriamente reintegrato. La mancata reintegrazione della cauzione costituisce causa di esclusione.

**2.10 Riduzione dell'importo della cauzione:** ai sensi dell'articolo 75 comma 7 del Codice dei Contratti, l'importo della garanzia è ridotto del 50 per cento per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati, la predetta condizione, è dimostrata con apposita dichiarazione;

**2.11** Nel caso il concorrente partecipi in A.T.I. non ancora formalmente costituita:  
la cauzione dovrà essere intestata a tutti i soggetti componenti l'A.T.I., **pena l'esclusione dalla gara;**

**2.12** Si precisa che la cauzione è elemento essenziale dell'offerta, ai sensi dell'art.75 comma 1 e 4 e 46 comma 1- bis del Codice. Conseguentemente l'offerta non corredata dalla cauzione provvisoria è esclusa.



**2.13** Impegno di un fideiussore, ai sensi dell'articolo 75, comma 8, del D.Lgs. n.163/2006, a rilasciare la cauzione definitiva di cui all'articolo 113 del D.Lgs. n.163/2006, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario;

**2.14 limitatamente ai concorrenti che presentano l'offerta tramite procuratore o institore:** ai sensi degli articoli 1393 e 2206 del codice civile, deve essere allegata la scrittura privata autenticata o l'atto pubblico di conferimento della procura o delle preposizioni institorie o, in alternativa, una dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'articolo 46, comma 1, lettera u), del DPR n.445/2000, attestante la sussistenza e i limiti della procura o della preposizione institoria, con gli estremi dell'atto di conferimento;

**2.15 subappalto:** si rinvia a quanto stabilito dall'art. 24 del capitolato d'appalto;

**2.16 limitatamente ai concorrenti che partecipano con l'avvalimento**

**a.** dichiarazione sostitutiva con la quale il legale rappresentante di altro operatore economico, in qualità di ausiliaria:

- attesta l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- attesta il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38 del Codice, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- 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;
- attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del Codice;

**b.** 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 per tutta la durata dell'appalto;

Si specifica che, nel caso di avvalimento del requisito di natura tecnica, il prestito non può essere generico, ma deve comportare il trasferimento, dall'ausiliario all'ausiliato, delle competenze tecniche acquisite con le precedenti esperienze (*trasferimento che, per sua natura, implica l'esclusività di tale trasferimento, ovvero delle relative risorse, per tutto il periodo preso in considerazione dalla gara*). **In tal caso dal contratto dovrà risultare, per esempio, l'affitto d'azienda, oppure la messa a disposizione della dirigenza tecnica, oppure la predisposizione di un programma di formazione del personale o altro elemento concreto a dimostrazione che l'esperienza dell'impresa ausiliaria possa considerarsi effettivamente trasferita all'impresa ausiliata (Consiglio di Stato, n.864 del 23/02/2015)**

**2.17 limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari,** ai sensi dell'articolo 37, commi 1, 3, 5, 7, primo periodo, 12, 13 e 14, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.:

- se non ancora costituiti: dichiarazione di impegno alla costituzione mediante conferimento di mandato al soggetto designato quale mandatario o capogruppo, corredato dall'indicazione del servizio o della quota del servizio affidato ai componenti del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario, ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.;
- se già formalmente costituiti: copia autentica dell'atto di mandato collettivo speciale, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario o capogruppo e l'indicazione del servizio o della quota del servizio da affidare ad ognuno degli operatori economici componenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario; in alternativa, dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, con la quale si attesti che tale atto è già stato stipulato, indicandone gli estremi e riportandone i contenuti;
- in ogni caso ciascun soggetto concorrente raggruppato o consorziato o che intende raggrupparsi o

consorzarsi deve presentare e sottoscrivere le dichiarazioni (**requisiti di ordine generale**) di cui all'art. 38 del D. lgs. n. 163/2006 e s.m.i e **Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico organizzativa**, distintamente per ciascun operatore economico in relazione al possesso dei requisiti di propria pertinenza;

#### **2.18 limitatamente ai consorzi stabili:**

- ai sensi dell'articolo 36, comma 5, secondo periodo, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i, devono indicare se intendano eseguire il servizio direttamente con la propria organizzazione consorziale o se ricorrano ad uno o più operatori economici consorziati e, in quest'ultimo caso, devono indicare il consorziato o i consorziati esecutori per i quali il consorzio concorre alla gara;
- il consorziato o i consorziati indicati quali esecutori per i quali il consorzio concorre ai sensi del punto precedente devono possedere i requisiti di cui all'articolo 38 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.;

#### **2.19 limitatamente ai consorzi stabili di cooperative o di imprese artigiane: i sensi**

**dell'articolo 37**, comma 7, secondo periodo, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i, devono presentare le medesime dichiarazioni e indicazioni richieste ai consorzi stabili come previsto alla precedente lettera i);

**2.20 attestazione di avvenuto pagamento del contributo di € 140,00** a favore dell'A.N.AC. Il versamento dovrà essere effettuato secondo le istruzioni operative presenti sul sito dell'AUTORITÀ al seguente indirizzo: <http://www.avcp.it/riscossioni.html>, indicando il proprio codice fiscale e il codice identificativo della procedura di riferimento **CIG 6417489773**

#### **2.21 PASSOE rilasciato dal sistema AVCPASS come spiegato all'art. 8 del presente Disciplinare.**

**2.22 di autorizzare** l'Amministrazione, qualora un partecipante alla gara eserciti, ai sensi della L. n.241/90 e s.m.i., la facoltà di "accesso agli atti", a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara

#### ***Oppure***

di non autorizzare l'accesso agli atti della documentazione (indicare le parti non accessibili) presentata in sede di gara indicandone le motivazioni. La Stazione Appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;

**2.23 dichiarazione, ai sensi dell'articolo 79, commi 5-bis e 5-quinquies, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i:**

- del domicilio eletto per le comunicazioni;
- dell'indirizzo di posta elettronica certificata o, se non disponibile, l'indirizzo di posta elettronica;
- del numero di fax, corredato dall'autorizzazione al suo utilizzo ai fini della validità delle comunicazioni;

**2.24 di autorizzare** il Comune di Priverno a trasmettere via fax o posta elettronica le comunicazioni di cui all'art. 79 del Codice dei Contratti.

#### **2.25 ai fini dell'acquisizione d'ufficio del DURC: l'indicazione:**

- del contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) applicato;
- per l'INAIL: codice ditta, sede territoriale dell'ufficio di competenza, numero di posizione assicurativa;
- per l'INPS: matricola azienda, sede territoriale dell'ufficio di competenza;

**2.26 di accettare** l'inizio del servizio entro e non oltre il giorno indicato nella comunicazione scritta inviata dal competente ufficio della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto;

**2.27** di avere tenuto conto nell'offerta degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza e di previdenza ed assistenza nel luogo di esecuzione del servizio;

**2.28** di accettare e di obbligarsi senza condizione o riserva alcuna a tutte le norme e disposizioni contenute negli atti di gara;

**2.29 Il concorrente con dichiarazione espressa deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente affidatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.**

**2.30** di essere in regola con l'assolvimento degli obblighi contributivi previsti dalle leggi e dai contratti di lavoro;

**2.31** con riferimento alla **capacità economico- finanziaria (art. 41 del D. lgs.163/2006)** al fine di garantire la qualità delle prestazioni relative al servizio in oggetto per la specifiche caratteristiche degli utenti ai quali è rivolto, attesa la notevole complessità tecnica del servizio per la molteplicità dei servizi richiesti e l'importante valore economico dell'appalto, gli operatori economici partecipanti alla procedura debbono essere in possesso dei requisiti di capacità economico finanziaria di seguito indicati:

Il concorrente dovrà dimostrare la propria capacità economica e finanziaria attraverso i sotto elencati documenti:

- a) copia dei bilanci degli ultimi tre esercizi, con dichiarazione ai sensi del DPR n. 445 del 28.12.2000 dalla quale risulti che i bilanci degli ultimi 3 esercizi sono stati certificati da società di revisione accreditata e chiusi in attivo;
- b) dichiarazione attestante che il patrimonio netto della ditta sia pari ad almeno €. 2.600.000,00 annui al netto dell'IVA, se si tratti di società di capitali o cooperative, o si tratti di società di persone e ditte individuali, i soci o l'imprenditore dispongano di capacità patrimoniale corrispondente;
- c) dichiarazione attestante gli indici di solidità patrimoniale: tasso di indebitamento (leverage) e volume di circolante generato nell'ultimo bilancio approvato (cash flow).
- d) dichiarazioni di almeno due Istituti Bancari o Intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993 inerente la capacità economico e finanziaria dell'impresa concorrente; tali dichiarazioni devono essere prodotte unitamente alla documentazione amministrativa e non possono essere oggetto di autocertificazione come previsto dall'art. 41 comma 4 del D.Lgs. 163/2006 modificato dal D. lgs. 152/2008;**

**2.32** con riferimento alla **capacità tecnica organizzativa (art. 42 D. lgs.163/2006)** dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 con la quale il concorrente dichiara:

- che l'importo delle forniture nel settore scolastico prestate negli ultimi 3 anni ( 2012-2013-2014) nell'ambito del settore scolastico, sia stato almeno pari a €. 6000.000,00 al netto di Iva di cui almeno € 1500.000,00 per servizio di fornitura e distribuzione pasti preparati in proprie cucine centralizzate e in cucine di proprietà comunale con indicazione analitica delle singole forniture e relativi importi, durata e destinatari.  
In caso di partecipazione alla gara in R.T.I. o Consorzio il requisito deve essere posseduto dall'impresa mandataria del R.T.I. o del Consorzio orizzontale nella misura minima del 60%; la restante percentuale deve essere posseduta dalla/e mandante/i ciascuna delle quali

- deve possedere una percentuale minima del 20%.
- il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, catering, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da Capitolati d'appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP;

### 2.33 Requisiti di capacità qualitativa

I concorrenti singoli e in caso di raggruppamento o di consorzio (esclusi quelli stabili) ogni componente dello stesso - per partecipare alla gara devono essere in possesso della:

- il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff (composto da tecnici nutrizionisti, dietisti e responsabili della Qualità ( stabilimento dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità;
- il possesso della Certificazione SA 8000 (certificazione etica) e l'impegno ed i risultati conseguiti dalla Ditta nell'attività di miglioramento per l'impatto ambientale, di politiche etiche e di redazione del bilancio sociale;
- il possesso della Certificazione OHSAS 18001:1999 (Occupational Health & Safety Management System);
- il possesso della Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di Gestione ambientale)
- il possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare).

Tali requisiti verrà comprovato in sede di verifica ex art. 48 comma 2, attraverso la presentazione di copia conforme dei certificati di regolare esecuzione, la cui conformità è resa ai sensi dell'art. 19 del DPR445/2000;

**2.34** di essere a conoscenza che sui dati dichiarati potranno essere effettuati controlli ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. n. 445 del 2000;

**2.35** che l'offerta resta valida ed impegnativa per 180 giorni dalla data della sua presentazione.

### 3. Contenuto della busta B – Offerta Tecnica

In tale busta deve essere inserita l'offerta tecnica **redatta secondo i criteri e le modalità stabilite nella parte seconda art. 16 del presente disciplinare.**

### 4. Contenuto della busta C - Offerta Economica

L'offerta è redatta mediante dichiarazione contenente il ribasso **percentuale espresso in cifre e lettere** offerto sul costo orario convenzionale posto a base di gara con le seguenti precisazioni:

- in caso di discordanza tra la percentuale espressa in cifre e quella indicata in lettere prevale quella indicata in lettere;
  - il foglio dell'offerta, in bollo, è sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente o da altro soggetto avente i medesimi poteri, come risultante dalla documentazione presentata;
  - sono ammesse solo offerte in ribasso, saranno pertanto escluse le offerte con premio pari o superiore alla base di gara;
- Si specifica che in caso di mancata apposizione della marca da bollo sull'offerta economica, la Stazione appaltante è tenuta ai sensi del D.P.R. 642 del 26/10/1972 ad effettuare segnalazione all'Agenzia delle Entrate competente;

**Limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari non ancora costituiti,**

l'offerta economica, ai sensi dell'art.37 comma 8 del D.Lgs 163/2006, deve essere presentata nel seguente modo:

- deve essere sottoscritta su ciascun foglio dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che compongono il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario;
- deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, i concorrenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza a uno di essi, indicato specificatamente e qualificato come capogruppo, il quale stipulerà in nome e per conto proprio e delle mandanti;

L'offerta, a pena di nullità, dovrà indicare specificamente i costi della sicurezza da rischio specifico o aziendali (ossia gli oneri afferenti l'esercizio dell'attività di impresa connessi con l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi). Tali costi sono variabili perché legati all'offerta economica delle imprese partecipanti alla gara.

**5. Cause di esclusione:**

Saranno escluse dalla gara le buste delle ditte invitate in caso di:

- a) Mancato adempimento alle prescrizioni previste dal Codice dei contratti e da altre disposizione di legge;
- b) incertezza assoluta sul contenuto dell'offerta ed offerta carente di altri elementi essenziali;
- c) incertezza assoluta sulla provenienza e offerta non sottoscritta;
- d) plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione non integro ovvero altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte;
- e) violazione dei termini per la presentazione dell'offerta;
- f) partecipazione contemporanea alla medesima gara di consorzi stabili e dei consorziati per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere; partecipazione contemporanea alla medesima gara di consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e/o consorzi tra imprese artigiane e dei consorziati per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere; partecipazione contemporanea alla medesima gara in forma individuale e in un raggruppamento o in più di un raggruppamento;
- g) assenza di una delle dichiarazione e/o documenti previsti nella parte prima punto 2 del presente disciplinare;
- h) mancata dichiarazione di anche una sola delle cause di esclusione previste dall'art. 38 co. 1 del D.Lgs.163/2006 (le dichiarazioni vanno rese specificamente per ognuna delle lettere previste all'art. 38 co. 1 del D.lgs. 163/2006)
- i) soggetti che versano in una delle situazioni di esclusione previste dall'art. 38 del Codice;
- j) concorrenti per i quali la stazione appaltante accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi;
- k) violazione delle norme sull'avvalimento;
- l) mancata produzione della garanzia provvisoria;
- m) cauzione non sottoscritta dal garante oppure omessa produzione della dichiarazione sostitutiva rilasciata dallo stesso soggetti firmatario del titolo di garanzia;
- n) offerta non corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario;
- o) mancato versamento del contributo all'Autorità;
- p) le offerte che rechino, in relazione all'indicazione del prezzo in ribasso segni di abrasioni, cancellature o altre manomissioni, che non siano espressamente confermate con sottoscrizione a margine o in calce da parte del concorrente.
- n) mancata indicazione nell'offerta economica dei costi della sicurezza da rischio specifico o aziendali (ossia gli oneri afferenti l'esercizio dell'attività di impresa connessi con l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi).

**PARTE SECONDA  
PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

**Art 16. Criterio di aggiudicazione:**

L'aggiudicazione del presente appalto sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 83 D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.), valutabile secondo gli elementi di seguito indicati.

**L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché valida.**

Si procederà all'affidamento del servizio, al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa e valutata congrua, tenuto conto della qualità e del prezzo, con l'attribuzione del punteggio massimo di 100 punti così ripartito:

**OFFERTA TECNICA – QUALITATIVA: MASSIMO 75 PUNTI;**

**OFFERTA ECONOMICA: MASSIMO 25 PUNTI.**

**A) QUALITA' DEL PROGETTO - CRITERI DI VALUTAZIONE**

N.	CRITERIO	PUNTEGGIO CRITERIO-	SOTTOCRITERI	PUNTEGGIO SOTTOCRITERI
1.	<b>Progetto Tecnico</b>	<b>fino a max:42</b>	1. 1 Criteri di selezione e controllo dei fornitori ivi compresa la descrizione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi dichiarati	<b>10</b>
			1. 2 Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di produzione	<b>12</b>
			1.3. Modalità organizzative, operative e di controllo del processo di distribuzione, con riferimento anche ai tempi di consegna dei pasti	<b>6</b>
			1.4 Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature con prodotti a basso impatto e residuo	<b>6</b>
			1.5 Servizi ulteriori offerti dal concorrente che non comportano oneri aggiuntivi per la stazione appaltante. Saranno valutati servizi e prestazioni aggiuntive contenenti interventi volti al miglioramento del servizio nei confronti dell'utenza.	<b>8</b>
2	<b>Qualità</b>	<b>fino a max 33</b>	2.1.Inserimento nel menù settimanale di prodotti biologica, PRODOTTI DOP-IGP specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni: 1 punto per ogni prodotto offerto.	<b>15</b>
			2.2 Progetti rivolti all'educazione alimentare dell'utenza: alunni,insegnanti,genitori indicando un piano di programmazione per l'intera durata contrattuale	<b>10</b>
			2.3 Monitoraggio della soddisfazione dell'utenza. Sistema di valutazione del livello di soddisfazione degli utenti; azioni correttive da adottare per superare le criticità ed eliminare le loro cause nel perseguimento di obiettivi finalizzati all'ottimizzazione del servizio.	<b>8 punti</b>

## MODALITÀ DI REDAZIONE DELLA PROPOSTA PROGETTUALE

Nella redazione della Proposta Progettuale si consiglia di fare riferimento, nella descrizione, alla suddivisione dei sottocriteri, così come individuati nello schema sopra descritto **QUALITA' DEL PROGETTO CRITERI DI VALUTAZIONE** e di formularla utilizzando fogli formato A4, per un massimo di 50 (cinquanta) pagine circa (facciate), esclusi eventuali allegati.

La documentazione relativa alla proposta progettuale come sopra indicata, verrà valutata dalla commissione prima dell'apertura della busta contenete l'offerta economica.. Ogni componente della Commissione appositamente costituita provvederà ad esaminare e valutare il progetto presentato da ciascun partecipante, attribuendo a quanto esplicitato per ciascuna delle sezioni un punteggio variabile da 0 a 1.

Per rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi, vengono previsti i seguenti undici giudizi e coefficienti correlati, che saranno utilizzati per la valutazione del Progetto Tecnico da parte dell'apposita Commissione:

- Ottimo 1
- Più che buono 0,9
- Buono 0,8
- Più che sufficiente 0,7
- Sufficiente 0,6
- Non completamente adeguato 0,5
- Limitato 0,4
- Molto limitato 0,3
- Minimo 0,2
- Appena valutabile 0,1
- Non valutabile 0

I predetti giudizi saranno espressi dai commissari per ciascun sottocriterio. Si procederà poi al calcolo dei punti attribuiti a ciascun sottocriterio moltiplicando il coefficiente di giudizio attribuito per il punteggio massimo attribuibile per il sottocriterio.

La somma dei punti attribuiti ai sottocriteri determinerà il punteggio complessivo attribuito al criterio.

Tenendo conto del punteggio così ottenuto per ciascun commissario, si procederà per ciascuno dei sei criteri al calcolo della media aritmetica provvisoria (somma dei punteggi sintetici assegnati da ogni commissario, divisa per il numero dei commissari).

Sarà successivamente calcolato il "Fattore di conversione" pari al rapporto tra 1 e la media risultata più alta.

La media definitiva, per ognuno dei sei criteri, sarà determinata moltiplicando la media originale provvisoria per il fattore di conversione.

Infine, ogni media definitiva sarà moltiplicata per il peso massimo attribuito ad ognuno dei sei criteri.

I punteggi così determinati per ciascun criterio saranno sommati per determinare la valutazione complessiva del progetto presentato fino ad un massimo di 75 punti.

Saranno ritenute idonee e, quindi, potranno essere ammesse alla fase successiva della gara (apertura delle offerte economiche) sole le ditte che avranno ottenuto in questa prima fase un punteggio relativo alla offerta tecnica **non inferiore a 51 punti**. Le ditte che avranno ottenuto un punteggio inferiore a quello suddetto saranno dichiarate non idonee e, di conseguenza, escluse dalla gara.



## B) OFFERTA ECONOMICA : max punti 25

### 2 Offerta economica.

L'assegnazione verrà fatta, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, alla ditta/cooperativa che presenterà **l'offerta in percentuale UNICA di ribasso d'asta rispetto al prezzo/pasto a base d'asta indicato in €. 4,35 = oltre IVA per la refezione scolastica e in €. 4,90 oltre IVA per i pasti degli anziani e disabili.**

L'offerta economica dovrà essere formulata nei termini di cui all'art 15 del presente disciplinare, resta convenuto che il prezzo/pasto sarà quello indicato nell'offerta presentata dalla ditta aggiudicataria, comprensivo di ogni voce relativa a derrate alimentari, acqua minerale, condimenti, tovaglioli di carta, e ogni altra voce a carico della ditta appaltatrice, come specificato capitolato speciale di appalto.

Nel prezzo andrà compresa anche la fornitura dei detersivi necessari per la pulizia delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Il prezzo stabilito dalla ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza sarà a completo rischio della ditta/cooperativa restando fisso e invariabile senza che la ditta possa avanzare pretesa alcuna dovuta a qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto.

Massimo punteggio verrà attribuito alla ditta che avrà presentato la migliore offerta economica (prezzo minore).

Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{prezzo più basso refezione scolastica} \times 20}{\text{prezzo offerto}} + \frac{\text{prezzo più basso anziani} \times 5}{\text{prezzo offerto}}$$

L'appalto verrà assegnato al concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale finale più alto.

Il punteggio totale finale, secondo la documentazione esibita dal concorrente, è composto dalla somma dei punteggi ottenuti nei seguenti elementi: **"QUALITA' DEL SERVIZIO + OFFERTA ECONOMICA"**.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e con riferimento ad altra offerta propria o di altri.

L'offerta che totalizzerà il punteggio più alto ottenuto sommando i punteggi attribuiti con le modalità descritte nel presente articolo, sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa.

In caso di parità di punteggio totale il Servizio sarà aggiudicato al Concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio per la Qualità del progetto.

### Art. 17 Criteri di individuazione delle offerte anormalmente basse

La stazione Appaltante si riserva di valutare la congruità delle offerte solo ai sensi dell'art. 86, comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

## Art 18. Fasi di svolgimento della di gara

La seduta pubblica di apertura dei plichi avverrà presso la sede dell'Assessorato alla Pubblica Istruzione in Via della Stazione n.1 nel giorno e nell'ora che verrà comunicata formalmente ai concorrenti.

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate da un'apposita Commissione giudicatrice appositamente costituita ai sensi dell'art. 84 del Codice degli Appalti.

La Commissione, in armonia con le disposizioni contenute nel Bando di gara, nel capitolato e nel disciplinare e nel Codice degli Appalti, esaminerà tutta la documentazione pervenuta, valuterà le offerte e provvederà a effettuare la conseguente aggiudicazione provvisoria.

La commissione in seduta aperta, procede con le operazioni di gara, numerando progressivamente i plichi pervenuti nei termini e provvede a:

1. verificare la correttezza formale e l'integrità dei plichi e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;
2. verificare, dopo l'apertura dei plichi non esclusi, la correttezza formale e il confezionamento delle tre buste interne contenenti rispettivamente la documentazione amministrativa, l'offerta Tecnica- Qualitativa e l'offerta Economica, numerando progressivamente le buste in modo univoco e corrispondente al relativo plico; in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;
3. verificare l'adeguatezza della documentazione presentata, in relazione ai requisiti necessari alla partecipazione e ad ogni altro adempimento richiesto negli atti di gara, ivi compresa la correttezza della garanzia provvisoria e delle diverse dichiarazioni;
4. proclamare l'elenco dei concorrenti ammessi e, separatamente, di quelli eventualmente esclusi esponendo per questi ultimi le relative motivazioni;
5. la commissione prima della chiusura della seduta pubblica procede, successivamente alla fase di ammissione, ad aprire la busta B di ciascun offerente al solo fine di prendere atto nel verbale dei documenti ivi contenuti, per poi procedere in seduta riservata all'attribuzione del punteggio;

### **Apertura della Busta B - Offerta Tecnica - Qualitativa**

La commissione di gara in seduta riservata, procederà all'esame dei documenti contenuti nella Busta B (offerta tecnica) procedendo all'attribuzione dei punteggi, sulla base dei parametri di valutazione sopra indicati.

### **Apertura delle offerte economiche:**

a) La commissione, in seduta pubblica, procede alla lettura dei punteggi attribuiti alla Offerta Tecnica – Qualitativa, dichiarando contestualmente la non ammissione, alla fase di apertura dell'offerta economica, dei concorrenti che non abbiano ottenuto nella valutazione tecnica un punteggio minimo complessivo **pari a 51 punti**; successivamente procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica presentata dai concorrenti non esclusi dalla gara.

b) La commissione procede quindi a verificare:

- 1) la correttezza formale delle sottoscrizioni e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;
- 2) la correttezza formale dell'indicazione del ribasso, l'assenza di abrasioni o correzioni non confermate e, in caso di violazione delle disposizioni di gara, ne dispone l'esclusione;

c) il soggetto che presiede il seggio di gara procede inoltre:

- 1) alla lettura, ad alta voce, della misura percentuale del ribasso offerto, in cifre e lettere, di ciascun concorrente;
- 2) all'attribuzione a ciascuna offerta dei relativi punteggi, sulla base dei parametri di valutazione precedentemente indicati;

3) ad apporre in calce all'offerta la propria firma e a far apporre la firma dei componenti del seggio di gara;

d) La commissione procederà alla redazione della graduatoria finale ottenuta sommando il punteggio attribuito alla offerta tecnica con quello conseguito per l'offerta economica di ciascun concorrente, conseguentemente procederà ad individuare l'aggiudicatario provvisorio nel concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivamente più elevato.

e) si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

#### **Art 19. Adempimenti successivi alla conclusione della gara e obblighi dell'aggiudicatario**

a) Entro 10 giorni dalla conclusione delle operazioni di gara, la stazione appaltante richiede all'aggiudicatario e al concorrente che segue in graduatoria, di comprovare entro 10 giorni dalla data della richiesta medesima il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa, richiesti per la partecipazione alla gara, presentando la seguente documentazione. Qualora tale prova non sia fornita, ovvero non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione o nell'offerta, la stazione appaltante procederà ai sensi dell'art. 48 co. 2 del D. Lgs. n.163/2006.

b) Per la verifica del possesso dei requisiti generali la stazione appaltante procederà secondo le regole generali in materia di autocertificazione (capi II e III e art. 77-bis del D.P.R. 445/2000); nel caso in cui sia riscontrata la falsità delle dichiarazioni rese, la stazione appaltante, oltre alla revoca dell'aggiudicazione, procederà alla denuncia dei fatti costituenti reato, alla segnalazione all'Autorità di vigilanza dei contratti pubblici per l'iscrizione nel casellario informatico ed all'incameramento della cauzione ex art. 75 D. Lgs. 163/2006.

c) L'aggiudicazione deve intendersi immediatamente vincolante per la/le impresa/e aggiudicataria/e;

d) la stazione appaltante **si riserva** ai di decidere di non aggiudicare la gara se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto e senza che da detta circostanza i concorrenti possano accampare alcun diritto al riguardo; sensi di quanto disposto dall'art. 81, co. 3 del D. Lgs. 163/2006.

I concorrenti, ad eccezione dell'aggiudicatario, possono chiedere alla stazione appaltante la restituzione della documentazione presentata al fine di partecipare alla gara.

#### **e) Garanzie di esecuzione e coperture assicurative (ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. n. 163/2006)**

La/e impresa/e aggiudicataria/e sono obbligate a costituire una garanzia fideiussoria, sotto forma di fideiussione bancaria o di polizza assicurativa, pari al 10% dell'importo contrattuale.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del cod. civ., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di cessazione della/e polizza/e assicurativa/e aggiudicate.

f) l'aggiudicatario è obbligato, entro il termine prescritto dalla Stazione appaltante con apposita richiesta a:

1) fornire alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto e le informazioni necessarie allo stesso scopo, nonché a depositare le spese connesse;  
2) costituire la garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva di cui all'articolo 113 del decreto legislativo n°163/2006;

g) qualora l'aggiudicatario non stipuli il contratto nei termini prescritti, ovvero non assolva gli adempimenti di cui alla precedente lettera a) in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione, ancorché definitiva, può essere revocata dalla Stazione appaltante stante l'urgenza;

h) nel caso di cui alla precedente lettera b), la Stazione appaltante provvede ad incamerare la cauzione provvisoria, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni quali i maggiori oneri da sostenere per una nuova aggiudicazione;

i) l'aggiudicatario è obbligato anche alla stipula delle assicurazioni indicate nell'art. 37 del Capitolato d'appalto al quale si rinvia;

j) Entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione, l'Appaltatore ha l'obbligo di corrispondere al Comune di Priverno le spese relative alla pubblicazione della procedura di gara (sia quelle della fase iniziale della procedura che quelle successiva all'aggiudicazione) da effettuare su un giornale a diffusione nazionale, in applicazione di quanto disposto dall'art. 34, comma 35, del d.l. n.179/2012 convertito in legge 17/12/2012 n.221.

Sarà successivamente comunicato all'aggiudicatario l'importo che dovrà essere versato e le relative modalità di pagamento.

### **PARTE TERZA DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI**

#### **Art 20. Disposizioni sulla documentazione, sulle dichiarazioni e sulle comunicazioni:**

a) le dichiarazioni di cui alla "Parte Prima Presentazione dell'offerta" - punto 2 devono:

1. essere rese sotto forma di dichiarazione sostitutiva di certificazione o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, art. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000;
2. essere rilasciate in carta semplice, con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale del concorrente o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente il concorrente stesso);
3. essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante **perfettamente leggibile**, in corso di validità;
4. essere sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, ognuno per quanto di propria competenza;

b) ai sensi dell'articolo 48, comma 2, del DPR n°445/2000 e dell'articolo 73, comma 4, del decreto legislativo n°163/2006, le dichiarazioni sono redatte preferibilmente sui modelli predisposti e messi a disposizione gratuitamente dalla Stazione appaltante;

c) ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del DPR n°445/2000, le dichiarazioni rese nell'interesse proprio del dichiarante possono riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui egli abbia diretta conoscenza; tale dichiarazione dovrà specificare "per quanto a propria conoscenza" e le circostanze che rendono impossibile (ad esempio, in caso di decesso) o eccessivamente gravosa (ad esempio, in caso di irreperibilità o immotivato rifiuto) la produzione della dichiarazione da parte dei soggetti interessati. Pertanto, ad eccezione di tali ipotesi, gli altri soggetti (direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, e soggetti cessati dalla carica nell'ultimo anno, per i quali non ricorrano tali circostanze) sono tenuti a rendere personalmente la dichiarazione in questione.

d) 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'articolo 46 del decreto legislativo n°163/2006;

e) le dichiarazioni sostitutive di certificazioni o di attestazioni rilasciate da pubbliche amministrazioni o detenute stabilmente da queste, possono essere sostituite dalle certificazioni o attestazioni in originale o in copia autenticata ai sensi degli articoli 18 e 19 del DPR n°445/2000;

f) le comunicazioni della stazione appaltante agli offerenti, in tutti i casi previsti dalla presente lettera di invito, si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese ad uno dei recapiti indicati dagli stessi soggetti;

## **Art. 21. Disposizioni finali**

a) **controversie:** giurisdizione: sono devolute alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo tutte le controversie relative alle procedure di affidamento, quelle relative ai provvedimenti sanzionatori emessi dall'Autorità. Per le controversie relative all'esecuzione del capitolato si rinvia a quanto stabilito nell'art. 25 del Capitolato d'appalto.

b) **supplente:** la Stazione appaltante: si avvale della facoltà di cui all'articolo 140, commi 1 e 2, del decreto legislativo n°163/2006 per cui in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 135 e 136 o di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 11, comma 3 del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252, potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario; L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

c) **legge 136/2010:** il concorrente deve essere a conoscenza degli obblighi a suo carico disposti dalla legge 136/2010 e che il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto;

d) **trattamento dati personali:** ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n°196/2003, in relazione ai dati personali il cui conferimento è richiesto ai fini della gara, si informa che:

- il trattamento dei dati avviene ai soli fini dello svolgimento della gara e per i procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti;
- i dati personali conferiti, anche giudiziari, il cui trattamento è autorizzato ai sensi del provvedimento del garante n°7/2004, sono trattati in misura non eccedente e pertinente ai soli fini dell'attività sopra indicata e l'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferirli comporta l'impossibilità di partecipazione alla gara stessa;
- i dati non vengono diffusi, salvo quelli dei quali la pubblicazione sia obbligatoria per legge;
- con la partecipazione l'interessato consente espressamente, senza necessità di ulteriore adempimento, al trattamento dei dati personali nei limiti e alle condizioni di cui alla presente lettera;

e) **norme richiamate:** fanno parte integrante del presente disciplinare di gara e del successivo contratto d'appalto le norme nello stesso richiamate.

f) **riserva di aggiudicazione:** la stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese o quant'altro.

g) **Il contratto** sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante.

**Responsabile del procedimento per l'esecuzione del contratto:** Dott.sa Carla Carletti;

**Per informazioni in merito alla procedura di gara:** Dipartimento 6 - tel. 0773.912407 - fax 0773.912409 Email: [servizi.sociali@comune.priverno.latina.it](mailto:servizi.sociali@comune.priverno.latina.it);  
PEC: [servizi.sociali@pec.comune.priverno.it](mailto:servizi.sociali@pec.comune.priverno.it);

**Allegato a domanda partecipazione**

**Allegato b allegato dichiarazione art. 38**

**Allegato c offerta economica**

**Allegato d avvalimento concorrente**

**Allegato e avvalimento ausiliaria**

**Allegato f dichiarazione polizza fidejussoria**

**Allegato g DUVRI**

[www.AlboPreterioronline.it](http://www.AlboPreterioronline.it) 12/10/15



(BOLLO DA € 14,52)

**COMUNE DI PRIVERNO**  
Provincia di Latina  
**Domanda di partecipazione e**  
**dichiarazioni per l'ammissione alla gara**

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,  
MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG  
6417489773**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_  
(titolare, legale rappresentante, altro)

dell'operatore economico: \_\_\_\_\_

con sede legale: città \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 79 comma 5 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. il sottoscritto dichiara che:

(si prega di dattiloscivere o scrivere in stampatello e in modo leggibile)

il domicilio eletto è: \_\_\_\_\_

il numero di fax: \_\_\_\_\_

l'indirizzo di posta elettronica è: \_\_\_\_\_

\*l'indirizzo di posta elettronica certificata è: \_\_\_\_\_

(\* campo obbligatorio D.lgs. 185/2008 convertito in Legge 2/2009)

**CHIEDE DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO COME :**

- ☐ concorrente singolo;
- ☐ Consorzio art.34 comma 1 lettera \_\_\_\_ D.Lgs. 163/2006
- ☐ Capogruppo di un A.T.I. - Cooperativa
- ☐ Mandante di un A.T.I. - Altro (specificare) \_\_\_\_\_

**e a tal fine**

## DICHIARA

Ai sensi degli articoli 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità,

### 1. Che il concorrente:

☐ è iscritto alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura e che l'oggetto sociale dell'impresa risulta coerente con l'oggetto della gara,  
provincia di iscrizione: \_\_\_\_\_ forma giuridica società: \_\_\_\_\_  
anno di iscrizione: \_\_\_\_\_ numero di iscrizione: \_\_\_\_\_

*ovvero*

☐ che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura. **(in tal caso allegare alla dichiarazione copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto)**

☐ è iscritto al registro delle cooperative di \_\_\_\_\_

**2. che** i nominativi dei soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari sono:

*inserire i dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici, dei soci (per le società in nome collettivo), dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di potere di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza se con meno di quattro soci (in questo caso se persona giuridica, tutti i suoi amministratori muniti di potere di rappresentanza). Per le società con meno di quattro soci, la dichiarazione va resa da tutti i soci nel caso in cui abbiano le medesime quote;*

**N.B. per ciascun nominativo indicato NON firmatario della domanda, dovrà essere sottoscritta dalla stessa persona apposita dichiarazione (vedi modello B)**

Cognome e nome	Luogo e data nascita	Comune di Residenza	carica ricoperta

### 3. ai sensi dell'articolo 38, commi 1 e 2, del decreto legislativo n. 163 del 2006, l'inesistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici e, in particolare:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo; che non è in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

**(oppure, in caso di concordato preventivo con continuità aziendale)**

☐ 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, e di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di \_\_\_\_\_ (riferimenti autorizzazione, n., data, ecc.,...);

**(oppure)**

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 ..... del .....



b) che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 6 del D.Lgs. 159/2011 e non ricorre alcuna delle cause ostative previste dall'articolo 67 del D.Lgs. 159/2011; che non sussiste il caso in cui, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del d.l. 13/05/1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12/07/1991 n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24/11/1981 n. 689;

c) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;  
è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18

oppure

☐ di aver subito le seguenti condanne, per le quali il reato non è stato depenalizzato ovvero non è intervenuta la riabilitazione ovvero non è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero la condanna medesima non è stata revocata:

---

☐ il sottoscritto dichiara di avere indicato tutte le condanne penali, comprese quelle per le quali si sia beneficiato della non menzione e di essere consapevole che la mancata indicazione di una qualsiasi condanna come qualificata al presente punto, per un qualsivoglia reato, comporterà l'esclusione dell'impresa dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. c) del D. Lgs. 163/06.

d) che non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge n. 55 del 1990;

e) che non sono state commesse gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, non è stata commessa grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara, e che non è stato commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che non sono state commesse violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti; (sede AGENZIA DELLE ENTRATE competente:

Comune ..... Prov. .... via .....  
tel. .... fax .....);

h) che nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter, non risulta iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito; Ai fini dell'acquisizione d'ufficio del DURC:

il contratto collettivo nazionale di lavoro applicato è .....

- in numero dei dipendenti è .....
- I.N.P.S. (matricola azienda n....., sede territoriale ufficio di competenza .....
- I.N.A.I.L. (codice ditta....., sede territoriale ufficio di competenza ..... posizione assicurativa n. ....);
- CASSA EDILE (codice impresa....., codice e sede cassa territoriale di competenza .....

j) che, ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68 del 1999 (norme sul diritto al lavoro dei disabili), la ditta, occupa attualmente un numero di dipendenti, calcolato con le modalità di cui all'articolo 4 della predetta legge, tenuto altresì conto delle esenzioni per il settore edile di cui all'articolo 5, comma 2, della stessa legge, come modificato dall'articolo 1, comma 53, della legge n. 247 del 2007 :

- ☐ inferiore a 15 (quindici) e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge;
- ☐ tra 15 (quindici) e 35, ma non ha effettuato assunzioni dopo il 18 gennaio 2000, e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge;
- ☐ tra 15 (quindici) e 35 ed ha effettuato assunzioni dopo il 18 gennaio 2000, ed è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e ha ottemperato ai relativi obblighi;
- ☐ superiore a 35 (trentacinque), ed è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e ha ottemperato ai relativi obblighi;

Ufficio a cui rivolgersi per la verifica:

UFFICIO PROVINCIALE ..... COMUNE ..... PROV. ....  
VIA ..... tel. .... Fax .....

k) che non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. n.231 del 08/06/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008;

**l) barrare la voce che ricorre**

- ☐ di non incorrere nel divieto di cui all'art.38 comma 1 lettera m-ter del d.lgs. n. 163/2006;
- ☐ che il sottoscritto, pur essendo 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, ha denunciato tali fatti all'autorità giudiziaria;
- ☐ che il sottoscritto, pur essendo 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, non ha denunciato tali fatti all'autorità giudiziaria, in quanto ricorrono i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

m) che non risulta, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater, l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

**m) barrare la voce che ricorre**

- ☐ di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

**oppure**

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

**oppure**

- ☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al sottoscritto, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

n) che, ai sensi dell'articolo 38, comma 1, lettera c), secondo periodo, del decreto legislativo n. 163 del 2006, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara:

- **non sono cessati** dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico;
- **sono cessati** dalla carica i soggetti, aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico, di seguito elencati:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del

o) che, essendo stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18 nei confronti dei soggetti cessati come risultante dalla dichiarazione autonomamente presentata dallo stesso:

- ☐ - il concorrente ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata: \_\_\_\_\_

- ☐ - il reato è stato depenalizzato ovvero è intervenuta la riabilitazione;

- ☐ - il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero è stata revocata la condanna medesima

#### **4. incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda;**

- ☐ che la società **non è stata** oggetto di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda nell'ultimo anno;

**oppure**

- ☐ che la società **è stata** oggetto di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda nell'ultimo anno (allegare le attestazioni di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) anche degli amministratori e dei direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda;

**5. che il concorrente, ai fini dell'articolo 75, comma 7, del decreto legislativo n. 163 del 2006:**

- ☐ - non è in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;
- ☐ - è in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati:

6. che l'Impresa/Società, ai sensi dell'art. 1 bis, comma 14, della L. n.383/2001 e s.m.i., non si avvale di piani individuali di emersione ovvero che il periodo di emersione si è comunque concluso;
7. **che il proprio personale non si trova nelle condizioni di cui all'art. 53 co. 16 ter del D. lgs 165/2001;**
8. ☐ che il concorrente **non è iscritto** nella black list di cui al Decreto del ministro delle Finanze del 04.05.1999 e al D.M. dell'Economia e Finanze del 21.11.2011;

**oppure:**

- ☐ che il concorrente **è iscritto** nella "black list" di cui al Decreto del ministro delle Finanze del 04.05.1999 e al D.M. dell'Economia e Finanze del 21.11.2011 e pertanto dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'Economia e Finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010)

9. **(per i soli Consorzi ) che il Consorzio partecipa alla gara per le seguenti imprese consorziate e che queste ultime non hanno presentato offerta per la presente gara:**

N.	DENOMINAZIONE	INDIRIZZO SEDE	CCIAA Nr. iscrizione	C.F.
1)				
2)				

10. (per le Associazioni Temporanee di Imprese, Consorzio non ancora costituiti) che, in caso di aggiudicazione della gara, le imprese raggruppate conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza alla \_\_\_\_\_, qualificata come capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti.
11. di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio, neppure in forma individuale, qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
12. **con riferimento alla capacità economico- finanziaria** allega, ai sensi dell'art. 41 del D. Lgs. 163/2006 comma 1 lett. a) e di quanto previsto nel disciplinare di gara, allega i sottoelencati documenti:
- e) copia dei bilanci degli ultimi tre esercizi, con dichiarazione ai sensi del DPR n. 445 del 28.12.2000 dalla quale risulti che i bilanci degli ultimi 3 esercizi sono stati certificati da società di revisione accreditata e chiusi in attivo;
- f) dichiarazione attestante che il patrimonio netto della ditta sia pari ad almeno €. 2.600.000,00 annui al netto dell'IVA, se si tratti di società di capitali o cooperative, o si tratti di società di persone e ditte individuali, i soci o l'imprenditore dispongano di capacità patrimoniale corrispondente;
- g) dichiarazione attestante gli indici di solidità patrimoniale : tasso di indebitamento (leverage) e volume di circolante generato nell'ultimo bilancio approvato(cash flow).
- h) **dichiarazioni di almeno due Istituti Bancari o Intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993 inerente la capacità economico e finanziaria dell'impresa concorrente;**

**13. con riferimento alla capacità tecnica organizzativa dichiara :**

- che l'importo delle forniture nel settore scolastico prestate negli ultimi 3 anni ( 2012-2013-2014) nell'ambito del settore scolastico, sia stato almeno pari a €. 6000.000,00 al netto di Iva di cui almeno € 1.500.000,00 per servizio di fornitura e distribuzione pasti preparati in proprie cucine centralizzate e in cucine di proprietà comunale con indicazione analitica delle singole forniture e relativi importi, durata e destinatari.

- il possesso di Certificazione di Qualità UNI EN ISO 9001:2000, applicato alla progettazione del servizio di ristorazione con preparazione e distribuzione dei pasti, catering, forniture di derrate alimentari e gestione mense, regolati da Capitolati d'appalto, inclusa la gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP;

**14. Con riferimento ai requisiti di capacità qualitativa dichiara:**

- il possesso al proprio interno di un Servizio di Staff (composto da tecnici nutrizionisti, dietisti e responsabili della Qualità (stabilimento dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità;
- il possesso della Certificazione SA 8000 (certificazione etica) e l'impegno ed i risultati conseguiti dalla Ditta nell'attività di miglioramento per l'impatto ambientale, di politiche etiche e di redazione del bilancio sociale;
- il possesso della Certificazione OHSAS 18001:1999 (Occupational Health & Safety Management System);
- il possesso della Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (Sistema di Gestione ambientale)
- il possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare).

**15. (in caso si utilizzi l'avvalimento)** dichiara di utilizzare lo strumento dell'avvalimento indicando quale ausiliario il seguente operatore economico: \_\_\_\_\_ e a tal fine allega tutta la documentazione di cui all'art. 49 del D. lgs. 163/2006 (**vedi anche modelli d - e**)

**16.** ☐ di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti - ai sensi del D. Lgs. n. 241/90 - la facoltà di "accesso agli atti", l'Amministrazione a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

**Oppure:**

- ☐ di non autorizzare l'accesso agli atti inerenti le giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale, indicando i motivi.

**17.** Di accettare e obbligarsi senza condizione o riserva alcuna a tutte le norme e disposizioni contenute negli atti di gara, nel capitolato speciale d'appalto e negli elaborati progettuali;

**18. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali dipendenti del precedente affidatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria;**

**19.** di accettare l'inizio il servizio entro e non oltre il giorno indicato nella comunicazione scritta inviata dal competente ufficio della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto;

**20.** di aver effettuato il sopralluogo presso il centro di cottura come indicato nel Capitolato d'Oneri e nel Disciplinare di gara ed all'uopo allega la specifica probante attestazione.

**21.** di avere tenuto conto nell'offerta degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza e di previdenza ed assistenza nel luogo di esecuzione del servizio e di aver effettuato verifica della disponibilità della mani d'opera necessaria per l'esecuzione del servizio, nonché della disponibilità di attrezzature adeguate all'entità e alla tipologia d'appalto;

**22.** di essere a conoscenza che sui dati dichiarati potranno essere effettuati controlli ai sensi

dell'art. 71 del D.P.R. n. 445 del 2000;

23. che l'offerta resta valida ed impegnativa per 180 giorni dalla data della sua presentazione;
24. di autorizzare il Comune di Priverno a trasmettere via fax o posta elettronica le comunicazioni di cui all'art. 79 del Codice dei Contratti.

Ai sensi degli articoli 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, la presente dichiarazione, composta da numero  pagine, è sottoscritta in data  -  -  2015

(firma per esteso del legale rappresentante del concorrente)

---

**N.B. La dichiarazione deve essere obbligatoriamente corredata da fotocopia perfettamente leggibile e in corso di validità del documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.**



## COMUNE DI PRIVERNO

Provincia di Latina

### DICHIARAZIONE

**OGGETTO: GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ ( ) il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
in via \_\_\_\_\_ nella qualità  
di \_\_\_\_\_

**(barrare solo la voce che interessa)**

- ☐ legale rappresentante
  - ☐ socio di s.n.c.
  - ☐ socio accomandatario di s.a.s.
  - ☐ amministratore munito di poteri di rappresentanza
  - ☐ **socio unico**
  - ☐ **socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (in questo caso se persona giuridica, tutti i suoi amministratori muniti di potere di rappresentanza e i Direttori Tecnici)**
  - ☐ instutore munito di poteri di rappresentanza
  - ☐ procuratore munito di poteri di rappresentanza
  - ☐ direttore tecnico
  - ☐ cessato dalla carica di \_\_\_\_\_
- dell'operatore economico \_\_\_\_\_

### DICHIARA

1. Con riferimento alla lettera b) art. 38 co. 1 del D. lgs. 163/2006:
  - ☐ che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27/12/1956 n.1423 e non ricorre alcuna delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31/05/1965 n.575;
2. Con riferimento alla lettera c) art. 38 co. 1 del D. lgs. 163/2006 **(barrare il caso che ricorre):**
  - ☐ che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione

della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

*oppure*

- ☐ *di aver subito le seguenti condanne, per le quali il reato non è stato depenalizzato ovvero non è intervenuta la riabilitazione ovvero non è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero la condanna medesima non è stata revocata:*

---

*il sottoscritto dichiara di avere indicato tutte le condanne penali, comprese quelle per le quali si sia beneficiato della non menzione e di essere consapevole che la mancata indicazione di una qualsiasi condanna come qualificata al presente punto, per un qualsivoglia reato, comporterà l'esclusione dell'impresa dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 38, comma 1, lett. c) del D. Lgs. 163/06*

3. Con riferimento alla lettera m-ter), di cui all'art. 38, comma 1, del d.lgs. n. 163/2006: **(barrare la casella)**

- ☐ di non incorrere nel divieto di cui all'art.38 comma 1 lettera m-ter del d.lgs. n. 163/2006;
- ☐ che il sottoscritto, pur essendo 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, ha denunciato tali fatti all'autorità giudiziaria;
- ☐ che il sottoscritto, pur essendo 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, non ha denunciato tali fatti all'autorità giudiziaria, in quanto ricorrono i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

4. di non essere personalmente incorso in nessuna delle altre cause di esclusione dai pubblici appalti di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, e in ogni altra situazione che determini l'esclusione dalla gara e l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione;

#### **DICHIARA INOLTRE**

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento di gara ed in caso di aggiudicazione per la stipula e gestione del contratto e di prestare, con la sottoscrizione della presente, il consenso al trattamento dei propri dati;
- di essere a conoscenza di quanto previsto dal D.P.R. n. 445/00: "Le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi nei casi previsti dalla presente legge sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia".

Data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

**N.B. Allegare alla presente copia di un documento di identità del sottoscrittore.**



**COMUNE DI PRIVERNO**

Provincia di Latina

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,  
MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG  
6417489773**
**OFFERTA ECONOMICA**

IL SOTTOSCRITTO \_\_\_\_\_

NATO A \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_

NELLA SUA QUALITÀ DI \_\_\_\_\_

DELL'IMPRESA \_\_\_\_\_

CON SEDE IN \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_

**PRODUCE**

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

**Prezzo pasto unitario mensa scolastica ( al netto di Iva) \_\_\_\_\_ (diconsi Euro \_\_\_\_\_ )**

**Prezzo pasto unitario mensa anziani/disabili ( al netto di Iva) \_\_\_\_\_ (diconsi Euro \_\_\_\_\_ )**

DICHIARA ALTRESI'

- che i costi derivanti dall'applicazione della disciplina di cui al D. Lgs.vo n. 81/2008 (sicurezza e prevenzione) per la parte relativa agli obblighi del datore di lavoro sono pari a € \_\_\_\_\_ in relazione all'ammontare complessivo dell'appalto.

Luogo e data,

\_\_\_\_\_  
FIRMA del Legale rappresentante

*ALLEGATO: fotocopia semplice documento d'identità del Legale rappresentante.*

*NB. Compilare tutti i campi obbligatoriamente*



**COMUNE DI PRIVERNO**  
(Provincia di Latina)

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773**

**AVVALIMENTO: DICHIARAZIONE CONCORRENTE**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ dell'operatore economico:

**CHE HA CHIESTO DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO, DICHIARA DI AVVALERSI TOTALMENTE/PARZIALMENTE (i) DEI SEGUENTI REQUISITI DI TERZE IMPRESE AUSILIARIE DELLE QUALI ALLEGA LE RELATIVE DICHIARAZIONI**

1) requisito

\_\_\_\_\_ messo a disposizione dall'impresa ausiliaria:

con sede in: \_\_\_\_\_ Partita IVA: \_\_\_\_\_

e a tale scopo:

- allega in \_\_\_\_\_ (ii) il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti di questa impresa concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;

- dichiara, ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445 del 2000, che la suddetta impresa ausiliaria appartiene al medesimo gruppo di questa impresa concorrente in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente;

- dichiara di possedere i requisiti generali previsti all'art.38 comma 1 del D.Lgs. n.163/2006;

Ai sensi degli articoli 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole dell'esclusione dalla procedura, della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, la presente dichiarazione, composta da numero \_\_\_\_\_ pagine, è sottoscritta in data \_\_\_\_\_ 2015

(firma del legale rappresentante del concorrente) (iii)

i *Cancellare la parte che non interessa.*

ii *Completare con le parole «originale» oppure «copia autentica».*

iii *La presente dichiarazione, resa ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445 del 2000, in carta libera, se priva di sottoscrizione autenticata deve essere corredata di fotocopia semplice di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità.*



**COMUNE DI PRIVERNO**  
(Provincia di Latina)

**DICHIARAZIONE DELL'IMPRESA AUSILIARIA**

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,  
MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG  
6417489773**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_  
(titolare, legale rappresentante, altro)

dell'operatore economico: \_\_\_\_\_

con sede legale: città \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_

Partita IVA \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

**AUSILIARIA DEL CONCORRENTE**

ditta / impresa: \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

**Ai sensi degli articoli 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole della decadenza  
dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale, cui  
va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità,**

1. Che la propria impresa:

☐ ☐ è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, attività:

provincia di iscrizione forma giuridica società

anno di iscrizione:

numero di iscrizione:

**ovvero**

☐ che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura.

**(in tal caso allegare alla dichiarazione copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto)**

2. **che** i nominativi dei direttori tecnici, dei soci (*per le società in nome collettivo*), dei soci accomandatari (*per le società in accomandita semplice*), degli amministratori muniti di potere di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza se con meno di quattro soci (*in questo caso se persona giuridica, tutti i suoi amministratori muniti di potere di rappresentanza*). Per le società con meno di quattro soci, la dichiarazione va resa da tutti i soci nel caso in cui abbiano le medesime quote;

*Cognome e nome Luogo e data nascita Comune di Residenza carica ricoperta*

3. ai sensi dell'articolo 38, commi 1 e 2, e dell'art.49, comma 2, lettera c) del D.Lgs. n. 163/2006, l'inesistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici e, in particolare:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, e l'insussistenza di procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) che nei propri confronti e nei confronti di tutti i soggetti elencati al precedente punto 2) non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui di cui all'art. 6 del D.Lgs. n.159/2011 o di una delle cause ostative previste dall' art. 67 del D.Lgs. n.159/2011; che non sussiste il caso in cui, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell' articolo 7 del d.l. 13/05/1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12/07/1991 n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24/11/1981 n. 689;

c) che nei propri confronti e nei confronti di tutti i soggetti elencati al precedente punto 2) non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18 ;

*oppure*

☐ di aver subito le seguenti condanne comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione: (non vanno indicate le condanne per le quali il reato è stato depenalizzato ovvero è intervenuta la riabilitazione ovvero è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero la condanna medesima è stata revocata)

d) che non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge n. 55 del 1990;

e) che non sono state commesse gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, non sono state commesse grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dal Comune di Priverno, e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che non sono state commesse violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

(sede AGENZIA DELLE ENTRATE a cui rivolgersi per la verifica):

Comune ..... Prov. .... via .....  
tel. .... fax .....);

h) che nei propri confronti, ai sensi del comma 1-ter, non risulta iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10 del Codice, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;

Ai fini dell'acquisizione d'ufficio del DURC:

- il contratto collettivo nazionale di lavoro applicato è .....
- in numero dei dipendenti è .....
- I.N.P.S. (matricola azienda n..... sede territoriale ufficio di competenza .....);
- I.N.A.I.L. (codice ditta..... sede territoriale ufficio di competenza .....);

posizione assicurativa n. ....);

- CASSA EDILE (codice impresa....., codice e sede cassa territoriale di competenza.....).

j) che, ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68 del 1999 (norme sul diritto al lavoro dei disabili), la ditta, occupa attualmente un numero di dipendenti, calcolato con le modalità di cui all'articolo 4 della predetta legge, tenuto altresì conto delle esenzioni per il settore edile di cui all'articolo 5, comma 2, della stessa legge, come modificato dall'articolo 1, comma 53, della legge n. 247 del 2007:

- inferiore a 15 (quindici) e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge;
- tra 15 (quindici) e 35, ma non ha effettuato assunzioni dopo il 18 gennaio 2000, e pertanto non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge;
- tra 15 (quindici) e 35 ed ha effettuato assunzioni dopo il 18 gennaio 2000, ed è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e ha ottemperato ai relativi obblighi;
- superiore a 35 (trentacinque), ed è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e ha ottemperato ai relativi obblighi;

Ufficio a cui rivolgersi per la verifica:

UFFICIO PROVINCIALE ..... COMUNE .....  
PROV. .... VIA ..... tel. .... fax .....

k) che non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all' art. 14 del D.Lgs 81/2008;

l) **barrare la voce che ricorre**

- ☐ di non incorrere nel divieto di cui all'art.38 comma 1 lettera m-ter del d.lgs. n. 163/2006;
- ☐ che il sottoscritto, pur essendo 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, ha denunciato tali fatti all'autorità giudiziaria;
- ☐ che il sottoscritto, pur essendo 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, non ha denunciato tali fatti all'autorità giudiziaria, in quanto ricorrono i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

m) che non risulta, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater, l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

n) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto;

o) che, ai sensi dell'articolo 38, comma 1, lettera c), secondo periodo, del decreto legislativo n. 163 del 2006, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara:

- **non sono cessati** dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico;
- **sono cessati** dalla carica i soggetti, aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico, di seguito elencati:

*Cognome e nome nato a in data carica ricoperta fino alla data del*

p) che, essendo stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18 nei confronti dei soggetti cessati come risultante dalla dichiarazione autonomamente presentata dallo stesso:

- il concorrente ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;
- il reato è stato depenalizzato ovvero è intervenuta la riabilitazione;
- il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero è stata revocata la condanna medesima

4. che non vi sono forme di controllo con altri concorrenti partecipanti alla gara diversi da quello che si avvale dei requisiti (in caso positivo, invece, vanno spiegate le ragioni in base alle quali le offerte non sarebbero state concertate fra il controllante e il controllato) e che, in ogni caso, l'offerta non è imputabile ad un unico centro decisionale con altri concorrenti partecipanti alla gara diversi da quello che si avvale dei requisiti;

5. che, ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. n.163/2006:

- a) con riferimento al comma 2, lettera e), non partecipa alla gara in proprio, né partecipa alla gara in raggruppamento temporaneo o consorzio ai sensi dell'art.34;
- b) con riferimento al comma 8, non ha fornito i medesimi requisiti a più di un operatore economico;

## DICHIARA

6. di obbligarsi verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione del concorrente medesimo le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto, in relazione al seguente requisito:

---

7. che:

- non è in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000;

- è in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati:

Ai sensi degli articoli 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, la presente dichiarazione, composta da numero pagine, è sottoscritta in data, - - 2015

(firma per esteso del legale rappresentante dell'ausiliaria)

---

N.B. La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia perfettamente leggibile del documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA**  
(da compilare e sottoscrivere ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445  
da parte del firmatario della fideiussione/polizza)

Io sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_

prov. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_ della soc. \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ firmatario della Polizza n. \_\_\_\_\_

del \_\_\_\_\_, consapevole della responsabilità penale e delle

sanzioni cui posso essere sottoposto qualora ricorrano le ipotesi di falsità in atti e

dichiarazioni mendaci indicate all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000,

**DICHIARA**

di essere stato nominato \_\_\_\_\_ della stessa

Compagnia/Istituto Bancario giusta procura rep. n. \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ del Notaio \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_

registrata a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

al n. \_\_\_\_\_, cui gli vengono conferiti i poteri per redigere e firmare fideiussione/polizza

della Compagnia.

**AUTORIZZO**

il Comune di Priverno al trattamento e alla conservazione dei dati nei propri archivi in

conformità alla legge n.675/96.

Data \_\_\_\_\_

Firma per esteso leggibile

\_\_\_\_\_

**NOTE:** La presente dichiarazione sostitutiva di certificazioni e di atti di notorietà deve essere **sottoscritta e corredata da copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore, pena l'esclusione.**



**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,  
MENZA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG  
6417489773**

**DUVRI**

**Art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/08**

**Committente: Comune di Priverno**

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA  
INTERFERENZE (DUVRI - art. 26, comma 4, D.lgs. 81/2008) 2**

# **GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANN CIG 6417489773**

## **DEFINIZIONI**

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

**STAZIONE APPALTANTE** : Comune di Priverno;

**IMPRESA AGGIUDICATARIA**: l'operatore economico, l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio che è risultato aggiudicatario;

**DATORE DI LAVORO**: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. a redigere il Piano di Sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto;

**DUVRI**: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui al D.Lgs.81/2008 e succ. modificaz.;

**RISCHI INTERFERENTI**: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi

## **CAMPO DI APPLICAZIONE**

### **Premessa**

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze**, allegato al Bando di gara per il servizio di mensa scolastica (D.U.V.R.I.), è stato redatto nel rispetto della disciplina prevista dal su citato D.Lgs.81/2008.

Il DUVRI deve essere messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e dell'allegato VIII del D.Lgs. 163/2006.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza. In nessun caso le eventuali integrazioni possono giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Il presente documento riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso i locali adibiti alla preparazione dei pasti (cucina), esecuzione delle derattizzazioni presso le sale mense, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio e per i quali dovrà conformarsi alla normativa di settore vigente.

L'impresa aggiudicataria entro il tempo massimo di 30 giorni dalla data di affidamento del servizio e comunque prima dell'inizio effettivo dello stesso, dovrà redigere il proprio documento di valutazioni dei rischi.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione.

Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte esclusivamente presso il centro cottura e presso le sale mense e le aule scolastiche ubicate all'interno dei vari plessi scolastici.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili ai rischi derivanti dall'attività che la ditta aggiudicataria svolgerà presso le sale mense e refettori dei seguenti istituti scolastici e strutture sociali:

### **Istituto comprensivo S.T.D'Aquino**

scuola infanzia Plesso di via Madonna del Calle

scuola infanzia Plesso di Ceriara

scuola primaria Plesso di via Madonna del Calle

scuola primaria Plesso di Ceriara

**Circolo didattico Don A. Santoro**

scuola materna Plesso di via B.go S. Antonio

scuola materna Plesso di P.le Metabo

scuola primaria Plesso di via G. Matteotti

scuola primaria Plesso di S. Lorenzo

**Mensa anziani, indigenti**

Centro sociale P.le Metabo

**Mensa disabili**

Centro diurno Valle del Canneto

(preparazione dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura delle sale mensa).

Sono stati riscontrati rischi, evidenziati in tabella 2, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, e il personale dei datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici, nonché strutture sociali.

Infine il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "DINAMICO" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

## SCOPO

Il presente Documento ha lo scopo di:

- ☐ fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- ☐ promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno, nonché operatori e utenti che frequentano le strutture sociali.
- ☐ ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

## DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Durante lo svolgimento delle attività per la gestione del servizio di preparazione e consegna pasti a legume fresco/caldo per la refezione scolastica delle Scuole sopracitate di Priverno, così come descritto nel capitolato d'Appalto, sono previste le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- ☐ la preparazione e la somministrazione dei pasti agli alunni, anziani e disabili che frequentano il centro diurno;
- ☐ la pulizia e la disinfezione dei locali e di ogni altro spazio utilizzato;
- ☐ il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti;
- ☐ la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi all'esterno dei locali nei giorni previsti dal servizio di nettezza urbana.

I locali mensa trovano collocazione come da prospetto delle cucine e dei refettori allegato al Capitolato d'appalto.

Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

I pasti sono serviti:

**DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ per la refezione scolastica**

## **IL LUNEDÌ – MERCOLEDÌ - VENERDÌ per i disabili**

### **TUTTI I GIORNI per gli anziani**

come descritto nel capitolato e come sarà meglio dettagliato a seguito di aggiudicazione.

### **DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI**

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

- rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'arco dei tre anni (presunti 278.820 pasti), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

### **MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di mensa scolastica:

- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Priverno se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La ditta aggiudicataria del Servizio si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme - generali e speciali - esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

<b>Quadro e costi analitici delle attività interferenti</b> <b>Attività da svolgersi a carico aggiudicataria</b>	<b>Interferenze con</b>	<b>Misure da adottarsi</b>	<b>Incidenza sul costo</b>
Consegna della materie Prime	Persone operanti presso i locali del centro cottura	Stabilire percorsi protetti	0,0025
Preparazione pasti	Persone operanti presso i locali del centro cottura	La preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno	0,0025
Trasporto dei pasti e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai locali mensa Persone	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di, transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). La somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	0,0025
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica	0,0025

I costi da interferenza riferiti al servizio in appalto sono quindi pari ad € 0,01 a pasto per 278.820 pasti presunti stimati nell'arco del periodo di affidamento e per un totale di € 2.788,2 oneri per la sicurezza non soggetta a ribasso, oltre IVA nella misura di legge.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuali integrazioni per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di mensa scolastica, anziani e disabili.



**COMUNE DI PRIVERNO**  
(Provincia di Latina)

**CAPITOLATO DI GARA**

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773**

**TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

**Art. 1 SERVIZI OGGETTO DELL'APPALTO**

Organizzazione in tutte le sue fasi (preparazione, cottura, fornitura, trasporto e consegna) del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria, mensa anziani, indigenti e disabili:

- a) Scodellamento dei pasti per i servizi di ristorazione della scuola infanzia e primaria.
- b) Organizzazione del servizio mensa per il personale docente.
- c) Organizzazione del servizio mensa per i disabili che frequentano il centro diurno.
- d) Organizzazione di pasti confezionati singolarmente, secondo le disposizioni legislative vigenti, per gli anziani e indigenti, nonché la fornitura del materiale necessario al corretto trasporto del pasto (contenitori termici monouso, etc).
- e) Organizzazione di pasti confezionati per il centro diurno disabili nonché la fornitura del materiale necessario al corretto trasporto del pasto (contenitori termici monouso, etc).
- f) Fornitura del materiale necessario per il servizio ai tavoli e per il trasporto dei pasti.
- g) Manutenzione ordinaria e straordinaria sostituzione o integrazione, nonché tenuta della documentazione probatoria a garanzia dei requisiti di ognuno degli strumenti e/o dei macchinari e delle attrezzature.

La Ditta Aggiudicataria deve rendersi disponibile a collaborare con l'Amministrazione per l'eventuale utilizzo dei pasti non distribuiti o in eccesso, da destinare mediante convenzioni con istituzioni No-Profit.

I servizi di cui alle lettere a), b), c) e f) vanno effettuati nei giorni feriali, escluso il sabato, secondo il calendario scolastico che ogni scuola presenterà all'inizio dell'a.s.

I servizi di cui alla lett. C va effettuato nei giorni feriali escluso il sabato, nella misura di n. 3 gg a settimana e nell'arco temporale gennaio – maggio ottobre - dicembre.

**Il servizio di cui alla lettera d) va effettuato tutti i giorni dell'anno;**

Ogni preparazione alimentare sarà effettuata presso il Centro cottura Comunale della refezione scolastica messo a disposizione dall'Amministrazione.

I servizi dovranno essere svolti dalla Ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici, personale, mediante organizzazione della Ditta a suo rischio.

**Art. 2 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la durata di circa tre anni con decorrenza dalla data di stipula del contratto salvo l'applicazione dell'art. 11 comma 12 del D.Lgs. 163/2006.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

L'Aggiudicatario avrà, tuttavia, l'obbligo, in caso di richiesta della S.A., di prorogare il contratto alle condizioni convenute per ulteriori sei mesi dalla scadenza del contratto.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico, l'amministrazione, in accordo con l'autorità scolastica, fissa i tempi d'inizio del servizio di refezione dandone avviso all'appaltatore.

Il presente appalto potrà essere risolto in qualsiasi momento dall'Amministrazione Comunale con preavviso di giorni 30 giorni da darsi per mezzo di lettera raccomandata a fronte di violazione degli obblighi previsti dal presente capitolato.

**Art. 3 PREZZO E PAGAMENTO DEL PASTO**

Il prezzo relativo ai pasti per Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e del personale docente, nonché quello relativo al pasto per gli anziani e disabili sono quelli di aggiudicazione della gara.

Detti prezzi dovranno essere considerati remunerativi ed a totale corrispettivo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste in Capitolato a carico della ditta appaltatrice.

I prezzi indicati nell'offerta rimarranno invariati per tutta la durata dell'appalto.

Le fatture verranno liquidate e pagate entro i termini previsti dalla normativa vigente in materia.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle pene pecuniarie applicate per inadempienze della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

**Art. 4 - MODALITA' RELATIVA ALLA GESTIONE DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

**Composizione del pasto giornaliero**

Il pasto della refezione scolastica per gli alunni, il personale docente deve essere preparato secondo le specifiche riportate nell'allegato 2.

I pasti dei disabili che frequentano il centro diurno devono essere preparati secondo le specifiche riportate nell'allegato 3

I pasti per gli anziani, indigenti devono essere preparati secondo le specifiche riportate **nell'allegato 4.**

Tutti i menù per la Scuola dell'infanzia e primaria, anziani e disabili sono stati elaborati con caratteristiche conformi a quanto previsto dal Servizio ASL Latina.

Ogni menù è integrato con la fornitura di minimo 500 ml di acqua minerale non gassata per gli alunni da consumarsi tassativamente entro la giornata di apertura. Nessuna bottiglia avanzata sui tavoli potrà essere riutilizzata.

Lo stesso tipo di frutta non potrà ripetersi per più di due volte in una settimana.

Per ogni tavolo dovrà essere inoltre fornito, a cura della ditta appaltatrice, un cestino in plastica per il pane da collocare sopra il tavolo solo dopo il consumo del primo piatto e un contenitore per la frutta da collocare sul tavolo solo al termine del pasto.

Presso ogni refettorio dovrà essere fornito ogni giorno almeno il 5% di pasti in più per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Nel rispetto delle tradizioni alimentari legate alle diverse religioni è prevista la sostituzione di alcuni alimenti (es. carne di maiale), previa richiesta scritta dei genitori.

In occasione di ricorrenze particolari o festività (es. Natale, Carnevale, Pasqua, Festività locali, fine anno scolastico, ecc.) possono essere predisposti menu particolari non previsti dagli allegati di cui sopra, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere alla Ditta appaltatrice la fornitura di cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altre emergenze oppure a causa di sostituzione del pasto per rifiuto motivato dei pasti forniti.

La programmazione del menù deve sempre essere esposta nei locali mensa.

Nei corso dell'appalto potranno essere apportate modifiche, ai menù e, previo parere della ASL, alle tabelle dietetiche e merceologiche senza che ciò comporti aumento di prezzo.

Eventuali variazioni del Menù adottato saranno consentite nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti nella realizzazione dei piatti previsti
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (black out, ecc.)
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti.

Ove ricorrano tali esigenze, le parti effettueranno una ricognizione delle nuove necessità dei servizi, della quale sarà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

La Ditta appaltatrice non può introdurre alcuna variante nel metodo di gestione, di preparazione e confezionamento dei pasti senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire a ciascun alunno e insegnante una copia del menù adottato.

## **DIETE SPECIALI PER CELIACI ED ALLERGICI**

La Ditta appaltatrice deve predisporre diete speciali per gli utenti che ne facciano richiesta per comprovate situazioni patologiche attestate mediante presentazione di certificato medico.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente Capitolato d'appalto ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali" è completamente a carico della Ditta Appaltatrice.



Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e fornita in vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nominativo dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Per quanto riguarda la dieta blanda (dieta in bianco) può essere prescritta dal medico o autocertificata dai genitori.

Ha una durata di 5 giorni, prorogata se necessario per un massimo di altri 5 giorni. La composizione è indicata nelle allegate tabelle dietetiche.

### **Scuola dell'infanzia scuola primaria e relativo personale docente**

Il servizio consiste nel trasporto dei pasti da trasportare utilizzando contenitori termici a cura della Ditta appaltatrice alle seguenti sedi:

#### **Istituto comprensivo San Tommaso D'Aquino**

scuola infanzia Plesso di via Madonna del Calle

scuola infanzia Plesso di Ceriara

scuola primaria Plesso di via Madonna del Calle

scuola primaria Plesso di Ceriara

#### **Istituto comprensivo Don Andrea Santoro**

scuola materna Plesso di via B.go S. Antonio

scuola materna Plesso di P.le Metabo

scuola primaria Plesso di via G. Matteotti

scuola primaria Plesso di S. Lorenzo

La somministrazione sarà effettuata da parte del personale ausiliario della stessa ditta. Il prezzo relativo ai pasti per la scuola dell'infanzia e della primaria sarà identico a quello offerto in sede di gara per i servizi oggetto del presente capitolato speciale d'appalto.

La Ditta appaltatrice si impegna ad espletare il servizio di fornitura delle derrate alimentari, di stoccaggio, di trasformazione per il confezionamento, trasporto, utilizzando mezzi e contenitori termici forniti dalla Ditta stessa, e alla distribuzione di dei pasti necessari, la pulizia di locali (compresi quelli adibiti a servizio), arredi, stoviglie, macchinari ed utensili compresi, disinfestazione, con la previsione di una sanificazione almeno bimestrale.

Il personale della Ditta appaltatrice si occuperà di garantire adeguata pulizia e igiene sui tavoli del refettorio tra un turno e l'altro.

I turni potrebbero subire delle variazioni a seconda delle necessità.

La Ditta appaltatrice si impegna a sviluppare nell'ambito dei locali adibiti a refezione, limitatamente al periodo di attuazione dei servizi oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto, le attività tipiche del datore di lavoro assumendo a suo carico gli obblighi di cui agli art 17 e 18 del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81 e s.m.in.

La Ditta Appaltatrice si impegna ad effettuare la raccolta differenziata con le modalità che verranno fissate dall'Amministrazione Comunale.

I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovagliette e un tovagliolo di carta a testa, bicchieri, piatto piano e piatto fondo e posate monouso, forniti dalla Ditta, e un quantitativo di acqua necessario per ogni utente. I pasti verranno serviti solo in presenza degli utenti.

## **Mensa anziani, indigenti e disabili frequentanti il centro diurno**

La ditta si impegna a realizzare Pasti confezionati in monoporzione per anziani e indigenti.

La Ditta appaltatrice si impegna ad espletare il servizio di fornitura delle derrate alimentari, di stoccaggio e di trasformazione per il confezionamento e la distribuzione dei pasti confezionati in monoporzione cellofanata, sigillata e comunque monouso e relativo contenitore per il trasporto. Tale materiale, necessario per il corretto trasporto, dovrà essere fornito a cura della Ditta appaltatrice.

La ditta dovrà provvedere al trasporto dei pasti presso il centro diurno integrato sito in via valle del Canneto,, secondo il menu di cui **allegato 3**.

Per l'assistenza presso la mensa del centro sociale anziani i pasti dovranno essere approntati per le ore 12,00 la loro distribuzione sarà dalla stessa ditta nei locali del centro sociale, secondo il menu tipo invernale ed estivo di cui **allegato 4**.

E' consentito alla Ditta appaltatrice, nei soli periodi di non funzionamento della mensa scolastica, di non utilizzare il Centro unico Cottura per la preparazione dei pasti per gli anziani assistiti a domicilio e il centro diurno integrato.

In tal caso, i pasti dovranno essere prodotti presso un centro autorizzato e trasportati garantendo i requisiti di igiene previsti dalle normative vigenti.

## **PRESENZE GIORNALIERE PRENOTAZIONI PASTI**

Sarà compito del personale della Ditta appaltatrice, di raccogliere, presso la scuola, entro le ore 9,30 del mattino le prenotazioni degli alunni che usufruiranno del servizio attraverso un proprio sistema automatizzato/elettronico verrà trasmesso giornalmente in modo telematico al Comune con l'indicazione di quanto segue:

- l'elenco nominativo degli alunni,
- il numero del personale docente e non docente,
- il numero dei disabili che frequentano il centro diurno
- il numero di anziani persone bisognose che usufruiranno del pasto
- il totale dei pasti giornalieri da erogare che dovrà corrispondere a quelli fatturati.

La modalità di trasmissione giornaliera dei pasti forniti dalla ditta dovrà integrarsi con il sistema informatizzato adottato dalla stazione appaltante per la gestione del servizio mensa e del relativo pagamento.

## **Art. 5 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna da entrambe le parti né ad indennizzi di sorta se comunicate tempestivamente alla controparte.

In caso di interruzione di servizio per cause imputabili alla Ditta appaltatrice, l'Amministrazione comunale si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

In caso di sciopero del personale dipendente dalla Ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale deve essere avvisata con un anticipo di almeno due giorni.

## **PERSONALE**

### **Art. 6 CONDIZIONI PARTICOLARI – CLAUSOLA SOCIALE**

Il concorrente con dichiarazione espressa deve impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria.

### **Art. 7 ORGANICO**

La dotazione di personale impiegata dalla Ditta appaltatrice per lo sviluppo di tutte le attività necessarie per l'espletamento del servizio e comunque tale da garantire l'ottimale servizio anche per le altre attività indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

In ogni caso, l'impiego del personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente adeguato come numero e qualifica anche in relazione alle possibili variazioni del numero dei commensali affinché il servizio risulti svolto in modo efficiente e rapido.

Tutto il personale dovrà essere regolarmente assunto - pena la risoluzione del contratto - e inquadrato nel rispetto del contratto collettivo di lavoro della categoria cui appartiene, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle vigenti leggi.

La Ditta appaltatrice si impegna a sostituire quel personale che sia stato causa di lamentele o ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire tutti i supporti necessari per una corretta formazione del personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto e provvederà all'organizzazione di almeno un corso di aggiornamento professionale all'anno destinato a tutti gli addetti e mirato alla formazione in materia di sicurezza igienica in riferimento alla realtà locale.

Dell'effettuazione di tutti i corsi svolti dovrà essere data preventiva informazione all'Amministrazione Comunale che avrà la facoltà di farvi partecipare i propri rappresentanti e/o i rappresentanti della commissione mensa.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti, osservando diligentemente un comportamento serio e cortese, deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

La Ditta appaltatrice, prima dell'inizio del servizio, deve comunicare all'Amministrazione comunale a mezzo raccomandata RR., la consistenza numerica, i nominativi del personale impiegato specificando per ognuno di essi mansioni, ore di servizio giornaliero, fasce orarie giornaliere, qualifiche professionali, curriculum professionale, monte ore settimanali, piano formativo per l'esecuzione del servizio, nonché tutte le eventuali variazioni.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio, dovrà pervenire all'Amministrazione comunale comunicazione scritta da parte dell'impresa aggiudicataria contenente:

- indirizzo e numero telefonico e telefax della sede della ditta appaltatrice;
- numero telefonico per la reperibilità immediata del direttore responsabile del servizio.

## **Art. 8 DIREZIONE DEL SERVIZIO**

Il Direttore responsabile del servizio é la persona deputata dall'Impresa aggiudicataria a sovrintendere al servizio nella sua completezza e a mantenere rapporti con l'Amministrazione Comunale, l'ASL e, all'occorrenza, anche con la dirigenza delle istituzioni scolastiche.

Dovrà avere una qualifica professionale idonea allo svolgimento di tale funzione e un'esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio nel settore ristorativo di dimensioni almeno pari a quello oggetto del capitolato.

Il Direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili dell'Amministrazione comunale addetti al controllo: dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche che esulano dalle competenze specifiche del cuoco fungendo da garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti la produzione dei pasti e verificando costantemente l'appetibilità ed il gradimento delle preparazioni anche nei terminali di distribuzione.

A lui ci si potrà rivolgere per tutto quanto concerne la gestione del servizio, o in materia di nutrizione, merceologia, igiene, sicurezza.

## **Art 9 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

Tutto il personale impiegato dalla Ditta Appaltatrice per lo svolgimento del servizio deve possedere adeguata professionalità ed essere a conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro e di quelle di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Nei confronti del personale alle proprie dipendenze adibito al servizio di mensa la Ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le norme di legge, regolamenti ed accordi sindacali vigenti in materia di lavoro e cioè quelli relativi al collocamento, al trattamento economico, normativo, assicurativo e previdenziale nonché tutte le disposizioni, generali e speciali, in materia sanitaria, di igiene e sicurezza sul lavoro.

La Ditta appaltatrice, ove l'Amministrazione Comunale lo richieda, dovrà mostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, restando inteso che la mancata richiesta da parte dell'Amministrazione Comunale non la esonera in alcun modo dalle sue responsabilità.

## **Art. 10 IDONEITA' SANITARIA**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dall'autorità sanitaria.

## **Art. 11 VESTIARIO**

La Ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro conformi alla normativa vigente (D.P.R. 327/80, art. 42) da indossare durante il servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti e sanificazione dei locali.

## **Art 12 - REINTEGRO PERSONALE MANCANTE**

La Ditta appaltatrice deve garantire la sostituzione del proprio personale assente con altro personale avente pari qualifica e capacità professionale.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Comunale per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la Ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

## **MENU' E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **Art.13 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, presenti nelle celle, nei frigoriferi e nei magazzini e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato di appalto, devono essere conformi alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

In particolare è tassativamente vietato l'utilizzo di qualsiasi alimento geneticamente modificato (OGM).

La ditta dovrà prevedere l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, PRODOTTI BIOLOGICI PRODOTTI DOP-IGP così come dichiarato nell'offerta tecnica.

### **Art. 14 GARANZIE DI QUALITÀ'**

La Ditta appaltatrice è tenuta ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibile all'Amministrazione Comunale le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate.

La Ditta appaltatrice è tenuta, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, a fornire le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta e, soprattutto, del mercato equo e solidale ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

E' fatto carico alla Ditta appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.

### **Art 15 ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate alimentari per la preparazione dei pasti, ivi compresi i prodotti di cui all'art. 59 della legge 488/99, devono avere confezioni ed etichettature conformi alle normative vigenti.

### **Art. 16 QUANTITÀ' DEGLI INGREDIENTI**

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti devono essere conformi in quantità a quelli riportati dall'allegato 5 Grammature alimenti per la scuola materna, elementare - adulti", nelle quali sono riportate le grammature degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

### **Art 17 INTRODUZIONE DI NUOVE RICETTE**

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse proporre nuove ricette deve inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione Comunale con le grammature degli ingredienti delle nuove ricette se queste non sono già previste nelle Tabelle dietetiche.

### Art. 18 FORNITURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'impresa aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti merceologici delle tabelle dietetiche di cui all'Allegato 6 con riferimento alle principali materie prime di composizione dei pasti.

La consegna delle merci da parte dei fornitori dovrà avvenire in tempi e modi tali da non interferire con le operazioni di preparazione dei pasti.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo e la conservazione di alimenti non consumati.

Il rifornimento delle derrate alimentari dovrà essere curato tenendo conto degli spazi a disposizione e in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti, evitando l'accatastamento irregolare delle derrate e tenendo tutti i prodotti sollevati da terra su appositi ripiani o scaffali.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano una scadenza più vicina al limite di utilizzo, posizionando sugli scaffali quelli in scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima secondo il sistema FIFO (First In - First Out).

I prodotti a lunga conservazione devono essere conservati in confezioni chiuse. Una volta aperte le confezioni, la quota eccedente di prodotto deve essere travasata in un contenitore pulito e munito di coperchio, conservando l'etichettatura della confezione originale, oppure chiudendo accuratamente la confezione originale.

Le confezioni aperte di prodotti deperibili, o i prodotti tolti dalla confezione originale, devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e riposti immediatamente, dopo la lavorazione, negli appositi frigoriferi o celle.

L'eccedenza dei prodotti contenuti in contenitori in banda stagnata deve essere travasata in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti avendo cura di conservare l'etichettatura della confezione originale.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti, evitando promiscuità di alimenti nelle celle o nei frigoriferi (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo).

Non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche.

Qualora fossero presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.

L'Amministrazione Comunale procederà al controllo qualitativo delle derrate acquistate e al controllo operativo: qualora venissero riscontrate delle non conformità, la ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, al ritiro delle partite contestate, alla loro sostituzione e alla risoluzione della contestazione, nonché al pagamento delle penali previste dal presente capitolato.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire mensilmente tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti presso la mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci) necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero contributi CE/AGEA sui prodotti in questione.

## Art. 19 PRODUZIONE PASTI

La Ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutritiva ed organolettica. Si intende a tal fine che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei ed impurità di qualunque genere. Nelle fasi di preparazione degli alimenti qualsiasi operazione da effettuare dovrà evitare possibili contaminazioni tra il prodotto "sporco" e il prodotto "pulito".

Dovrà essere infatti garantita la separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni/uova/formaggi/salumi.

Il personale dovrà garantire il rispetto dei comportamenti igienici e delle sequenze operative tali da evitare rischi di contaminazione crociata ed inquinamento.

In ogni caso dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- Durante tutte le operazioni di produzione le finestre o le zanzariere devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.
- Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di carni, insalate di riso ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, per evitare rischi di contaminazioni crociate.
- Tutti gli alimenti dovranno essere lavorati e cucinati all'interno del Centro Cottura.
- I prodotti devono accedere alle zone preparazione o cottura privati del loro imballo secondario (cartone, legno) che può essere veicolo di contaminazione.
- Tutti i prodotti surgelati o congelati, prima di essere sottoposti a lavorazione o cottura, devono essere sottoposti a scongelamento a temperatura controllata (0/+4°C), in celle o frigoriferi appositi, fatte salve eventuali indicazioni differenti da parte del fornitore. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua. Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato. Una volta scongelato un prodotto non deve mai essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
- Per la preparazione di alimenti crudi o cotti, per carni bianche e rosse, devono essere riutilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- E' vietato l'utilizzo di pentolame e recipienti in alluminio.
- La cottura degli alimenti o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati deve essere condotto fino al raggiungimento di una temperatura misurata al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- Non è permessa la frittura in olio, che dovrà essere sostituita da cottura in forno a termoconvezione.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti.
- E' vietata ogni forma di riciclo.

## Art 20 LAVORAZIONI AMMESSE E NON AMMESSE

Nella giornata antecedente la distribuzione sono consentite esclusivamente le seguenti lavorazioni:

- La pelatura delle patate e delle carote deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo, con conseguente conservazione

a temperatura compresa tra 0 e + 4°C in contenitori chiusi con acqua pulita eventualmente acidulata.

- I legumi secchi sotto forma di granulato o estruso (soia) devono essere posti a mollo per 24 ore. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- La cottura di torte casalinghe non a base di creme può essere effettuata nella giornata precedente il consumo, con conseguente conservazione in luogo asciutto e riparato.
- Tutte le preparazioni devono essere cotte nella stessa giornata del consumo con l'eccezione di arrostiti, roast-beef, bolliti e brasati che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigerante rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra 0 e + 4°C.

Sono invece da effettuarsi nella stessa giornata del consumo le seguenti operazioni:

- Il lavaggio e il taglio della verdura e della frutta, previo ammollo e lavaggio.
- Il conteggio del pane e della frutta.
- La preparazione del formaggio grattugiato.
- La porzionatura di salumi e di formaggi.
- Le impanature (l'immersione in pastelle non può protrarsi per più di 1 ora).
- La mondatura, l'affettatura, a porzionatura, la battitura, la legatura delle carni crude.
- La macinatura delle carni crude nel tritacarne, montato in modo espresso, appena prima dell'uso (non devono trascorrere più di 2 ore tra la macinatura e la cottura).
- La pasta e il riso bolliti devono essere prodotte in modo espresso, appena prima di confezionamento e comunque evitando la precottura.
- La porzionatura a freddo e il rinvenimento delle derrate abbattute nella giornata precedente.

La cottura delle rimanenti derrate, senza far intercorrere più di 2 ore tra il termine della cottura e la distribuzione, con mantenimento delle temperature costantemente sopra i + 6°C.

## **Art. 21 DISTRIBUZIONE**

L'impresa aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- La distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole materne primaria, anziani e disabili deve essere completamente garantita dalla ditta appaltatrice.
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale deve lavarsi le mani, togliere dalle mani e dai polsi anelli e monili in genere, indossare idonea divisa completa di copricapo, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'impresa
- La preparazione dei tavoli deve essere effettuata non più di un'ora prima dell'inizio della distribuzione mediante una disposizione ordinata di tovagliette, tovaglioli, bicchieri, posate bottiglie di acqua chiuse (ove richieste);
- Prima di iniziare il servizio il personale deve provvedere all'assemblaggio dei primi piatti e al condimento dei contorni.
- Prima di iniziare il servizio, il personale addetto deve effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo da distribuire ad ogni utente
- Le quantità di preparazioni gastronomiche da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dietetiche riportate in Allegato 5) al presente capitolato di appalto.
- La distribuzione al tavolo (ove richiesta) avrà inizio solo dopo che tutti gli utenti avranno preso posto al tavolo.
- Gli alimenti devono essere serviti con la necessaria cura, attenzione e gentilezza.
- La conservazione dei pasti fino alla distribuzione, dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa vigente (temperature di conservazione superiori a 60°C per alimenti da consumarsi caldi e inferiori a 10°C per alimenti da consumarsi freddi).
- La distribuzione delle preparazioni gastronomiche deve essere svolta con utensili adeguati.



- A seguito della distribuzione iniziale della porzione prevista, le quantità avanzate potranno essere distribuite a richiesta tra gli utenti, fino ad esaurimento del prodotto.
- Tra il primo e il secondo piatto dovrà avvenire lo sbarazzo dei piatti sporchi.
- Dovrà essere garantita adeguata pulizia e igiene sui tavoli del refettorio tra un turno e l'altro.
- Il cibo eventualmente avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma deve essere gettato nei sacchi dei rifiuti, fatte salve le differenti indicazioni eventualmente comunicate dall'Amministrazione Comunale relative al ritiro, da parte di terzi autorizzati, degli alimenti e dei pasti non consumati.
- Al termine di ciascun pasto il personale deve provvedere al riordino mediante la raccolta degli avanzi alimentari, delle stoviglie, delle posate, dei tovaglioli e di quant'altro utilizzato per il servizio, con raccolta dei rifiuti negli appositi sacchetti. Deve altresì avviare i carrelli, i contenitori ed i vassoi all'area lavaggio per il ripristino delle condizioni di igienicità.
- Le operazioni di pulizia dei locali, delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la distribuzione dei pasti devono avere inizio solo dopo che gli utenti hanno abbandonato tali locali e comunque non oltre un'ora dal termine del servizio.

## **Art. 22 TRASPORTO**

La Ditta appaltatrice dovrà attenersi alle seguenti regole per il trasporto dei pasti dal Centro Cottura alle Scuole dell'infanzia, primaria al Centro Diurno Integrato e al centro sociale anziani:

- I pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici forniti dalla Ditta stessa.
- Pane e frutta dovranno essere trasportati in contenitori separati e muniti di coperchio in materiale lavabile e idoneo agli alimenti forniti dalla Ditta stessa.
- Il materiale per la pulizia dovrà essere trasportato separatamente dai pasti.
- I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alla normativa vigente e dovranno essere giornalmente puliti e sanificati al fine di evitare la contaminazione dei prodotti trasportati.

## **Art. 23 PULIZIA E SANIFICAZIONE DI LOCALI STRUTTURE, ATTREZZATURE E STOVIGLIE**

Tutti i locali, compreso il locale utilizzato dai dipendenti comunali, i servizi e le attrezzature del centro cottura e dei terminali di distribuzione per le scuole materne e primarie dovranno essere tenuti costantemente puliti da parte della Ditta appaltatrice e si dovranno osservare le norme stabilite dall'Autorità Sanitaria.

E' altresì a carico della Ditta appaltatrice provvedere, oltre che alla pulizia giornaliera dei servizi igienici del proprio personale, anche alla pulizia giornaliera dei servizi igienici dell'utenza annessi alla mensa. Per i servizi sopra indicati sarà compito della Ditta appaltatrice provvedere al rifornimento di carta igienica, sapone liquido e asciugamani di carta, nonché dei relativi contenitori per la distribuzione e collocazione nel caso questi fossero mancanti.

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna a sottoporre ad un trattamento di disinfezione almeno 3 (tre) volte all'anno i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate alimentari, facendo ricorso, se non attrezzate, a ditte specializzate, con rilascio di verbale che attesti l'avvenuta esecuzione del lavoro.

E altresì da prevedersi all'interno del piano di pulizia l'intervento sulle parti in altezza, comprese le lampade, con frequenza almeno di 2 volte all'anno.

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere ripulite di ogni residuo.

Deve essere curata particolarmente la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature con detergenti e disinfettanti specifici per superfici a contatto con alimenti, che non lascino tracce e odori residui.

I banchi, carrelli, contenitori sia termici che non, nonché tutti i locali destinati alla refezione dovranno essere costantemente e giornalmente puliti.

Le registrazioni degli interventi di pulizia svolti dovranno essere tenute a disposizione dell'Amministrazione Comunale ed in particolare la Ditta appaltatrice dovrà sempre comunicare l'avvenuto intervento di disinfezione dei locali e magazzino oltre alla pulizia delle parti in altezza.

Si precisa inoltre quanto segue:

### ***PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI E ATTREZZATURE***

Per quanto attiene alla pulizia di ambienti ed attrezzature, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare le seguenti disposizioni:

**Caratteristiche dei prodotti impiegati:** i prodotti che verranno utilizzati per le operazioni di pulizia e sanificazione dovranno rispondere alle normative nazionali e comunitarie in materia di composizione, tossicità ed inquinamento e dovranno essere utilizzati mediante appositi nebulizzatori e/o dosatori per ottenere la concentrazione ottimale. In particolare i detergenti e brillantanti usati per la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature non dovranno lasciare tracce, odori o residui. Per particolari attrezzature i detergenti devono essere scelti in base a quanto indicato sulla scheda per il corretto uso dell'attrezzatura.

**Norme generali per la pulizia:** le pulizie dovranno iniziare solo quando tutti gli alimenti sono stati allontanati dai locali e riposti negli appositi contenitori (frigoriferi o magazzino).

Le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete.

Il personale di pulizia dovrà indossare indumenti diversi da quelli utilizzati per la preparazione dei pasti e l'apparecchiatura dei tavoli.

E vietato l'utilizzo diretto di acqua sulle attrezzature per evitare il danneggiamento di eventuali contatti elettrici ed il ristagno di materiali nei punti non accessibili.

### **Modalità di pulizia**

Dovrà essere curata la pulizia con la modalità e la frequenza indicate:

**PAVIMENTI** (cucina, dispensa, refettorio, sala pranzo)

- *Giornalmente:*
  - Pulizia manuale con scope a forbice o altro tipo idoneo;
  - Lavaggio manuale o meccanico con detergente sanificante idoneo.

**TAVOLI E SEDIE:**

- *Giornalmente:*
  - Rimozione dei residui di alimenti e briciole;
  - Pulizia e lucidatura con detergente — igienizzante nebulizzato.

**CARRELLI SCALDAVIVANDE:**

- *Giornalmente:*
  - Rimozione residui solidi alimenti;
  - Lavaggio con idoneo detergente;
  - Sostituzione acqua bacinelle;
- *Settimanalmente:*
  - Pulizia con disincrostante anticalcare;

**FRIGORIFERI:**

- *Giornalmente:*
  - Controllo interno accurato e rimozione di eventuali residui solidi e liquidi;

- Pulizia zone sporche interne ed esterne con acqua e bicarbonato.
- *Settimanalmente:*
  - Spegnimento e sbrinamento previo svuotamento completo delle derrate;
  - Pulizia interna ed esterna accurata.

#### LAVELLI E SUPERFICI:

- *Giornalmente:*
  - Pulizia con idoneo detergente;
  - Accurato risciacquo e asciugatura;

#### FORNELLI, FORNI, PIASTRE COTTURA, AFFETTATRICI E MACCHINE UTENSILI:

- *Giornalmente:*
  - Smontaggio di tutte le parti smontabili e accurato lavaggio separato con idoneo detergente caldo;
  - Pulizia superfici e parti fisse con idoneo detergente, risciacquo accurato e asciugatura;
  - Pulizia interna dei forni con prodotti idonei;
  - Oliatura con olio alimentare delle affettatrici.

#### LAVASTOVIGLIE:

- *Giornalmente:*
  - Eliminazione tracce di eventuali alimenti sparsi all'interno;
  - Smontaggio dei filtri e lavaggio separato;
- *Settimanalmente:*
  - Accurata pulizia interna con vapore o eventuale detergente non schiumoso e abbondante risciacquo;

#### CAPPE DI ASPIRAZIONE:

- *Giornalmente:*
  - Pulizia con idoneo detergente delle zone sporche.
- *Settimanalmente:*
  - Pulizia interna ed esterna con idoneo detergente;
  - Rimozione/sostituzione filtri e lavaggio separato.

#### STOVIGLIE E PENTOLAME:

- *Giornalmente:*
  - Lavaggio manuale e meccanico accurato;
  - Asciugatura e sistemazione negli appositi contenitori.

#### PARETI LAVABILI A STRETTO CONTATTO CON LE ZONE DI LAVAGGIO E PREPARAZIONE ALIMENTI:

- *Giornalmente:*
  - Lavaggio con idoneo detergente igienizzante e asciugatura.

#### SCARICHI:

- *Giornalmente:*
  - Pulizia con detergente ad alta alcalinità.

#### **PULIZIA MENSILE:**

Con cadenza mensile dovrà essere inoltre curata la pulizia mediante l'utilizzo di idonei prodotti di quanto segue:

- Vetri e finestre;
- Pareti lavabili;
- Tapparelle.

#### **DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE**

La Ditta appaltatrice provvederà a porre in essere un piano per la disinfestazione e la derattizzazione e per l'esecuzione dei relativi interventi nei locali utilizzati per il servizio.

La documentazione attestante l'avvenuta esecuzione degli interventi dovrà essere fornita dalla Ditta appaltatrice all'Amministrazione Comunale.

In particolare la Ditta appaltatrice si impegna ad effettuare una pratica sanitaria ambientale che assicuri, oltre alla quotidiana pulizia da ogni residuo dalle stoviglie, dalle attrezzature e dalle superfici impiegate, anche interventi di pulizia e disinfestazione a scadenze programmate.

#### **Art 24 SMALTIMENTO RIFIUTI**

I rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti, forniti dalla Ditta appaltatrice, e posti in contenitori chiusi con apertura a pedale dislocati nella zona preparazione pasti, lavaggio e nei refettori.

La raccolta e o smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità ad e a garantire la salvaguardia dalle contaminazioni e il rispetto delle norme igieniche.

La Ditta appaltatrice dovrà attenersi alle norme comunali vigenti e previste per la raccolta differenziata.

La Ditta appaltatrice è tenuta a conferire agli organi preposti alla raccolta tutti gli oli e grassi animali e vegetali residui di cottura.

#### **CONTROLLI DI QUALITA'**

#### **Art 25 DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente capitolato di appalto, anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio.

La Ditta appaltatrice deve pertanto consentire al personale incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale l'accesso a tutti i locali dove si svolge il servizio e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria; deve altresì permettere al personale incaricato il prelievo di campioni di alimenti (derrate semilavorati o prodotti finiti) o di tamponi superficiali sulle superfici di lavoro.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo; qualora la Ditta non fornisca adeguata controprova entro 8 (otto) giorni dalla comunicazione, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato di appalto.

#### **Art. 26 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organi preposti al controllo sono:

- competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL;
- gli incaricati dell'Amministrazione Comunale nonché altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale stessa;
- i rappresentanti della commissione mensa scolastica.

## **Art. 27 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

La Ditta appaltatrice dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi dei D. Lgs. 6.11.2007 n. 193.

In particolare la Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 6.11.2007 n. 193, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

A tal fine la Ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio analisi chimico fisiche microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno del servizio oggetto dell'appalto, la Ditta appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Amministrazione Comunale, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- n. 10 tamponi ambientali di cui 6 presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti) e 4 presso il refettorio;
- n. 10 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stesso lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche. in eccedenza a quelle minime prescritte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase, anche attraverso personale qualificato (es. dietista);
- la formazione continuativa del personale di cucina e distribuzione.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto di eventuali standard derivanti dalla certificazione dichiarata in sede di gara.

La Ditta appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

## **Art 28 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta appaltatrice deve prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a + 4°C in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione "Pasto Test".

Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto con la data di preparazione. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza di campioni suddetti, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

## IMMOBILI E ATTREZZATURE

### Art 29 LOCALI E ATTREZZATURE

La produzione dei pasti verrà effettuata presso il centro cottura sito presso IC don Andrea Santoro via G. Matteotti, che il Comune di Priverno concede in comodato d'uso gratuito unitamente alle attrezzature in esso contenute alla ditta appaltatrice come da **allegato 7**, che ne dovrà garantire l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

L'apposito inventario per presa in consegna sarà redatto, a carico della Ditta appaltatrice, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale, contestualmente alla stipula del contratto di appalto.

La Ditta appaltatrice alla scadenza del contratto, si impegna alla restituzione in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso di tutto il materiale inventariato.

**La Ditta appaltatrice si farà carico delle spese per acqua, gas ed energia elettrica e telefono e delle relative volture.**

La Ditta appaltatrice dovrà invece fornire:

- una tovaglia in carta per ogni tavolo (o una tovaglietta in carta per ogni singolo utente) oltre ad almeno un tovagliolo per commensale, fermo restando quanto prescritto agli artt. 4 e 21;
- vassoi, bicchieri, piatti fondi e piani e posate in materiale monouso e comunque in quantità sufficiente a garantire il servizio di tutti gli utenti per ogni singola scuola;
- almeno un contenitore graduato (brocca o bottiglia) munito di coperchio per il trasporto dei quantitativi, d'olio giornalieri necessari al condimento dei contorni;
- tutto il materiale di consumo ordinario nelle singole mense scolastiche (sacchi neri, carta asciugatutto, prodotti sanificanti, ecc.);
- le attrezzature necessarie per la pulizia dei locali che devono comprendere almeno un carrello a due sacchi con mop e strizza mop per refettorio;
- una dotazione di coltelli idonea alle esigenze della cucina centrale, da mantenere in perfetta efficienza con interventi periodici di affilatura;
- i contenitori termici multiporzione necessari al trasporto delle vivande e quelli monoporzione necessari alla veicolazione delle diete speciali;
- i contenitori in plastica muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;
- almeno 3 (tre) bidoni per rifiuti con comando di apertura a pedale nel centro cottura.

In caso di operazioni di manutenzione ordinaria e/o straordinaria la Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare all'Amministrazione comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

La Ditta appaltatrice si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riducibile ad usura, e si impegna a ripristinarli in tempi rapidi.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nei locali cucina e negli annessi magazzini, sarà riservato solo al personale dell'impresa aggiudicataria e agli incaricati dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale.

## **Art. 30 MANUTENZIONE**

La manutenzione straordinaria di tutti gli impianti anche sotto l'aspetto impiantistico, sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate per incuria degli impianti o degli immobili ad opera della gestione sarà addebitata totalmente alla Ditta appaltatrice.

## **ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

### **Art. 31 PENALITA'**

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, dovrà uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'impresa aggiudicataria eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto, l'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo **Articolo 32**.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato di appalto si riserva di applicare le seguenti penali:

- Euro 250,00: per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto;
- Euro 250,00: per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto o di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato preavviso di 2 giorni nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti;
- Euro 500,00: per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con l'Amministrazione Comunale senza preavviso oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- Euro 590,00: per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;
- Euro 500,00: per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente Capitolato di appalto (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- Euro 500,00: per ogni caso di mancata conservazione del Pasto Test;
- Euro 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto delle modalità operative riportate nel presente Capitolato di appalto e/o delle norme igienico sanitarie in fase di conservazione produzione e distribuzione dei pasti;
- Euro 1.000,00: per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei locali adibiti alla conservazione e alla produzione e nei plessi di distribuzione;

- Euro 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista;
- Euro 1.000,00: per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature.

Nel caso venisse distribuito un numero inferiore di porzioni rispetto a quello delle presenze segnalate è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione ai menù. In tale evenienza è facoltà dell'Amministrazione Comunale l'applicazione di una penale di euro 500,00.

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo alla Ditta appaltatrice, nei confronti della quale verrà applicata anche una penale di Euro 1.000,00.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero della penality mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

## **Art 32 DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Qualora nel corso del contratto l'Amministrazione Comunale accerti che l'esecuzione dello stesso non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la Ditta appaltatrice si deve conformare a tali condizioni.

Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, nei modi e nelle forme di legge, previa notificazione scritta all'impresa aggiudicataria, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'impresa aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

- Apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessione della Ditta appaltatrice;
- Abbandono dell'appalto, salvo la forza maggiore;
- Subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
- Cessione del contratto a terzi;
- Destinazione dei locali affidati all'Impresa aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato di appalto;
- Mancata fornitura di tutti o parte dei beni richiesti;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice;
- Ulteriori inadempienze della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di n. 5 penality per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- Inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie nella conduzione del centro cottura affidato alla Ditta appaltatrice;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;



- Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta appaltatrice;
- Motivi di pubblico interesse;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione Comunale non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

In tutti i casi previsti la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di rescissione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte della Ditta appaltatrice.

### **Art. 33 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto alla Ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del Contratto.

### **Art. 34 RESPONSABILITA'**

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivarle da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'impresa aggiudicataria od in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione Comunale che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'Amministrazione Comunale o a terzi.

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

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice avrà l'obbligo di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello nazionale, regionale, o comunitario (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e da quelle che potrebbero essere emanate nel corso dello svolgimento del contratto, in modo particolare quelle riguardanti l'igiene o comunque attinenti con i servizi oggetto dell'appalto.

## Art. 36 DOMICILIO

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici e amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio nonché eventuali successive variazioni.

## Art. 37 ASSICURAZIONI

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a presentare le seguenti coperture assicurative:  
L'Impresa assume ogni responsabilità civile direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto.

1. L'Impresa si impegna a stipulare con primaria compagnia di assicurazione una polizza, recante espressa dicitura che, con riguardo all'espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante è da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti.
2. L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di un massimale unico riferito a persone e/o cose e per sinistro non inferiore a € 3000.000,00.
3. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovino nell'ambito di esecuzione dell'appalto (in via esemplificativa ma non esaustiva si intendono compresi anche i danni che vengano provocati a beni mobili e immobili di terzi intendendosi per terzi anche l'Ente appaltante), nonché tutti i danni riconducibili a tutte le tipologie di servizi e attività richieste dal presente Capitolato.
4. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per qualsivoglia pregiudizio occorso al personale dipendente dell'impresa, durante l'esercizio del servizio, convenendosi che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo dell'appalto.
5. A tal fine, dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 1.000.000,00 per persona.
6. Tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni alimentari subiti dai fruitori del servizio saranno assunte dall'Impresa, che dovrà predisporre e produrre una polizza "rischio di somministrazione", calcolata sul numero presunto di utenti del servizio, ovvero che il suddetto rischio costituisca una delle clausole della polizza generale RC.
7. Inoltre l'impresa dovrà provvedere alla stipulazione di una Polizza incendi fabbricati, con massimale non inferiore a € 2.000.000,00, comprendente le seguenti clausole ANIA: garanzia eventi speciali globale; deroga proporzionale 20%; valore a nuovo; ricorso vicini.

Tutte le polizze assicurative di cui sopra dovranno recare espressa dicitura per la quale la compagnia assicurativa si impegna ad informare tempestivamente (e comunque entro e non oltre sei mesi) l'Amministrazione in caso di sospensione della garanzia per mancato pagamento del premio o disdetta del contratto.

Copia autenticata delle polizze relative ai rischi soprarichiamati e delle relative quietanze di pagamento dovranno essere trasmesse alla SA, entro 15 giorni dall'inizio del servizio.

La Ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato di appalto liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore dell'impresa aggiudicataria da parte delle società assicuratrici.

## **Art. 38 CAUZIONE DEFINITIVA**

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire in favore del Comune, all'atto della stipula del contratto, una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale previsto secondo le modalità e le condizioni stabilite dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

## **Art. 39 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese di appalto o di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta appaltatrice.

## **Art. 40 CORRISPETTIVI**

Spetta alla Ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con l'accettazione del presente capitolato di appalto, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti per ogni singolo servizio moltiplicato per il numero di pasti effettivamente serviti.

Il corrispettivo sarà liquidato entro 60gg dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria stessa, previa presentazione di regolare fattura assoggettata ad IVA secondo la normativa vigente.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie e sanzioni applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le forniture, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie o quant'altro necessario per una perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso o non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi stessi.

## **Art. 41 INCOMBENZE, OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO**

Sono a carico dell'aggiudicatario:

- a) Attivazione delle utenze di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e di una linea di telefonia fissa presso il centro cottura per comunicazioni con esterno telefonia e pagamento del relativo traffico telefonico;
- b) le spese inerenti alla stipula del contratto (marche da bollo e registrazione);
- c) le spese derivanti dalla stipula del contratto, ovvero di tutti i costi dei lavori/forniture/servizi compresi in appalto;
- d) le seguenti garanzie e polizze:
  - a. garanzia definitiva: a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, l'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.
  - b. polizze assicurative previste all'art. 37 di questo capitolato di gara
- e) le penali applicate dalla SA;
- f) i costi per gli oneri della sicurezza ai sensi della L. 81/2008 e s.m.i.;
- g) la vigilanza affinché sia mantenuta la disciplina nei luoghi di lavoro, siano osservate le disposizioni in vigore e quelle che potessero essere emanate durante il corso dell'appalto dalle competenti Autorità: è obbligo dell'Affidatario allontanare e sostituire il personale (risorse umane) per il quale, a causa di imperizia, insubordinazione, mancanza di probità o altro, la SA richiedesse l'allontanamento anche immediato;
- h) Nell'esecuzione dell'Appalto tutte le attività indicate nel Capitolato di Appalto.
- i) al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale dipendente della Ditta appaltatrice, nonché i relativi oneri assistenziali, fiscali e previdenziali disposti dalla legge;

- j) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche da parte di tutto il personale addetto al servizio presso il centro cottura;
- k) a tutte le imposte e tasse senza diritto di rivalsa che colpiscono o che potranno colpire in qualunque momento la Ditta appaltatrice per impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato;
- l) all'organizzazione di corsi di aggiornamento e qualificazione del personale;
- m) alla visita sanitaria di tutti gli operatori addetti ai servizi di cui al presente capitolato, almeno una volta l'anno;
- n) alla sanificazione ordinaria e straordinaria;
- o) all'integrazione del materiale di cucina eventualmente rovinato e alla manutenzione ordinaria degli impianti ed attrezzature;
- p) alla fornitura del materiale di pulizia.

di porsi a disposizione della SA per quanto in genere necessario, in particolare di attenersi alle norme che verranno prescritte dalla SA nell'intento di arrecare il minimo intralcio ai servizi della medesima;

l'assistenza per tutti gli adempimenti per i controlli di qualsiasi genere da parte di Enti ed Agenzie preposte alla prevenzione sui luoghi di lavoro e alle verifiche di legge in generale;

l'ottenimento di tutte le autorizzazioni (sanitarie, amministrative, ecc.) previste dalle vigenti norme di legge;

All'aggiudicatario è severamente vietato l'utilizzo degli ambienti, degli impianti e delle apparecchiature e le attrezzature della SA per la preparazione, cottura e confezionamento di pasti destinati a strutture non facenti parte dell'Amministrazione, salvo espressa preventiva autorizzazione scritta della SA stessa.

#### **Art. 42 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

In relazione al presente Capitolato di appalto l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta appaltatrice appositi locali di sua proprietà, concedendone l'uso gratuito.

I locali anzidetti dovranno essere adibiti dalla Ditta appaltatrice esclusivamente allo scopo indicato nel presente atto; ogni diversa utilizzazione è assolutamente vietata.

L'Amministrazione Comunale concede l'uso gratuito alla Ditta appaltatrice, previo regolare inventario di consegna, di macchine, attrezzature, mobili, arredi e quant'altro si trovi attualmente nei locali per esecuzione del servizio così come indicato all'art. 29.

In relazione al presente capitolato l'Amministrazione comunale si impegna:

- alla rimozione dei rifiuti raccolti in appositi contenitori;
- l'IVA, a termine di legge,
- le manutenzioni straordinaria nei limiti indicati nel capitolato speciale;

#### **Art. 43 SUBAPPALTO**

E' vietato alla Ditta la cessione o il subappalto del servizio in oggetto.

#### **Art. 44 SCIOPERI**

In caso di scioperi si applicano le disposizioni previste dalla legge.

#### **Art. 45 FORO COMPETENTE**

Il giudice ordinario del Foro di Latina sarà competente per le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto e del relativo contratto.

## **Art. 46 - INFORMATIVA AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 196 /2003 (TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI)**

L'informativa che segue viene fornita ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n° 196 del 30.06.2003 recante disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

Secondo la Legge indicata il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza al fine di tutelare la riservatezza e i diritti dei concorrenti.

Ai sensi del citato art. 13 si forniscono le seguenti informazioni:

### **a) Finalità del trattamento dei dati:**

I dati forniti dai concorrenti sono necessari per la partecipazione alle procedure di gara, per la sottoscrizione dei relativi contratti e per la loro esecuzione.

Eccezionalmente e per motivi di legge o di regolamento i dati personali possono essere comunicati ad altri enti pubblici per il controllo delle autocertificazioni, a enti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, istituti di credito per la gestione dei rapporti dei diretti interessati e ai soggetti interessati per l'esercizio del diritto di accesso agli atti amministrativi ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e di regolamento.

Il "Titolare" del trattamento dei dati relativi alla presente procedura è il Dipartimento 6 del Comune di Priverno.

Il Responsabile del trattamento dei dati relativi alla procedura medesima è il Responsabile del Procedimento.

I concorrenti potranno esercitare i diritti contemplati dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

## **Art. 47 FALLIMENTO**

L'aggiudicazione si intende revocata in caso di fallimento della Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante potrà procedere con l'applicazione dell'art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

## **Art. 48 DISPOSIZIONI FINALI**

La Ditta appaltatrice si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature con cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente Capitolato di appalto e nel disciplinare di gara che potranno essere soggetti a modificazioni nel corso della durata dell'appalto.

L'Amministrazione Comunale dal canto suo, notificherà alla Ditta appaltatrice tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

## **ALLEGATI**

**Allegato 1 Piano economico**

**Allegato 2 Menù Scuole**

**Allegato 3 Menù centro diurno disabili**

**Allegato 4 Menù centro anziani**

**Allegato 5 Grammature alimenti**

**Allegato 6 caratteristiche morfologiche ed organolettiche delle principali voci componenti le derrate**

**Allegato 7 Elenco delle attrezzature da fornire centro cottura**

**Allegato 8 Contratto**

**Allegato 9 Elenco personale**

[www.AlboPreparatoriOnline.it](http://www.AlboPreparatoriOnline.it) 12/10/15



## COMUNE DI PRIVERNO

## PIANO ECONOMICO FINANZIARIO (PRESUNTO)

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773**

**MENSA SCOLASTICA**

N.85.000 PASTI ANNUI PRESUNTI X 3 ANNI = n. 255.000,00 pasti presunti

N. 255.000,00 pasti complessivi presunti X € 4,35 = **€ 1.109.250,00**

**MENSA ANZIANI E INDIGENTI**

N. 5.440 PASTI ANNUI PRESUNTI X 3 ANNI = N. 16.320 pasti presunti

N. 16.320 pasti complessivi presunti X € 4,90 = **€ 79.968,00**

**MENSA DISABILI**

N.2500 PASTI ANNUI PRESUNTI X 3 ANNI = N.7.500 pasti presunti

N.7.500 pasti complessivi presunti X € 4,90 = **€ 36.750,00**

**Totale** **€ 1.225.968,00**

**Costi sicurezza nei tre anni** **€ 2.788,2**

**Totale complessivo** **€ 1.228.756,2**



# COMUNE DI PRIVERNO ALL 2

(Provincia di Latina)

## TABELLE DIETETICHE MENU' ESTIVO PER LA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>PASSATO DI VERDURA MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA GRATINATA INSALATA DI POMODORI FRUTTA Pane</b>	<b>MINESTRA DI VERDURE CON FAGIOLI UOVA STRAPAZZATE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>RISO AL LATTE FUSO DI POLLO AL FORNO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>MARTEDI'</b>	<b>PASTA OLIO E PARMIGIANO FRITTATA AL FORNO CAROTE FLANGE'  SUCCO DI FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA alla MARINARA SPEZZATINO DI B.A. CON PISELLI FRUTTA DISTAGION E PANE</b>	<b>PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO / ELEMENTARI PROSCIUTTO COTTO / MATERNA Frutta Pane</b>	<b>PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>RAVIOLI DI CARNE NUGGETS DI PESCE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA</b>	<b>PASSATO DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FLANGE' FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>RISOTTO AL POMODORO MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA ALLA MARINARA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE  PANE</b>
<b>GIOVEDI'</b>	<b>PASTA CON LE ZUCCHINE ARISTA AL FORNO/ELEMENTARI PROSCIUTTO COTTO / MATERNA INSALATA DI POMODORI FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA ALL'AMATRICIANA FRITTATA FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE</b>	<b>TORTELLINI AL POMODORO NUGGETS DI PESCE CAROTE FLANGE FRUTTA DI STAGIONE Pane</b>	<b>PASTA E CECI PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO Frutta di stagione Pane</b>
<b>VENERDI'</b>	<b>PASTA AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA AL TONNO MOZZARELLA ZUCCHINE GRATINATE FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA IN BIANCO ARISTA AL FORNO BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE CAROTE FLANGE' PANE</b>





## COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

### TABELLE DIETETICHE MENU' invernale PER LA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>FORMAGGIO DOLCE / MOZZARELLA INSALATA MISTA</b>	<b>PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA OLIO E PARMIGIANO POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASSATO DI VERDURA CON PASTA SPEZZATINO DI BUFALETTA INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>MARTEDI'</b>	<b>PASTA OLIO E PARMIGIANO PETTO DI POLLO mat/ BUFALETTA R SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>MINISTRONE DI VERDURE FRITTATA AL FORNO PATATE LESSE YOGURT PANE</b>	<b>PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI MERLUZZO CAROTE FLANGE FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA AL POM ma/ RISO AL POM elm MOZZARELLA PATATE AL FORNO FRUTTA PANE</b>
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>PASTA E FAGIOLI PROSC COTTO mat/ BUFALETTA R FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE</b>	<b>RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO MOZZARELLA FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA E PATATE FRITTATA AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>GIOVEDI'</b>	<b>RISO AL POMODORO NUGGETS DI PESCE INSALATA MISTA YOGURT ALLA FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA/ FORMAGGIO PATATE AL FORNO FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA E LENTICCHIE POLPETTONE AL FORNO INSALATA YOGURT PANE</b>	<b>PASTA AL TONNO(elem)PASTA IN BIANCO SALSICCE AL FORNO mat/ BUFALETTA elm CAROTE FLANGE FRUTTA PANE</b>
<b>VENERDI'</b>	<b>MINISTRONE DI VERDURE BOCCONCINI DI VIT IN UMIDO PATATE ALL'OLIO FRUTTA PANE</b>	<b>MINISTRA DI PATATE FESA DI TACCHINO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>



**COMUNE DI PRIVERNO**  
(Provincia di Latina)

**ALL 3**

**TABELLE DIETETICHE MENU' ESTIVO DISABILI**

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>PASSATO DI VERDURA MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA GRATINATA INSALATA DI POMODORI FRUTTA Pane</b>	<b>MINESTRA DI VERDURE CON FAGIOLI UOVA STRAPAZZATE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>RISO AL LATTE FUSO DI POLLO AL FORNO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>RAVIOLI DI CARNE NUGGETS DI PESCE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA</b>	<b>PASSATO DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FLANGE' FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>RISOTTO AL POMODORO MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA ALLA MARINARA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE  PANE</b>
<b>VENERDI'</b>	<b>PASTA AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA AL TONNO MOZZARELLA ZUCCHINE GRATINATE FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA IN BIANCO ARISTA AL FORNO BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE CAROTE FLANGE' PANE</b>



## COMUNE DI PRIVERNO

ALL 3

(Provincia di Latina)

### TABELLE DIETETICHE MENU' INVERNALE DISABILI

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>FORMAGGIO DOLCE / MOZZARELLA INSALATA MISTA</b>	<b>PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA OLIO E PARMIGIANO POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASSATO DI VERDURA CON PASTA SPEZZATINO DI BUFALETTA INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>PASTA E FAGIOLI PROSC COTTO mat/ BUFALETTA R FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE</b>	<b>RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO MOZZARELLA FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA E PATATE FRITTATA AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>VENERDI'</b>	<b>MINISTRONE DI VERDURE BOCCONCINI DI VIT IN UMIDO PATATE ALL'OLIO FRUTTA PANE</b>	<b>MINISTRA DI PATATE FESA DI TACCHINO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>



**COMUNE DI PRIVERNO**

**ALL. 4**

**(Provincia di Latina)**

**TABELLE DIETETICHE MENU' ESTIVO ANZIANI**

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
<b>LUNEDI'</b>	<b>PASSATO DI VERDURA MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA GRATINATA INSALATA DI POMODORI FRUTTA Pane</b>	<b>MINESTRA DI VERDURE CON FAGIOLI UOVA STRAPAZZATE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>RISO AL LATTE FUSO DI POLLO AL FORNO CAROTE ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>MARTEDI'</b>	<b>PASTA OLIO E PARMIGIANO FRITTATA AL FORNO CAROTE FLANGE'  SUCCO DI FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA alla MARINARA SPEZZATINO DI B.A. CON PISELLI FRUTTA DISTAGIONE E PANE</b>	<b>PASTA AL POMODORO PROSCIUTTO CRUDO / ELEMENTARI PROSCIUTTO COTTO / MATERNA Frutta Pane</b>	<b>PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>MERCOLEDI'</b>	<b>RAVIOLI DI CARNE NUGGETS DI PESCE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA</b>	<b>PASSATO DI VERDURE PROSCIUTTO COTTO CAROTE FLANGE' FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>RISOTTO AL POMODORO MOZZARELLA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA ALLA MARINARA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE  PANE</b>
<b>GIOVEDI'</b>	<b>PASTA CON LE ZUCCHINE ARISTA AL FORNO/ELEMENTARI PROSCIUTTO COTTO / MATERNA INSALATA DI POMODORI FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA ALL'AMATRICIANA FRITTATA FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE</b>	<b>TORTELLINI AL POMODORO NUGGETS DI PESCE CAROTE FLANGE FRUTTA DI STAGIONE Pane</b>	<b>PASTA E CECI PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO Frutta di stagione Pane</b>
<b>VENERDI'</b>	<b>PASTA AL POMODORO FUSI DI POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA AL TONNO MOZZARELLA ZUCCHINE GRATINATE FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA IN BIANCO ARISTA AL FORNO BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA AL LIMONE CAROTE FLANGE' PANE</b>
<b>SABATO</b>	<b>RISOTTO AL POMODORO FRITTATA PATATE E FAGIOLINI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>RAVIOLI DI CARNE NUGGETS DI PESCE SPINACI ALL'OLIO FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA ALLA MARINARA FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL VAPORE FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>
<b>DOMENICA</b>	<b>PASTA ALLA MARINARA SPEZZATINO DI B.A. CON PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>PASTA CON LE ZUCCHINE FUSI DI POLLO INSALATA DI POMODORI FRUTTA PANE</b>	<b>PASTA E CECI PROSCIUTTO COTTO PATATE AL FORNO FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>	<b>TORTELLINI AL POMODORO NUGGETS DI PESCE CAROTE FLANGE FRUTTA DI STAGIONE PANE</b>



## COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

### TABELLE DIETETICHE MENU' invernale PER LA SCUOLA MATERNA, ELEMENTARE

	Prima settimana	Seconda settimana	Terza settimana	Quarta settimana
LUNEDI'	FORMAGGIO DOLCE / MOZZARELLA INSALATA MISTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA FRUTTA PANE	PASTA OLIO E PARMIGIANO POLLO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASSATO DI VERDURA CON PASTA SPEZZATINO DI BUFALETTA INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE
MARTEDI'	PASTA OLIO E PARMIGIANO PETTO DI POLLO mat/ BUFALETTA R SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	MINISTRONE DI VERDURE FRITTATA AL FORNO PATATE LESSE YOGURT PANE	PASTA AL POMODORO BOCCONCINI DI MERLUZZO CAROTE FLANGE FRUTTA PANE	PASTA AL POM ma/ RISO AL POM elm MOZZARELLA PATATE AL FORNO FRUTTA PANE
MERCOLEDI'	PASTA E FAGIOLI PROSC COTTO mat/ BUFALETTA R FAGIOLINI ALL'OLIO FRUTTA PANE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO MOZZARELLA FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA E PATATE FRITTATA AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE
GIOVEDI'	RISO AL POMODORO NUGGETS DI PESCE INSALATA MISTA YOGURT ALLA FRUTTA PANE	PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA/ FORMAGGIO PATATE AL FORNO FRUTTA PANE	PASTA E LENTICCHIE POLPETTONE AL FORNO INSALATA YOGURT PANE	PASTA AL TONNO(elem)PASTA IN BIANCO SALSICCE AL FORNO mat/ BUFALETTA elm CAROTE FLANGE FRUTTA PANE
VENERDI'	MINISTRONE DI VERDURE BOCCONCINI DI VIT IN UMIDO PATATE ALL'OLIO FRUTTA PANE	MINESTRA DI PATATE FESA DI TACCHINO AL FORNO INSALATA MISTA FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE
SABATO	TORTELLINI DI CARNE AL POMODORO MOZZARELLA FINOCCHI FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA E LENTICCHIE POLPETTONE AL FORNO INSALATA YOGURT PANE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE	RISOTTO AL POMODORO ARISTA DI SUINO AL FORNO PISELLI FRUTTA DI STAGIONE PANE
DOMENICA	RISO AL POMODORO NUGGETS DI PESCE INSALATA MISTA YOGURT ALLA FRUTTA PANE	RISO AL POMODORO FRITTATA AL FORNO SPINACI ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE	PASTA ALL'AMATRICIANA MOZZARELLA/ FORMAGGIO PATATE AL FORNO FRUTTA PANE	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETA ALL'OLIO FRUTTA DI STAGIONE PANE



ALLEGATO 5

# COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773**

## TABELLE GRAMMATURE MENU' TIPO

Le grammature indicate si riferiscono all'alimento crudo e al netto degli scarti di lavorazione

### PRIMI PIATTI

#### **Riso al pomodoro**

A B C

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Riso parboiled Gr. 50 60 80

Carote/sedano/cipolle Gr. 10 15 15

Pomodori pelati Gr. 60 80 100

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Parmigiano reggiano Gr. 3 5 5

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

#### **Pasta al pomodoro**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 50 60 80

Carote/sedano/cipolle Gr. 10 15 15

Pomodori pelati Gr. 60 80 100

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Parmigiano reggiano Gr. 3 5 5

Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

#### **Vellutata di verdure**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Parmigiano reggiano Gr. 4 4 5

Verdure miste:

carote, cipolle, porro,

verze, bieta, sedano,  
fagiolini  
Gr. 40 45 55  
Patate Gr. 20 30 40  
Olio extravergine d'oliva Gr. 2 3 3  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Passato di verdure con riso**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Riso Gr. 30 30 40  
Parmigiano reggiano Gr. 4 4 5  
Verdure miste: Gr. 50 70 70  
carote, cipolle, basilico,  
prezzemolo, porro, verze,  
coste  
Patate Gr. 30 40 50  
Pomodori pelati Gr. 20 30 35  
Olio extravergine d'oliva Gr. 2 3 3  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Riso all'olio e parmigiano**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Riso Gr. 50 60 80  
Burro Gr. 5 5 5  
Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6  
Parmigiano reggiano Gr. 7 8 10  
Cipolla Gr. q.b. q.b. q.b.  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Brodo vegetale cc. 100 100 150

### **Pasta e legumi**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 30 30 40  
Legumi secchi (fagioli,  
lenticchie, ceci)  
Gr. 20 20 30  
Olio extravergine d'oliva Gr. 5 5 5  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Cipolla Gr. 5 5 5

### **Lasagne al forno**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta (lasagne) Gr. 60 70 80  
Ragù  
Carne bovina Gr. 15 20 30  
Sedano-carote-cipolle Gr. 10 15 15  
Pomodori pelati Gr. 60 80 100  
Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 8  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Besciamella

Latte Gr. 30 40 50  
Farina Gr. 3 3 4  
Burro Gr. 3 4 5  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Noce moscata Gr. q.b. q.b. q.b.  
Parmigiano Gr 10 15 15  
Mozzarella Gr. 5 7 10

### **Pasta con zucchini**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 50 60 80  
Zucchini Gr. 30 50 70  
Pomodori pelati Gr. 60 80 100  
Cipolla Gr 10 10 15  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Parmigiano reggiano Gr. 7 8 10  
Olio extravergine d'oliva Gr. 6 8 10

### **Tortellini al pomodoro**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Tortellini freschi Gr. 80 100 120  
Carote-sedano-cipolle Gr. 10 15 15  
Pomodori pelati Gr. 60 80 100  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Parmigiano reggiano Gr. 3 4 5  
Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

### **Pasta marinara**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 50 60 80  
Carote Gr. 10 10 15  
Pomodori pelati Gr. 60 80 100  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Parmigiano reggiano Gr. 3 4 5  
Aglio Gr. 10 10 15  
Prezzemolo Gr. 4 5 5  
Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6

### **Pasta primavera**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pasta Gr. 60 70 80  
Basilico Gr. 3 5 5  
Pomodori pelati Gr. 60 80 100  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Parmigiano reggiano Gr. 3 5 5  
Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5  
Aglio Gr. 4 5 5  
Mozzarella Gr. 10 15 15

### **Ravioli ricotta e spinaci**



## U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

### Ingredienti

Ravioli ricotta e spinaci Gr. 60 70 80  
Basilico Gr. 2 3 4  
Pomodori pelati Gr. 60 80 100  
Parmigiano reggiano Gr. 4 5 6  
Olio extravergine d'oliva Gr. 6 7 9  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Pasta al ragù vegetale**

## U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

### Ingredienti

Pasta Gr. 60 70 80  
Zucchine Gr. 15 20 30  
Pomodori pelati Gr. 30 40 50  
Cipolla- carota -sedano Gr 30 30 45  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Parmigiano reggiano Gr. 3 5 5  
Olio extravergine d'oliva Gr. 6 7 8

## **SECONDI PIATTI**

### **Prosciutto cotto**

## U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

### Ingredienti

Prosciutto cotto senza  
polifosfati  
Gr. 40 50 70

### **Frittata**

## U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

### Ingredienti

Uova Gr. 53 79 106  
Olio Gr. 3 4 5

### **Frittata con prosciutto**

## U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

### Ingredienti

Uova Gr. 53 79 106  
Prosciutto cotto s.p. Gr. 10 15 15  
Olio Gr. 3 4 5

### **Frittata con zucchine**

## U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

### Ingredienti

Uova Gr. 53 79 106  
Zucchine Gr. 20 30 40  
Olio Gr. 4 5 6

### **Fesa di tacchino con gli aromi**

## U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

### Ingredienti

Fesa di tacchino fresca Gr. 70 90 110  
Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5

Rosmarino/salvia Gr. q.b. q.b. q.b.  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Arrosto di vitello**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Carne di vitello Gr. 80 100 120  
Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5  
Sale e aromi Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Fusi di pollo**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Fusi di pollo fresca Gr. 100 120 150  
Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Aromi Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Arista al forno**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Lombo suino Gr. 80 100 120  
Olio extravergine d'oliva Gr. 35 4 5  
Aglio Gr. q.b. q.b. q.b.  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Hamburger**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Carne di vitellone Gr. 50 90 100  
Olio extravergine di oliva Gr. 3 4 5  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Formaggi**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Formaggio: mozzarella Gr. 60 80 100  
Formaggio: caciotta Gr. 40 50 60  
Formaggio fresco  
spalmabile  
Gr. 40 50 60  
Formaggio: parmigiano Gr. 30 40 60

### **Bastoncini di pesce al forno**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Bastoncini surgelati di  
merluzzo  
Gr. 70 100 120  
Olio extravergine d'oliva Gr. 3 4 5  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.  
Limone Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Tonno**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Tonno sott'olio

sgocciolato

Gr. 70 100 120

## CONTORNI

### **Insalata mista**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Insalata verde (scarola) Gr. 40 50 60

Carote Gr. 40 50 60

Pomodori insalata Gr. 40 50 80

Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

Limone Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Patate prezzemolate**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Patate Gr. 100 120 150

Prezzemolo Gr. q.b. q.b. q.b.

Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Carote julienne**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Carote fresche Gr. 100 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 7

Limone Gr. q.b. q.b. q.b.

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Bietole al vapore**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Bietole Gr. 100 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 7

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Bietole all'agro**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Bietole Gr. 100 120 150

Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 7

Limone Gr. 0.3 0.3 0.3

Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Patate al vapore**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Patate Gr. 100 120 150  
Olio Gr. 4 5 6  
Prezzemolo Gr. 0.3 0.3 0.3  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Finocchi in insalata**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Finocchi Gr. 80 120 150  
Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 8  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Piselli**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Piselli surgelati Gr. 150 150 200  
Cipolla - sedano 8 10 12  
Olio extravergine d'oliva Gr. 4 5 6  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Spinaci all'olio di oliva**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Spinaci Gr. 100 120 150  
Olio extravergine d'oliva Gr. 5 6 7  
Sale Gr. q.b. q.b. q.b.

### **Pane**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Ingredienti

Pane Gr. 50 100 100

### **Frutta di stagione**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Varietà

Arance o mandarini Gr. 200 200 200  
Mele Gr. 160 160 160  
Pere Gr. 160 160 160  
Banane Gr. 160 160 160

### **Yogurt alla frutta**

U.M. MATERNA ELEMENTARE MEDIA/ADULTI

Yogurt alla frutta Gr. 125 125 125



# COMUNE DI PRIVERNO

(Provincia di Latina)

ALLEGATO 6

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773**

## **CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI VOCI COMPONENTI LE DERRATE**

### **PASTA ALIMENTARE**

La pasta deve essere di prima qualità, prodotto con farina di grano duro tipo 0 o di semola di grano duro, anche nella forma integrale, quando richiesta, deve avere i requisiti precisati dalla L. 580/67 e dalla L. 440/71; l'etichettatura deve rispettare quanto previsto dal D.L.109/92.

L'approvvigionamento dovrà essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione, dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di odore e sapore gradevoli, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente, deve essere immune da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di almeno quindici minuti, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorbidire abnormemente l'acqua di cottura. I formati devono essere vari e adeguati al tipo di preparazione.

Si devono accettare consegne di merce con non più di tre mesi dalla data di confezionamento.

Non sono da utilizzarsi paste fresche speciali, né precotte e/o surgelate.

### **RAVIOLI E TORTELLINI**

Ravioli e tortellini di carne

Devono essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, non che tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto".

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

Ravioli di magro

Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne.

Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Il ripieno deve essere indicativamente composto da: formaggio (fontina, asiago o simili, oppure ricotta) 55%, pangrattato 25%, spinaci 11%, grana 8%, sale 1%.

Tutte le singole confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.

L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo.

Le confezioni aperte il giorno della preparazione vanno completamente consumate. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

## **FARINE**

La farina di frumento da utilizzarsi deve essere di tipo 0, 1 o integrale, per la preparazione di crocchette, minestre, semolini; di tipo 00 o 0 per la preparazione di torte.

Il grano saraceno decorticato può essere utilizzato nella preparazione della polenta, insieme alla farina di mais, che dovrà essere preferibilmente di tipo integrale.

Gli stoccaggi di tale merce non devono superare i 30 giorni.

## **GNOCCHI DI PATATE**

Possono essere freschi o surgelati, comunque privi di additivi e conservanti, e prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate o fiocchi di patate, acqua e sale.

Devono essere confezionati in contenitori pratici, igienici, di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti, in atmosfera modificata.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna; la preparazione per il consumo deve avvenire non oltre tre giorni dall'approvvigionamento.

I prodotti surgelati vanno trasportati e conservati a -18° C.; quelli freschi a temperature comprese entro gli 8° C.

## **RISO**

Per le preparazioni a base di riso, deve essere utilizzato il "superfino" o "fino Ribe" con trattamento "parboiled" o lo sbramato integrale. Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, essere privo di impurezze e resistere alla cottura per non meno di 20 minuti. Le caratteristiche devono rispecchiare quanto indicato dalla Legge 18/3/1958 n. 235.

## **ALTRI CEREALI**

Orzo perlato o mondo, avena, miglio decorticato e altri cereali, come tali o in fiocchi possono essere usati in alternativa a pasta e riso, quando richiesti. Devono tutti rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 580/67.

L'etichettatura dei prodotti deve essere rispondente al D. L. 109/92.

## **LEGUMI**

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

### **Legumi secchi**

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

### **Piselli surgelati (fini novelli)**

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso.

### **PANE**

Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero tipo 1, o tipo 0, eventualmente miscelata con farina di tipo 00 in minima misura. Le farine utilizzate devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 580/67.

Se richiesto, deve essere fornito anche pane prodotto con farina integrale.

E' consentita l'aggiunta di correttivi a norma di legge, quale l'estratto di malto.

I lieviti da usare devono possedere i requisiti previsti dalla L. 580/67.

La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.

Deve essere ben lievitato e ben cotto, non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa ed elastica. Deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, deve essere di gusto gradevole, giustamente salato e privo di impurezze.

Deve essere di produzione quotidiana.

Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale, il cui grano provenga da coltivazioni biologiche controllate. Le pezzature e la cottura devono avere le stesse caratteristiche del pane bianco.

Su richiesta può anche essere fornito pane all'olio.

Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato.

E' vietato congelare il pane fresco.

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in contenitori puliti, lavabili e muniti di chiusura, o comunque in modo che il pane risulti al riparo da polvere e da altre fonti di inquinamento.

Per nessun motivo il pane dovrà essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

### **PANE GRATTUGGIATO**

Dovrà essere il prodotto della triturazione meccanica di pane con le caratteristiche di cui al paragrafo precedente.

### **CARNI BOVINE**

Sono ammesse solo carni bovine fresche refrigerate di vitello, vitellone e manzo, di prima qualità, confezionate sotto vuoto, con un periodo di frollatura di almeno 5 giorni per il vitello e 10-15 per vitellone e manzo.

Devono provenire da animali in ottimo stato di nutrizione, essere ben monde dal sangue, asciutte, in perfetto stato di conservazione. Le masse muscolari devono avere colorito conforme all'età dell'animale, con moderato grado di marezzatura, essere di consistenza elastica e succose.

Non sono ritenute conformi, e conseguentemente respinte, le carni di bovini malnutriti, senza marezzatura, di colore eccessivamente pallido o scuro.

Alla fornitura le confezioni devono essere integre e riportare chiaramente le indicazioni previste dalle norme sanitarie: bollo sanitario, ragione sociale e sede della ditta produttrice, categoria, taglio anatomico, ecc.

Il termine indicato dalla ditta produttrice quale periodo minimo di conservazione non deve essere inferiore a giorni 15 dalla data di consegna della carne.

All'atto della consegna, la merce sarà accompagnata da certificazione sanitaria rilasciata da un veterinario ufficiale, che attesti che le carni sono state sottoposte ad un controllo a campione per la ricerca di residui di sostanze ad azione ormonale ed antiormonale.

E' facoltà dell' A. C. sottoporre le carni a perizia ad opera del Servizio Veterinario della ASL, al fine di verificare la rispondenza qualitativa ed igienico sanitaria.

Non possono essere utilizzati preparati carnei precotti (per es. arrosti cotti preconfezionati).

### **CARNI SUINE**

E' richiesta lonza o filetto fresco di maiale da macelleria adulto, in ottimo stato di nutrizione, a carne magra, soda e succosa. Sono richieste tutte le garanzie igienico-sanitarie viste per le carni bovine.

E' altresì richiesta salsiccia di suino fresca non eccessivamente aromatizzata, contenente gli additivi di legge, se prevista nel menù.

### **POLLI, TACCHINI E CONIGLI**

Polli e tacchini devono essere animali novelli, allevati a terra, di prima scelta, freschi, eviscerati, senza zampe e senza collo, sgrassati internamente, in ottimo stato di nutrizione, del peso medi di circa 1000 gr., oppure solo cosce e petti provenienti da animali con le stesse caratteristiche.

Devono essere prodotti esclusivamente presso impianti autorizzati secondo le norme CEE e devono riportare il bollo a placca con l'indicazione del numero di identificazione del macello.

Le carni avicole devono avere caratteristiche organolettiche ottime e non dovranno presentare residui di antibiotici, auxinici o quant'altro utilizzato per favorirne innaturalmente ed illegalmente la crescita. L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare analisi di controllo in merito, o di richiedere all'appaltatore i risultati delle analisi di controllo da esso predisposte.

I conigli devono essere freschi, macellati, di prima qualità, senza pelle, senza zampini, senza intestini, non bagnati, in ottimo stato di nutrizione, del peso di circa 1.200-1.500 gr. La carne deve essere chiara, tenera, con limitata presenza di connettivo.

Pollame e conigli devono essere acquistati non prima di tre giorni dal consumo.

### **INSACCATI**

Sono ammessi esclusivamente prosciutto (cotto e crudo) e bresaola.

Il prosciutto crudo deve essere di forma tipica e cotenna chiara, stagionato almeno 10 mesi, con giusta distribuzione di parte magra e grassa. La carne deve essere dolce e fine, deve presentare lieve odore aromatico, sapore delicato, senza difetti.

Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti, esente da difetti di fabbricazione, nonché colorazioni atipiche.

Deve essere confezionato con carni di prima qualità, di sapore gradevole, rispondente alle norme sanitarie vigenti sia per gli ingredienti che per gli additivi consentiti; di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote e rammollimenti. Deve essere avvolto in idoneo involucri di plastica o alluminio, al cui interno non deve esserci liquido percolato.

La bresaola deve essere ottenuta dalla fesa, sottofesa o noce di bovino, con stagionatura di almeno un mese, con aroma tipico.

E' fatto divieto di utilizzo di prosciutto o bresaola in confezioni già affettate.

### **UOVA**

Per il consumo diretto devono essere utilizzate uova di categoria A o Extra, comunque con altezza della camera d'aria non superiore ai 6 millimetri, di pezzatura media indicativa di circa 55 gr., non sottoposte a conservazione, sterilizzazione e surgelazione.

Non possono essere utilizzate, nella preparazione di piatti che abbiano tra gli ingredienti le uova, prodotti quali uova in polvere, ma solo eventualmente uova pastorizzate, fresche o surgelate.

Le uova devono essere utilizzate non oltre una settimana dalla data di confezionamento ed in tale periodo vanno conservate in frigorifero tra 4° e 10° C.



Ai fini della produzione, classificazione ed etichettatura, ci si deve attenere alla normativa vigente.

## **PESCE**

Si richiede pesce delle seguenti varietà: filetti di platessa, trote spinate e filetti di trota, filetti o tranci di merluzzo, filetti di nasello, filetti di pesce persico, pesce spada o palombo in tranci, tonno in scatola.

Il pesce servito deve essere privo di lisce, cartilagini, pelle e squame, non deve essere stato sottoposto a trattamenti antibiotici o antisettici.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Lo scongelamento deve avvenire in cella frigorifera a temperatura tra 0° e 4° C., per la durata dello scongelamento completo.

Tutto il pesce surgelato non deve aver subito precedenti fenomeni di scongelamento anche solo parziali.

E' sconsigliato l'uso di pesce precotto.

Il tonno in scatola può essere in olio d'oliva o "al naturale" (in salamoia), purché privo di conservanti.

## **VERDURA SURGELATA**

Ferma restando la priorità da dare all'utilizzo di verdure fresche, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, prive di corpi estranei e terrosità.

Il minestrone surgelato deve essere composto di almeno undici verdure secondo le percentuali indicative riportate: patate, carote, piselli (15%), fagiolini (13%), fagioli borlotti e zucchine (9%), erbette (6%), porri, verze e pomodori (5%), sedano (3%).

Si devono accettare forniture con minimo ancora 12 mesi dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

Trasporto e conservazione devono avvenire a -18° C.

Le confezioni, una volta aperte, vanno consumate integralmente, in un'unica volta.

## **FRUTTA E VERDURA FRESCA**

Deve essere tutta di prima qualità. Deve essere consegnata in casse originali, in alcun modo manomesse.

L'approvvigionamento dovrà essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (come pere, pesche, albicocche, ciliegie, fragole, banane, ecc.), anche settimanale per quella più resistente (come mele ed agrumi).

La frutta per il consumo diretto deve essere commercialmente esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonie, frullati, ecc., potrà essere di tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità; è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La frutta deve:

- Essere di selezione accurata e presentare le caratteristiche proprie di ogni singola cultivar
  - Avere grammatura in linea di massima di circa 150 gr. (+/- 10%) per pesche, mele, pere, arance; circa 70 gr. (+/- 10%) per albicocche, prugne e mandarini
  - Essere distribuita quando ha raggiunto il giusto grado di maturazione che la rende adatta al consumo immediato
  - Essere turgida, non bagnata né trasudante acqua di condensazione o gemente liquido di vegetazione in conseguenza di ferite abrasioni meccaniche o processi di sovramaturazione; non deve presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione
  - Lo stesso tipo di frutta non deve essere servito per più di due volte nella stessa settimana
- In particolare:

- Le mele devono essere di almeno tre varietà differenti, servite a rotazione. Sono da escludere mele con polpa farinosa.
- Le pere devono essere di almeno tre varietà diverse, servite a rotazione, tra quelle a migliore conservabilità e trasportabilità
- L'uva deve essere da tavola, bianca e nera a rotazione, con grappoli nella totalità asciutti e maturi, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di acini disseccati, ammaccati, depressi, marcescenti
- Le arance devono avere un contenuto minimo di succo minimo del 35%
- I mandarini, possibilmente senza semi, devono avere un contenuto minimo di succo del 40%
- Le pesche possono essere a pasta bianca o gialla
- Per le banane è possibile derogare fino al 20% della grammatura prevista, mentre la frutta di piccola pezzatura (ciliegie, alcune prugne, ecc.) andrà fornita in un numero pro capite di pezzi tale da raggiungere il peso indicato nel menù.

La rotazione della frutta dovrà tenere conto anche della stagionalità; a titolo indicativo si riporta quanto segue:

- Settembre: pere, uva, mele, prugne, banane, fichi
- Ottobre: mele, pere uva, banane, kiwi
- Novembre/febbraio: mele, pere, cachi, arance, mandarini, banane
- Marzo/aprile: mele, pere banane, agrumi
- Maggio/luglio: ciliegie, fragole, mele, pere, banane, kiwi, albicocche, pesche, prugne

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla tara e dalla provenienza. Se di stagione la frutta deve essere fresca.

Sono esclusi dalla fornitura:

- Prodotti che abbiano subito processi artificiali per ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga, tale da pregiudicare le caratteristiche organolettiche;
- Prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale estraneo;
- Prodotti che siano attaccati da parassiti, che presentino incrostazioni da fumogeni, distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficiente sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

**Succhi di frutta:** devono essere ottenuti da frutta di recente produzione e attraverso processi di lavorazione che rispettino l'igienicità della preparazione e la buona conservazione. Devono essere al natura, contenenti almeno il 45% di succo di frutta, senza aggiunta di coloranti, edulcoranti artificiali, conservanti o altri additivi. Sono preferiti i gusti: pera, albicocca, arancio, mela, pesca, in brik monoporzione.

Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle leggi vigenti.

La verdura e gli ortaggi devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere di recente raccolto
- Presentare le caratteristiche di specie o qualità richieste
- Essere asciutta, priva di terrosità, ed altri corpi o prodotti estranei
- Essere omogenea per maturazione e freschezza
- Al consumo deve essere priva di parti o porzioni non utilizzabili
- Essere esente da difetti tali che, a giudizio insindacabile dei preposti al controllo, possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.

In particolare si precisa:

- Patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliazione incipiente; devono

essere immuni da virus, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura. Devono essere a pasta soda quelle da consumare in insalata o in umido; possono essere a pasta farinosa quelle destinate a puré. E' vietato l'uso di preparati a base di fiocchi di patate.

- Cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.

- Carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate.

Non devono avere odori o sapori strani.

- Pomodori in insalata: interi, sani puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo adeguato e pronti ad essere consumati nel giro di 2-3 giorni.

- Finocchi: freschi, turgidi, sodi, di consistenza croccante, senza annerimenti ed ammaccature, asciutti.

- Zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.

- Insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.

- Ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere prefioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani.

L'umidità esterna deve essere nella norma.

- Fagiolini: interi, sani, turgidi e consistenti, con poco filo, non duri dopo cottura.

Non è consentito l'uso di verdure conservate, se non con la surgelazione e la liofilizzazione, con l'unica eccezione dei pomodori pelati e del mais in grani, purché senza additivi, quando surgelato (impossibilità dimostrabile).

- Pomodori pelati: preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato.

I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora quattro anni di conservazione.

Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate e riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile.

Nella preparazione del sugo di pomodoro è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato in piccole quantità (non oltre il 10%).

Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.

E' facoltà dell'A.C. effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

## **LATTE**

Per il consumo diretto, quando previsto, deve essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero, con le caratteristiche di cui alla L. 169/89 e al D.M. 184/91, da non sottoporre a bollitura.

La temperatura di conservazione del latte fresco deve essere di 1° - 6° C. e deve essere acquistato al massimo il giorno precedente a quello di consumo.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte intero a lunga conservazione o UHT; in tal caso l'acquisto deve avvenire nello stesso mese di consumo, ed non oltre i 180 giorni dalla data di scadenza indicata sulle confezioni.

## **YOGURT**

Deve contenere fermenti lattici vitali sino al momento del consumo in numero non inferiore al

milione per grammo. Non deve contenere additivi, ad eccezione per quelli alla frutta nei quali possono essere presenti gli antiossidanti ammessi per la frutta.

Il confezionamento monoporzione deve essere a norma di legge.

L'acquisto sarà precedente a due giorni dal consumo e la data di scadenza non inferiore alle tre settimane. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 1°-6° C.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

## **FORMAGGI**

Nella scelta dei formaggi si devono alternare i formaggi freschi (crescenza, mozzarella, robiola, ecc.) con i formaggi a media stagionatura (taleggio, caciotta, ecc.) con quelli a stagionatura lunga (fontina, asiago, grana, ecc.), a seconda di quanto previsto dal menù.

I formaggi di origine e tipici (grana, fontina, caciocavallo, asiago, ecc.) devono possedere i requisiti previsti dalle normative vigenti.

Non possono essere utilizzati formaggi fusi, quelli prodotti con l'aggiunta di polifosfati o altri additivi o panna.

Il formaggio da utilizzarsi per condire i primi piatti deve essere il grana.

Se previsto l'uso di ricotta, si preferirà quella ottenuta con latte di vacca.

Tutti i formaggi facilmente deperibili devono essere conservati a temperatura di 2°-6° C., devono possedere etichettatura conforme al D.L. 109/92. La data di scadenza deve essere la più lontana possibile e comunque vanno somministrati a non meno di due settimane dalla stessa data.

I formaggi stagionati vanno conservati in luogo fresco ed asciutto.

## **BURRO**

Deve essere di qualità come definito nella L. 1526/56 e successive modifiche.

Va utilizzato a cottura ultimata ed a crudo, in quantità minime e quando richiesto.

E' vietato l'uso di surrogati del burro, di burro salato, di lardo, pancetta, strutto, margarine anche vegetali.

Va acquistato non oltre 60 giorni dalla scadenza e conservato a 2°-6° C. La quantità approvvigionata dovrà essere consumata totalmente nell'ambito della stessa settimana dell'acquisto.

## **BUDINO**

Deve essere privo di conservanti e coloranti, in almeno due gusti differenti da somministrare a rotazione.

Deve essere servito in monoporzioni confezionate pronte per il consumo, con termine minimo di conservazione non inferiore al mese.

E' consigliabile una temperatura di conservazione di circa 10° C.

## **OLIO**

Deve essere utilizzato olio extravergine di oliva, secondo la denominazione di cui al D.M. 509/87, preferibilmente a fine cottura ed a crudo.

L'olio extravergine di oliva deve essere limpido, di annata, privo di impurità e di retrogusti; deve avere un sapore gradevole non eccessivamente forte.

Si preferisca olio prodotto con olive italiane.

Deve essere contenuto in recipienti sigillati, opachi, scuri, possibilmente in vetro, mai in plastica, a norma di legge, e conservato in luogo fresco ed al riparo da fonte di luce diretta e calore.

Nelle preparazioni in cui il condimento ad inizio cottura sia insostituibile, all'olio extravergine di oliva (che si preferisce) può essere alternato olio di arachide.

Bottiglie e lattine, tra un uso e l'altro, devono sempre essere mantenute chiuse.

## **ESTRATTI PER BRODO**

Fermo restando il preferenziale utilizzo di brodo ottenuto dalla lessatura di verdure o carni (opportunamente sgrassato), è consentito il solo uso di estratto di carne rispondente alle caratteristiche di cui al D.P.R 567/53.

**MARMELLATE**

Quando richieste come merenda, possono essere confetture o gelatine, secondo le rispettive composizioni stabilite dal D.P.R. 401/82, in confezioni sigillate monoporzione; non devono contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

**SALE**

Deve essere utilizzato sale alimentare comune, meglio se marino integrale; è ammesso l'uso di sale da cucina iodurato o iodato, come da D.M. 255/90.

**GELATI**

Al latte o alla frutta (sorbetti) in confezioni monoporzione di circa 65 gr. Dare preferenza a prodotti con limitato tenore di zuccheri e grassi (sorbetti). Non devono contenere coloranti.

Vanno conservati e trasportati alla temperatura di  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Ogni confezione deve riportare in modo chiaramente leggibile, la data di scadenza.

Altre voci con indicazioni merceologiche ed organolettiche, possono essere inserite in base al menù.

www.Albopretorionline.it



**COMUNE DI PRIVERNO**  
(Provincia di Latina)

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG 6417489773**

<b>LOCALE MAGAZZINO</b>
N.2 ARMADI ACCIAIO INOX,4 SPORTELLI SCORREVOLI 140X70X150
CONGELATORE A COLONNA DOPPIO SCOMPARTO ANGELOPO DA LT 1500
CONGELATORE ORIZZONTALE COPERCHIO BIANCO ATLANTIC 130X60X65
CELLA FRIGORIFERA MISA 210X210X260
SCAFFALE ACCIAIO INOX, 4 RIPIANI LISCI 180X50X180
ARMADIO ACCIAIO INOX 2 ANE SCORREVOLI 140X70X150
<b>LOCALE INGRESSO FORNITORI</b>
TAVOLO LAVORO CON RIPIANO ED ALZATINA 160X70X85
AFFETTATRICE MARK MOD.G30,N. SERIE 990078
PELAPATATE MAXMEC CON SOSTEGNO MOD.360P1003,N. SERIE 8279
LAVABO SU GAMBE E RIPIANO 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO A DESTRA 210X70X85
TAVOLO ARMADIO CON ALZATINA, 2 ANTE SCORREVOLI 140X70X85
FRIGORIFERO ZANUSSI 2 SPORTELLI 1200LT 148X80X195
FRIGORIFERO ZANUSSI 1 SPORTELLI 600LT 75X85X210
<b>DISCESA COLLEGAMENTO</b>
ARMADIO ACCIAIO INOX 4 ANTE SCORREVOLI 140X65X150
PIANO LAVORO CON RIPIANO ZOPPAS 140X75X85
<b>BOX CELIACI</b>
TAVOLO CON RIPIANO 140X70X85
PIASTRA ELETTRICA MARCA AD

FORNO ELETTRICO MARCA EXA
<b>LOCALE CUCINA</b>
TAVOLO CON RIPIANO E APRISCATOLE MANUALE AUSONIA 140X70X85
LAVABO CON GAMBE E RIPIANO DUE VASCHE E GOCCOLATOIO A SX 180X70X75
TAVOLO CON RIPIANO 160X70X85
AFFETTATRICE TUV MOD. 0606 N.MATR.092084
TAVOLO CON RIPIANO E CASSETTO 175X70X85
TAVOLO TELAIO 100X70X85
LAVABO 1 VASCA 140X70X85
TAVOLO CON ALZATA E RIPIANO 190X70X85
N. 3 TAVOLI ARMADIO CON 2 ANTE 200X70X85
FORNO CON SOSTEGNO ANGELO PO
BILANCIA BOTTARI TIPO MINERVA 485
GRATTUGIA GROSSI IMPIANTI
2BOLLITORI CON SCOLAPASTA ZANUSSI
CUCINA ZANUSSI 8 FUOCHI CON DUE FORNI SOTTOSTANTI
BRASIERA ZANUSSI
TAVOLO CON RIPIANO 160X80X85
LAVABO CON GAMBE E RIPIANO DUE VASCHE E GOCCOLATOIO A DX 180X70X75
TAVOLO CON RIPIANO 140X70X85
TAVOLO CON RIPIANO E CASSETTO ZOPPAS 140X70X87
CAPPA ASPIRA FUMI 280X210
ARMADIO 2 ANTE BATTENTI 5 RIPIANI 100X60X180
ABBATTITORE ANGELO PO
SCALDABIVANDE ARMADIATO MODULE
CAPPA ASPIRA FUMI FORNO ANGELO PO
TERMOSALDANTE GMGSRL
<b>INGRESSO PARTENZA MERCI</b>
TAVOLO CON RIPIANO 175X70X85
TAVOLO ARMADIO CON RIPIANO E CASSETTO
TAVOLO CON RIPIANO 175X70X85
CARRELLO 3 PIANI 100X55X100
CARRELLO 2 PIANI 100X55X85
POLIBOX NERI N. 34
ACQUISTATI DA CAMST

COMUNE di PRIVERNO

REP. N

PROVINCIA di LATINA

REPUBBLICA ITALIANA

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,  
MENZA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI CIG  
6417489773**

**IMPORTO NETTO: €**

-----IN NOME DEL POPOLO ITALIANO-----

L'anno duemila-----in questo giorno----- del mese----- in Priverno nella  
Casa Comunale – Piazza Giovanni XXIII

Dinanzi a me ----- ufficiale rogante, si sono costituiti.

1) Dott.-----, nato a ----- il ----- domiciliato per la carica  
nella Casa Comunale nella qualità di responsabile del Dipartimento ----- e legale  
rappresentante del Comune di Priverno – Codice Fiscale e Partita IVA n.----- il quale  
dichiara di agire non in proprio ma in nome e per conto e nell'interesse dell'Ente che  
rappresenta, per gli effetti del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000 e della disposizione del  
commissario straordinario \_\_\_\_ del ----- prot-----, agli atti del Comune di Priverno;

2) Soc----- Partita IVA e Codice Fiscale n.-----  
----- con sede legale in ----- via -----, iscritta al n.-----  
-del Repertorio Economico Amministrativo della Camera di Commercio Industria Artigianato e  
Agricoltura di ----- rappresentata da----- nato a -----  
----- il ----- con carica----- come risulta dal certificato  
rilasciato dalla stessa Camera di Commercio in data-----, agli atti di questo Comune.  
Dell'identità e della capacità delle sopra costituite parti io, Segretario comunale rogante sono  
personalmente certo.

Espressamente e spontaneamente le parti dichiarano di voler rinunciare all'assistenza dei testimoni e  
lo fanno con il mio consenso.

**Premesso:**

- Che, con determina n-----del----- del Responsabile del Dipartimento 6 si provveduto ad indire una

**GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA,**



**MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI** ni CIG (-----  
-----);

- Che con determinazione n.-----del-----sono stati approvati i verbali di gara e si è provveduto all'aggiudicazione nei confronti -----

- Che con determinazione n.-----del----- si è dichiarata l'aggiudicazione definitiva ed efficace dell'appalto in parola nei confronti -----;

che è intenzione delle parti, come sopra costituite, tradurre in formale contratto la reciproca volontà di obbligarsi

## **SI CONVIENE E STIPULA QUANTO APPRESSO**

### **ARTICOLO 1- Premessa**

La premessa in narrativa forma parte integrante e sostanziale del presente contratto, così come la determinazione n. \_\_\_\_del\_\_\_\_di indicazione della gara, il bando, il disciplinare e suoi allegati e capitolato di appalto e relativi allegati, l'offerta tecnica ed economica prodotta dalla ditta appaltatrice e la determinazione n. \_\_\_\_del\_\_\_\_di aggiudicazione definitiva ed efficace dell'appalto in parola, per costituire documentazione indispensabile a regolamentare l'accordo tra le parti.

### **ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO**

Il Comune di Priverno, come sopra rappresentato affida alla ditta.....**IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, MENSA ANZIANI, INDIGENTI E DISABILI DELLA DURATA DI TRE ANNI.**

### **ART. 3 DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO**

Il contratto avrà la durata di anni tre anni con decorrenza dalla data di stipula del contratto salvo l'applicazione dell'art. 11 comma 12 del D.Lgs. 163/2006.

Il costo dell'appalto, è quello risultante dalla percentuale di ribasso sul prezzo di gara previsto dall'offerta economica presentata dall'impresa aggiudicataria, importo a pasto aggiudicato in €.\_\_\_\_, al netto dell'I.V.A, per la refezione scolastica e €.\_\_\_\_, al netto dell'I.V.A per la mensa anziani indigenti e disabili e viene determinato in complessive presunte €. \_\_\_\_ IVA esclusa, riferito all'intera durata contrattuale di tre anni.

#### **ART. 4 LUOGO DI ESECUZIONE E SPECIFICHE TECNICO-ORGANIZZATIVE**

Organizzazione in tutte le sue fasi (preparazione, cottura, fornitura, trasporto e consegna) del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria , mensa anziani, indigenti e disabili.

Scodellamento dei pasti per i servizi di ristorazione della scuola infanzia e primaria.

Organizzazione del servizio mensa per il personale docente.

Organizzazione del servizio mensa per i disabili che frequentano il centro diurno.

Organizzazione di pasti confezionati singolarmente, secondo le disposizioni legislative vigenti, per gli anziani e indigenti, nonché la fornitura del materiale necessario al corretto trasporto del pasto (contenitori termici monouso, etc).

Organizzazione di pasti confezionati per il centro diurno disabili, nonché la fornitura del materiale necessario al corretto trasporto del pasto (contenitori termici monouso, etc).

Fornitura del materiale necessario per il servizio ai tavoli e per il trasporto dei pasti.

Manutenzione ordinaria e straordinaria sostituzione o integrazione, nonché tenuta della documentazione probatoria a garanzia dei requisiti di ognuno degli strumenti e/o dei macchinari e delle attrezzature.

#### **ART. 5 PERSONALE – OBBLIGHI E REQUISITI**

La Ditta aggiudicataria dovrà impiegare per la realizzazione delle attività di cui al presente appalto le figure professionali richieste negli allegati tecnici-organizzativi di cui all'art 4 del capitolato di appalto. Per effetto dell'appalto nessun rapporto di lavoro autonomo o subordinato nè a tempo determinato nè indeterminato viene instaurato tra il Comune di Priverno e il personale dell'impresa aggiudicataria, la quale con la stipula del contratto di affidamento del servizio, solleva la stazione appaltante da ogni e qualsiasi pretesa che possa essere avanzata in proposito.

L'aggiudicatario dovrà impegnarsi ad eseguire le attività e le prestazioni proprie del presente appalto mediante idonea organizzazione e con proprio personale, in possesso dei requisiti professionali e tecnici adeguati alle necessità del servizio da espletare. A tal fine l'aggiudicatario dovrà presentare prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio dei servizi l'elenco completo del personale titolare e di quello da utilizzare in caso di sostituzione, con l'indicazione della qualifica, del livello contrattuale, dei requisiti professionali posseduti e del curriculum vitae. Ogni sostituzione avverrà con personale di pari qualifica e competenza e sarà preventivamente comunicata per iscritto e/o per via telematica alla stazione appaltante. L'elenco del personale titolare

e supplente dovrà essere tempestivamente aggiornato ad ogni variazione. La stazione appaltante, ove ravvisi motivi ostativi per sostituzioni superiori a 15g lavorativi, potrà negare, entro 5 giorni dalla comunicazione di cui sopra, l'autorizzazione alla sostituzione del personale con quello indicato. In tal caso la Ditta aggiudicataria è tenuta a sostituire, nell'espletamento del servizio, entro 2 giorni dalla comunicazione del diniego di autorizzazione, il personale non idoneo. Qualora la Ditta a causa di eventi imprevedibili non fosse in grado di garantire la sostituzione è tenuta ad informare la stazione appaltante con assoluta urgenza e comunque a ripristinare l'operatività non oltre il giorno successivo, previa detrazione delle ore non effettuate, fatta salva l'applicazione, se ne ricorrono i presupposti, delle sanzioni di cui agli articoli specifici del presente Capitolato. L'aggiudicatario si impegna, altresì, a garantire il regolare funzionamento dei servizi, prevedendo che l'organico venga mantenuto stabile nell'anno, in tal senso applicando l'istituto delle supplenze per assenza del personale titolare. La Ditta aggiudicataria nell'esecuzione dell'appalto dovrà impiegare tutto il personale necessario alla gestione (quello previsto da Capitolato ed eventuale ulteriore personale offerto con il progetto di gestione) rispettando gli indirizzi e le ulteriori modalità organizzative (orari, giorni di apertura, procedure, ecc.), stabilite dalla stazione appaltante. Il personale è tenuto inoltre a rispettare il segreto professionale e le norme vigenti sul trattamento dei dati sensibili. In qualsiasi momento l'operatore economico affidatario dell'appalto dovrà impegnarsi a sostituire il personale che abbia dato luogo ripetutamente alla non osservanza delle prescrizioni normative che regolano il presente affidamento. Il personale messo a disposizione dall'impresa dovrà essere capace, fisicamente idoneo ed in possesso del certificato di idoneità al servizio rilasciato dalla A.S.L., in conformità alle norme vigenti, nonché delle ulteriori certificazioni necessarie per lo svolgimento delle attività e prestazioni proprie degli interventi di cui ai Servizi oggetto del presente appalto.

#### **ART. 6 OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE IN MATERIA DI TRATTAMENTO DEL PERSONALE**

L'Impresa affidataria è tenuta ad assorbire ed utilizzare nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria. Fermo restando l'obbligo dell'osservanza da parte dell'aggiudicatario di quanto stabilito nel presente articolo relativamente agli obblighi contrattuali, previdenziali, assistenziali e

assicurativi rimane inteso che la stazione appaltante è del tutto estranea alle eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'aggiudicataria stessa e i singoli dipendenti/soci lavoratori nel corso del rapporto di lavoro. Resta inteso che i rapporti tra l'Aggiudicataria e il suo personale in ordine alle eventuali richieste dello stesso per l'applicazione di istituti contrattuali migliorativi o diversi, riguardano esclusivamente i rapporti tra l'Azienda e i lavoratori. La Stazione appaltante ne rimane pertanto totalmente estranea. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad impiegare personale assunto con regolare rapporto di lavoro. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e nei confronti dei soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative. E' tenuta inoltre a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto e le eventuali modifiche contrattuali introdotte durante il periodo dell'appalto nonché all'accantonamento per T.F.R. L'obbligo rimane anche dopo la scadenza dei suddetti contratti collettivi fino alla loro sostituzione. La Ditta aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori. L'aggiudicataria è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto sopra prescritto, a richiesta dell'Amministrazione, con l'avvertenza che in caso di inosservanza dei suddetti obblighi, il contratto si risolverà di diritto. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dalla Stazione appaltante. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della Ditta aggiudicataria. La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre un apposito fascicolo nominativo, per ciascun operatore da accreditare per il Servizio, contenente la seguente documentazione:

- a) certificato di identità con annessa fotografia di riconoscimento;**
- b) fotocopia autentica del titolo di studio ove richiesto;**
- c) qualifica e profilo professionale;**
- d) certificato di sana costituzione, anche ai sensi delle previsioni del D. Lgs. 81/2008**
- e) curriculum professionale comprovante il possesso dei requisiti professionali e gli eventuali corsi di aggiornamento;**
- f) documentazione relativa all'inquadramento previdenziale ed assicurativo;**
- g) copia del certificato di iscrizione all'albo, ove richiesto.**

Il personale della Ditta aggiudicataria potrà essere avviato al lavoro solo dopo formale accreditamento presso la stazione appaltante. Il processo di accreditamento, a cura della stazione appaltante riguarda tutti gli operatori inviati dalla ditta aggiudicataria che dovranno essere in numero e con le caratteristiche tecniche non inferiore a quello richiesto nel presente capitolato, pena la risoluzione del Contratto. Si precisa che anche in seguito alla positiva fase di accreditamento, la stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere in ogni momento ed in seguito ad un primo formale richiamo l'immediato allontanamento degli operatori che non risultassero adeguati. La Ditta aggiudicataria è tenuta:

- a) ad assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti della stazione appaltante e di terzi nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti impiegati per la realizzazione delle attività di cui al presente appalto;
- b) a garantire la riservatezza delle informazioni riferite a persone che fruiscono delle prestazioni oggetto del contratto;
- c) a garantire per tutta la durata del contratto il rispetto di tutte le norme nazionali e regionali relative all'oggetto dell'appalto;
- d) ad assicurare la continuità delle attività proprie del presente appalto con proprio personale nei casi di assenza temporanea o dimissioni del personale in essere;
- e) a fornire ai propri operatori gli strumenti occorrenti per la realizzazione delle attività e delle prestazioni richieste nel presente capitolato.

#### **ART. 7 RESPONSABILE DEL PERSONALE E AMMINISTRATIVO**

L'Aggiudicataria dovrà dotarsi inoltre della figura di un Responsabile del Personale e Amministrativo. Le competenze del Responsabile del Personale e amministrativo sono:

- a) gestione del personale, ferie, permessi, malattia, sostituzioni, missioni, rimborsi spese, etc;
  - b) comunicazioni con i responsabili dei singoli servizi relativamente a quanto definito all'art. 4;
  - c) elaborazione del piano della formazione;
  - d) elaborazione del calendario annuale della formazione;
  - e) adempimenti relativi ai tirocinanti e ai volontari;
  - f) relazione trimestrale sulle assenze e sul turn over del personale;
  - g) trasmissione dei report mensili sulla rilevazione delle presenze.
- a) la gestione di tutti gli atti amministrativi;
  - b) la gestione contabile.

Il Responsabile coordina anche tutti gli aspetti amministrativi relativi al presente Appalto e relativi al personale impiegato nel presente appalto e dovrà essere almeno in possesso del diploma di scuola media di secondo grado, avere provata esperienza nel coordinamento e gestione delle risorse umane. Dovrà assicurare la propria reperibilità giornaliera telefonica e opererà in stretta collaborazione con il Coordinatore dei servizi.

#### **ART. 8 CARTA DEI SERVIZI**

L'Aggiudicatario è obbligato a presentare in sede di stipula del contratto la carta dei servizi come previsto dalla normativa vigente.

#### **ART. 9 DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente capitolato di appalto, anche mediante campionamenti di derrate e alimenti da sottoporre ad analisi di laboratorio.

La Ditta appaltatrice deve pertanto consentire al personale incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale l'accesso a tutti i locali dove si svolge il servizio e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria; deve altresì permettere al personale incaricato il prelievo di campioni di alimenti (derrate semilavorati o prodotti finiti) o di tamponi superficiali sulle superfici di lavoro.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo; qualora la Ditta non fornisca adeguata controprova entro 8 (otto) giorni dalla comunicazione, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente capitolato di appalto.

#### **ART. 10 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organi preposti al controllo sono:

- competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL;
- gli incaricati dell'Amministrazione Comunale nonché altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale stessa;
- i rappresentanti della commissione mensa scolastica.

## **ART. 11 AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

La Ditta appaltatrice dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi dei D. Lgs. 6.11.2007 n. 193.

In particolare la Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 6.11.2007 n. 193, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

A tal fine la Ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio analisi chimico fisiche microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

Durante ogni anno del servizio oggetto dell'appalto, la Ditta appaltatrice sarà tenuta ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto all'Amministrazione Comunale, controlli analitici su matrici alimentari diverse in ragione delle seguenti indicazioni minime:

n. 10 tamponi ambientali di cui 6 presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti) e 6 presso i refettori;

n. 10 analisi microbiologiche sui semilavorati/prodotti finiti;

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice, in qualsiasi momento e qualora la stesso lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità andranno inoltre previste:

la verifica delle norme di legge e dei regolamenti inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;

la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase, anche attraverso personale qualificato (es. dietista);

la formazione continuativa del personale di cucina e distribuzione.

La Ditta appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

## **ART. 12 LOCALI E ATTREZZATURE**

La produzione dei pasti verrà effettuata presso il centro cottura sito presso la Scuola istituzione don Andrea Santoro via G. Matteotti, che il Comune di Priverno concede in comodato d'uso gratuito unitamente alle attrezzature in esso contenute alla ditta appaltatrice come da allegato 7, che ne dovrà garantire l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza. L'apposito inventario per presa in consegna sarà redatto, a carico della Ditta appaltatrice, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale, contestualmente alla stipula del contratto di appalto.

La Ditta appaltatrice alla scadenza del contratto, si impegna alla restituzione in buono stato, salvo il normale deterioramento d'uso di tutto il materiale inventariato.

La Ditta appaltatrice si farà carico delle spese per acqua, gas ed energia elettrica e telefono e delle relative vulture.

In caso di operazioni di manutenzione ordinaria e/o straordinaria la Ditta appaltatrice é tenuta a comunicare all'Amministrazione comunale ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

La Ditta appaltatrice si assume la responsabilità per danni arrecati alle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale e dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riducibile ad usura, e si impegna a ripristinarli in tempi rapidi.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nei locali cucina e negli annessi magazzini, sarà riservato solo al personale dell'impresa aggiudicataria e agli incaricati dei controlli da parte dell'Amministrazione Comunale.

## **ART. 13 MANUTENZIONE**

La manutenzione straordinaria di tutti gli impianti anche sotto l'aspetto impiantistico, sarà a carico dell'Amministrazione Comunale.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate per incuria degli impianti o degli immobili ad opera della gestione sarà addebitata totalmente alla Ditta appaltatrice.

## **ART. 14 PENALITA'**

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, dovrà uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti il servizio stesso.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'impresa aggiudicataria eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.



In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto, l'impresa aggiudicataria è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo Articolo 15.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato di appalto si riserva di applicare le seguenti penali:

Euro 250,00: per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 15 minuti dall'orario previsto;

Euro 250,00: per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero previsto o di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato preavviso di 2 giorni nel caso di scioperi o di altri eventi atti ad impedire la preparazione e/o distribuzione di pasti;

Euro 500,00: per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con l'Amministrazione Comunale senza preavviso oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

Euro 590,00: per ogni dieta non correttamente preparata o non personalizzata;

Euro 500,00: per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle tabelle dietetiche riportate nel presente Capitolato di appalto (verificato su almeno 10 pesate della preparazione pronta per il servizio), oltre alla defalcazione del valore complessivo della fornitura contestata;

Euro 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;

Euro 500,00: per ogni caso di mancata conservazione del Pasto Test;

Euro 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto delle modalità operative riportate nel presente Capitolato di appalto e/o delle norme igienico sanitarie in fase di conservazione produzione e distribuzione dei pasti;

Euro 1.000,00: per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei locali adibiti alla conservazione e alla produzione e nei plessi di distribuzione;

Euro 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto del piano di sanificazione o per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione con la frequenza prevista;

Euro 1.000,00: per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria delle strutture e delle attrezzature.

Nel caso venisse distribuito un numero inferiore di porzioni rispetto a quello delle presenze segnalate è fatto obbligo alla Ditta appaltatrice l'immediato rimpiazzo delle stesse senza alcuna variazione ai menù. In tale evenienza è facoltà dell'Amministrazione Comunale l'applicazione di una penale di euro 500,00.

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Impresa, addebitando il maggior costo alla Ditta appaltatrice, nei confronti della quale verrà applicata anche una penale di Euro 1.000,00.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'amministrazione Comunale si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

#### **ART. 15 DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Qualora nel corso del contratto l'Amministrazione Comunale accerti che l'esecuzione dello stesso non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale la Ditta appaltatrice si deve conformare a tali condizioni.

Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria.

Nel caso di inadempimenti gravi, ovvero ripetute, indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, nei modi e nelle forme di legge, previa notificazione scritta all'impresa aggiudicataria, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'impresa aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

Apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;  
Messa in liquidazione o in altri casi di cessione della Ditta appaltatrice;  
Abbandono dell'appalto, salvo la forza maggiore;  
Subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;  
Cessione del contratto a terzi;  
Destinazione dei locali affidati all'Impresa aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato di appalto;  
Mancata fornitura di tutti o parte dei beni richiesti;  
Interruzione non motivata del servizio;  
Impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice;  
Ulteriori inadempienze della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;  
Inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie nella conduzione del centro cottura affidato alla Ditta appaltatrice;  
Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;  
Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta appaltatrice;  
Motivi di pubblico interesse;  
Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.  
In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione Comunale non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.  
In tutti i casi previsti la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.  
In caso di rescissione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte della Ditta appaltatrice.

## **ART. 16 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere senz'altro, a

titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto alla Ditta appaltatrice per gli investimenti messi in atto e per l'attivazione del Contratto.

#### **ART. 17 RESPONSABILITA'**

La Ditta appaltatrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivare da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'impresa aggiudicataria od in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta appaltatrice è sempre responsabile, sia verso l'Amministrazione Comunale che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare all'Amministrazione Comunale o a terzi.

#### **ART. 18 ASSICURAZIONI**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a presentare le seguenti coperture assicurative:

L'Impresa assume ogni responsabilità civile direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto.

L'Impresa si impegna a stipulare con primaria compagnia di assicurazione una polizza, recante espressa dicitura che, con riguardo all'espletamento del servizio di ristorazione, la Stazione Appaltante è da considerarsi "terzo" a tutti gli effetti.

L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza di un massimale unico riferito a persone e/o cose e per sinistro non inferiore a € 3.000.000,00.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovino nell'ambito di esecuzione dell'appalto (in via esemplificativa ma non esaustiva si intendono compresi anche i danni che vengano provocati a beni mobili e immobili di terzi intendendosi per terzi anche l'Ente appaltante), nonché tutti i danni riconducibili a tutte le tipologie di servizi e attività richieste dal presente Capitolato.

La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per qualsivoglia pregiudizio occorso al personale dipendente dell'impresa, durante l'esercizio del servizio, convenendosi che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso nel corrispettivo dell'appalto.

A tal fine, dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00 per sinistro, con il limite di € 1.000.000,00 per persona.

Tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti ed intossicazioni alimentari subiti dai fruitori del servizio saranno assunte dall'Impresa, che dovrà predisporre e produrre una polizza "rischio di somministrazione", calcolata sul numero presunto di utenti del servizio, ovvero che il suddetto rischio costituisca una delle clausole della polizza generale RC.

Inoltre l'impresa dovrà provvedere alla stipulazione di una Polizza incendi fabbricati, con massimale non inferiore a €. 2.000.000,00, comprendente le seguenti clausole ANIA: garanzia eventi speciali globale; deroga proporzionale 20%; valore a nuovo; ricorso vicini.

Tutte le polizze assicurative di cui sopra dovranno recare espressa dicitura per la quale la compagnia assicurativa si impegna ad informare tempestivamente (e comunque entro e non oltre sei mesi) l'Amministrazione in caso di sospensione della garanzia per mancato pagamento del premio o disdetta del contratto.

Copia autenticata delle polizze relative ai rischi soprarichiamati e delle relative quietanze di pagamento dovranno essere trasmesse alla SA, entro 15 giorni dall'inizio del servizio.

La Ditta appaltatrice si assume tutte e responsabilità derivanti dell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato di appalto liberando a pari titolo l'Amministrazione Comunale.

La Ditta appaltatrice pertanto risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione Comunale, salvi gli interventi in favore dell'impresa aggiudicataria da parte delle società assicuratrici.

#### **ART. 19 CAUZIONE DEFINITVA**

1. A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento di tutti gli obblighi assunti con il presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire in favore del Comune, all'atto della stipula del contratto, una cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale previsto secondo le modalità e le condizioni stabilite dall'art. 113 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

## **ART. 20 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese di appalto o di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta appaltatrice.

## **ART. 21 CORRISPETTIVI**

Spetta alla Ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con l'accettazione del presente capitolato di appalto, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti per ogni singolo servizio moltiplicato per il numero di pasti effettivamente serviti.

Il corrispettivo sarà liquidato entro 60gg dall'Amministrazione Comunale all'impresa aggiudicataria stessa, previa presentazione di regolare fattura assoggettata ad IVA secondo la normativa vigente.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie e sanzioni applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale tutti i servizi, le forniture, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie o quant'altro necessario per una perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso o non dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi stessi.

## **ART. 22 INCOMBENZE, OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'AFFIDATARIO**

Sono a carico dell'aggiudicatario:

Attivazione delle utenze di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e di una linea di telefonia fissa presso il centro cottura per comunicazioni con esterno telefonia e pagamento del relativo traffico telefonico;

le spese inerenti alla stipula del contratto (marche da bollo e registrazione);

le spese derivanti dalla stipula del contratto, ovvero di tutti i costi dei lavori/forniture/servizi compresi in appalto;

le seguenti garanzie e polizze:

garanzia definitiva: a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto,

l'aggiudicatario è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

polizze assicurative previste all'art. 37 di questo capitolato di gara

le penali applicate dalla SA;

i costi per gli oneri della sicurezza ai sensi della L. 81/2008 e s.m.i.;

la vigilanza affinché sia mantenuta la disciplina nei luoghi di lavoro, siano osservate le disposizioni in vigore e quelle che potessero essere emanate durante il corso dell'appalto dalle competenti Autorità: è obbligo dell'Affidatario allontanare e sostituire il personale (risorse umane) per il quale, a causa di imperizia, insubordinazione, mancanza di probità o altro, la SA richiedesse l'allontanamento anche immediato;

Nell'esecuzione dell'Appalto tutte le attività indicate nel Capitolato Speciale di Appalto.

al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale dipendente della Ditta appaltatrice, nonché i relativi oneri assistenziali, fiscali e previdenziali disposti dalla legge;

a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche da parte di tutto il personale addetto al servizio presso il centro cottura;

a tutte le imposte e tasse senza diritto di rivalsa che colpiscono o che potranno colpire in qualunque momento la Ditta appaltatrice per impianto o per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente capitolato;

all'organizzazione di corsi di aggiornamento e qualificazione del personale:

alla visita sanitaria di tutti gli operatori addetti ai servizi di cui al presente capitolato, almeno una volta l'anno;

alla sanificazione ordinaria e straordinaria;

all'integrazione del materiale di cucina eventualmente rovinato e alla manutenzione ordinaria degli impianti ed attrezzature;

alla fornitura del materiale di pulizia.

di porsi a disposizione della SA per quanto in genere necessario, in particolare di attenersi alle norme che verranno prescritte dalla SA nell'intento di arrecare il minimo intralcio ai servizi della medesima;

l'assistenza per tutti gli adempimenti per i controlli di qualsiasi genere da parte di Enti ed Agenzie preposte alla prevenzione sui luoghi di lavoro e alle verifiche di legge in generale;

l'ottenimento di tutte le autorizzazioni (sanitarie, amministrative, ecc.) previste dalle vigenti norme di legge;

All'aggiudicatario è severamente vietato l'utilizzo degli ambienti, degli impianti e delle apparecchiature e le attrezzature della SA per la preparazione, cottura e confezionamento di pasti destinati a strutture non facenti parte dell'Amministrazione, salvo espressa preventiva autorizzazione scritta della SA stessa.

## **ART. 23 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

In relazione al presente Capitolato di appalto l'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta appaltatrice appositi locali di sua proprietà, concedendone l'uso gratuito.

I locali anzidetti dovranno essere adibiti dalla Ditta appaltatrice esclusivamente allo scopo indicato nel presente atto; ogni diversa utilizzazione é assolutamente vietata.

L'Amministrazione Comunale concede l'uso gratuito alla Ditta appaltatrice, previo regolare inventario di consegna, di macchine, attrezzature, mobili, arredi e quant'altro si trovi attualmente nei locali per esecuzione del servizio così come indicato all'art. 29 del capitolato.

In relazione al presente capitolato l'Amministrazione comunale si impegna:  
alla rimozione dei rifiuti raccolti in appositi contenitori;

l'IVA, a termine di legge,

le manutenzioni straordinaria nei limiti indicati nel capitolato speciale;

## **ART. 24 SUBAPPALTO**

E' vietato alla Ditta la cessione o il subappalto del servizio in oggetto.

## **ART. 25 FORO COMPETENTE**

Il giudice ordinario del Foro di Latina sarà competente per le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'appalto e del relativo contratto.

## **ART. 26 - SCIOPERI**

In caso di scioperi si applicano le disposizioni previste dalla legge.

## **ART. 27 - FALLIMENTO**

L'aggiudicazione si intende revocata in caso di fallimento della Ditta aggiudicataria e la Stazione appaltante potrà procedere con l'applicazione dell'art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

## **ART. 28 - INFORMATIVA AI SENSI DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 196 /2003**

### **(TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI)**

L'informativa che segue viene fornita ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n° 196 del 30.06.2003 recante disposizioni in materia di protezione dei dati personali. Secondo la Legge indicata il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza al fine di tutelare la riservatezza e i diritti dei concorrenti. Ai sensi del citato art. 13 si forniscono le seguenti informazioni:

a) Finalità del trattamento dei dati: I dati forniti dai concorrenti sono necessari per la



partecipazione alle procedure di gara, per la sottoscrizione dei relativi contratti e per la loro esecuzione. Eccezionalmente e per motivi di legge o di regolamento i dati personali possono essere comunicati ad altri enti pubblici per il controllo delle autocertificazioni, a enti previdenziali, assistenziali ed assicurativi, istituti di credito per la gestione dei rapporti dei diretti interessati e ai soggetti interessati per l'esercizio del diritto di accesso agli atti amministrativi ai sensi delle vigenti disposizioni di legge e di regolamento. Il "Titolare" del trattamento dei dati relativi alla presente procedura è il Dipartimento 6 del Comune di Priverno. Il Responsabile del trattamento dei dati relativi alla procedura medesima è il Responsabile del Procedimento. I concorrenti potranno esercitare i diritti contemplati dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003.

#### **ART 29 RINVIO NORME VIGENTI**

Per tutto quanto non previsto nel presente contratto si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle disposizioni di legge in vigore. Devono intendersi parte integrante e sostanziale del presente contratto, anche se non materialmente allegati la seguente documentazione:

- Capitolato di appalto e allegati
- disciplinare e allegati
- Offerta tecnica;
- Offerta economica

E richiesto io ufficiale rogante, ho ricevuto il presente atto del quale ho dato lettura alle parti che lo hanno dichiarato conforme alla loro volontà e lo hanno sottoscritto insieme a me ufficiale rogante.

Il presente contratto, esente dai bolli ai sensi della L. 460/97 è soggetto all'imposta sul valore aggiunto, e pertanto a registrazione a tassa, scritta a macchina da persona di mia fiducia, su fogli di carta resa bollata con l'apposizione di marche, occupa per intero.....e righe...di questa.....facciata, senza le firme.

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO** \_\_\_\_\_

**LA DITTA APPALTATRICE** \_\_\_\_\_

**L'UFFICIALE ROGANTE** \_\_\_\_\_

**Dipartimento 6 - La presente determinazione: n. 421 del 2.10.2015**

ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata in elenco all'albo pretorio e vi resterà per 15 giorni consecutivi dal **12 OTTOBRE 2015**



comportando impegno di spesa sarà trasmessa al responsabile del servizio finanziario per il visto di regolarità contabile e l'attestazione della copertura finanziaria di cui all'art.151, comma 4, del D.Lgs. 18/08/2000, n. 267 e diverrà esecutiva con l'apposizione delle predetta attestazione.

A norma dell'art.8 della legge 241/1990, si rende noto che il responsabile del procedimento è la dott.ssa Carla Carletti e che potranno essere richiesti chiarimenti anche a mezzo telefono (0773/912407);

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 6**  
**F.to dott.ssa Carla Carletti**

**Priverno, li, 2.10.2015**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO**

In relazione al disposto dell'art.151, 153 e 183 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267

**APPONE**

il visto di regolarità contabile e

**ATTESTA**

la copertura finanziaria della spesa.

L'impegno contabile verrà registrato come indicato nel dispositivo del presente atto sul bilancio pluriennale 2016/2018.

Priverno, li

**IL RESPONSABILE DEL DIPARTIMENTO 2**  
**F.to Dott.ssa Antonina Rodà**

**Copia conforme all'originale**

**Priverno, li, 2.10.2015**

**Il Responsabile del Dipartimento 6  
Dott.ssa Carla Carletti**

www.AlboPretorionline.it 12/10/15