

**COMUNE DI TRENTOLA DUCENTA**  
**C.A.P. 81038 - PROVINCIA DI CASERTA**

BANDO DI GARA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**( CODICE CIG: 0240998DD3 )**

Il Comune di Trentola Ducenta, in esecuzione della delibera di Giunta Comunale n **144** del **04.12.2008** e della determinazione del Servizio Istruzione n. **20** del **19/01/2009**, indice procedura aperta per l'affidamento del servizio in oggetto.

***Art. 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E STAZIONE APPALTANTE***

**COMUNE DI TRENTOLA DUCENTA**

Piazza Marconi n. 2

81038 TRENTOLA DUCENTA (CE) - Italia

Telefono 081 8128242

Fax 081 8128243

Indirizzo Internet: [www.comune.trentoladucenta.ce.it](http://www.comune.trentoladucenta.ce.it)

Indirizzo e-mail: [a.mare@comune.trentoladucenta.ce.it](mailto:a.mare@comune.trentoladucenta.ce.it).

***Art. 2 - OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO***

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione per gli alunni della scuola dell'infanzia. Esso, più in particolare, comprende la preparazione, confezionamento dei pasti, presso i locali delle cucine nella disponibilità dell'appaltatore, nonché la fornitura degli stessi, incluse le attività di veicolazione e distribuzione, presso le sedi scolastiche in Trentola Ducenta indicate nel capitolato.

Il servizio comprende anche la refezione per il personale avente diritto in quanto istituzionalmente addetto a prestare la propria opera presso i centri scolastici.

Luogo di esecuzione del servizio: Comune di Trentola Ducenta, provincia di Caserta, Italia.

***Art. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO***

I servizi sono contemplati nell'Allegato II B al D.Lgs. n. 163/2006, Categoria **17**, CPC **64**, CPV **55524000-9**, CIG: **0240998DD3**, con l'applicazione del D.Lgs. n. 163/2006 limitatamente agli articoli 65 e 68 e a quelli espressamente richiamati nel presente bando.

***Art.4 - CRITERIO DI VALUTAZIONE E DI AGGIUDICAZIONE***

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3, comma 37 e dell'art. 55, comma 5, del D.lgs 163/2006 con **aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentata l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione secondo i seguenti criteri**, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/2006:

- 1)** Progetto di gestione per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio;
- 2)** Offerta economica;

- 3) Precedenti servizi prestati in favore di pubbliche amministrazioni di contenuto analogo al presente appalto;
- 4) Disponibilità per tutta la durata dell'appalto un centro di cottura, per la preparazione dei pasti, sul territorio comunale di Trentola Ducenta o paesi limitrofi la cui distanza non sia superiore a cinque chilometri stradali calcolati dalla sede del Comune dove è ubicato il centro di cottura con la sede del Comune di Trentola Ducenta.

Il giudizio tecnico di merito è demandato ad una commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 84 del D.Lgs. 163/2006, che, successivamente all'insediamento ed alla presa visione del bando, procederà, in seduta riservata, alla valutazione di ogni elemento indicato nei punti 1-2-3 e 4 del presente articolo.

Il punteggio da assegnare non potrà superare il seguente punteggio massimo per ciascun elemento di valutazione:

Progetto di gestione per l'organizzazione e lo svolgimento del servizio	Punti	45
Offerta economica	Punti	15
Precedenti servizi prestati in favore di pubbliche amministrazioni di contenuto analogo del presente appalto	Punti	15
Distanza chilometrica di cui al punto 4)	Punti	25
Totale	Punti	100

### **Progetto di gestione**

Il progetto di gestione per il servizio di ristorazione deve contenere tutti gli elementi che ditta concorrente ritiene utili per raggiungere gli obiettivi posti dall'Amministrazione Comunale. Questa, sottoscritta in ogni pagina in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della ditta concorrente, dovrà precisare, tra l'altro, il numero di addetti che si intende destinare al servizio, relativi requisiti, le modalità di reclutamento ed organizzazione del personale, indicando il nominativo e i titoli professionali dei soggetti responsabili del servizio, nonché descrivere le procedure metodologiche di lavoro che si intendono adottare per lo svolgimento del servizio, il tipo di alimenti utilizzati.

Tale progetto di gestione sarà valutato secondo i seguenti punteggi:

<b>Elementi di Valutazione - Progetto di gestione</b>		<b>Punti 45</b>
a) organizzazione del servizio		<b>Max 20</b>
b) personale		<b>Max 15</b>
- Organigramma del personale da adibire per la gestione de servizio	<b>Max 10</b>	
- Piano di formazione del personale	<b>Max 5</b>	
c) alimenti (da dichiarare nell'istanza di partecipazione)		<b>Max 10</b>
- Prodotti provenienti da agricoltura biologica	<b>Max 5</b>	
- Certificazione sulla qualità e provenienza delle derrate da fornire	<b>Max 5</b>	

Il progetto di gestione deve trattare ogni elemento in maniera esauriente

### **Offerta economica**

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio: il massimo punteggio (**15 punti**) verrà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo complessivo più basso. Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore secondo la seguente formula:

$$X_i = \frac{P \times 15}{P_i}$$

Dove:

X<sub>i</sub> = punteggio spettante al concorrente;

P<sub>i</sub> = prezzo offerto dal concorrente;

P = prezzo più basso.

### **Precedenti servizi prestati**

La ditta concorrente deve aver prestato servizi analoghi a favore di soggetti pubblici e/o provati, nell'arco dell'ultimo triennio (2005 / 2007) per un importo complessivo non inferiore ad €. 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila) netto. Nel caso di RTI, il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura del 70% (settantapercento) dalla capogruppo e la restante percentuale, cumulativamente, dalla/e mandanti ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 10%.

<b>Precedenti servizi prestati – Elementi di Valutazione</b>				<b>Punti 15</b>
da	1.501.000,00	a	2.000.000,00	Punti 3
da	2.000.100,00	a	2.500.000,00	Punti 6
da	2.501.000,00	a	3.000.000,00	Punti 9
da	3.001.000,00	a	3.500.000,00	Punti 12
da	3.501.000,00	a	oltre	Punti 15

### **Distanza chilometrica**

La ditta concorrente, per poter partecipare alla gara, deve avere la disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, un centro di cottura per la preparazione dei pasti sul territorio comunale di Trentola Ducenta o paesi limitrofi la cui distanza non sia superiore a cinque chilometri. Tale distanza stradale viene calcolata dalla sede del Comune dove è ubicato il centro di cottura alla sede del Comune di Trentola Ducenta.

In rapporto all'ubicazione del predetto centro di cottura sarà attribuito il seguente punteggio:

<b>Distanza chilometrica – Elementi di Valutazione</b>		<b>Punti 25</b>
• Centro di cottura ubicato in Trentola Ducenta	Punti	25
• Centro di cottura ubicato a 2 Km.	Punti	20
• Centro di cottura ubicato a 3 Km.	Punti	15
• Centro di cottura ubicato a 4 Km.	Punti	10
• Centro di cottura ubicato a 5 Km.	Punti	5

## ***Art. 5 - DURATA DELL'APPALTO***

### **Il presente appalto ha la durata di anni tre : da Marzo 2009 a Giugno 2011.**

Alla scadenza del contratto l'Amministrazione Aggiudicatrice si riserva la facoltà di prorogare il servizio per un periodo non superiore all'anno scolastico successivo oltre la scadenza del contratto, alle stesse condizioni pattuite nel capitolato d'Oneri, nelle more dell'espletamento della nuova gara, e nell'osservanza delle disposizioni legislative vigenti. In tal caso la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di accettare la proroga.

**Art. 6 - IMPORTO DELL'APPALTO (COMPRESIVO DI IVA)**

Anno di riferimento	Giorni di fornitura	Numero pasti giornalieri (alunni e personale docente)	Totale pasti	Prezzo unitario a base d'asta	Costo totale annuo
2009	146	230	33.580	4,00	156.400,00
2010	190	230	43.700	4,00	174.800,00
2011	100	230	23.000	4,00	92.000,00
<b>Totale Complessivo</b>	<b>436</b>	<b>230</b>	<b>100.280</b>	<b>4,00</b>	<b>401.120,00</b>

Il quantitativo dei pasti complessivo per l'intero periodo di appalto ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 25%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

**Art. 6 - OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO**

È obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione dalla gara, effettuare il sopralluogo dove devono eseguirsi i servizi, con le modalità di seguito indicate.

Il sopralluogo sarà condotto a cura del Servizio Istruzione del Comune di Trentola Ducenta o da un suo delegato e potrà essere effettuato nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì, previo appuntamento da fissare con il Responsabile, telefonando al numero 081/8128242, negli orari di apertura dell'Ufficio medesimo.

Le richieste di sopralluogo saranno accolte secondo l'ordine temporale di arrivo.

Il responsabile del Servizio Istruzione o suo delegato del Comune rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da loro incaricato munito di delega.

In caso di A.T.I., il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa capogruppo.

L'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese.

**Art. 7 - SUDDIVISIONE IN LOTTI E VARIANTI**

Non è ammessa la suddivisione in lotti.

Non sono ammesse varianti.

**Art. 8 - CASI DI DIVIETO DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Non sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti verso i quali sussistano:

1. l'inosservanza delle norme di cui alla legge 68/99;
2. l'esistenza dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, comma 14, della legge n. 383/2001;
3. le cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e precisamente:

- a) che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
- c) nei cui confronti 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 o è stata pronunciata 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;
- d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
- e) che hanno commesso 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 hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) che hanno commesso 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) che, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, hanno reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- j) che non presentino la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2 dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- k) nei cui confronti 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.

L'esclusione di cui alla lettera b) opera se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società e in ogni caso il procuratore.

L'esclusione di cui alla lettera c) opera se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società e in ogni caso del procuratore. In ogni caso l'esclusione opera anche nei confronti dei soggetti cessati

dalla carica nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata; resta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del codice penale e dell'art. 445, comma 2, del codice di procedura penale.

In caso di presenza di una causa di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettera c) del D.lgs 163/2006 in capo a uno o più dei suddetti soggetti cessati dalla carica nel biennio precedente la data di pubblicazione del bando di gara, il concorrente e, nel caso di consorzio, il consorziato per il quale il consorzio concorre, dovrà attestare, mediante dichiarazione sostitutiva da redigersi in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica del 28/12/2000, n. 445 da allegare ai documenti di gara nella busta "A-Documentazione" di cui oltre, di aver adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

Non possono altresì partecipare alla medesima gara imprese che si trovano fra di loro in una delle situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del Codice Civile.

L'Amministrazione aggiudicatrice procederà all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali venga accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

È fatto inoltre divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero di partecipare alla gara anche in forma singola qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento.

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 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 presente gara, in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio che il consorziato. Inoltre, in caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari dei lavori, non possono essere modificati.

Anche i consorziati, relativamente ai quali i consorzi dichiarano di concorrere, devono possedere i requisiti generali per la partecipazione alle gare d'appalto.

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva da redigersi in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica del 28/12/2000, n. 445, in cui indica anche le eventuali condanne per le quali, abbia beneficiato della non menzione.

#### **Art. 9 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA**

I soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006, dovranno far pervenire l'offerta e la documentazione come stabilito nel presente bando di gara.

È consentita la presentazione di offerte da parte di soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) dello stesso D.Lgs, anche se non ancora costituiti. In tal caso la presentazione dell'offerta è regolata dall'articolo 37, comma 8, del D.Lgs. 163/2006.

I soggetti di cui all'art.34, comma 1 del D lgs 163/2006 dovranno avere in proprietà o in piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto un centro di cottura per la preparazione dei pasti posto sia sul territorio comunale di Trentola Ducenta o paesi limitrofi la cui distanza non sia superiore a cinque chilometri stradali calcolati dalla sede del Comune dove è ubicato il centro di cottura con la sede del Comune di Trentola Ducenta di Piazza Marconi, per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienica-sanitaria come prevista per legge.

È inoltre consentita la partecipazione a concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47, del D.Lgs. 163/2006.

## **Art. 10 - REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE**

Possono partecipare alla gara i soggetti che, alla data di pubblicazione del presente bando, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) essere iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per la categoria di attività oggetto di gara; in caso di soggetti appartenenti ad uno stato membro dell'Unione Europea diverso da quello dell'amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello stato di appartenenza sempre per attività conformi a quelle oggetto di gara;
- 2) essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio e, se cooperative sociali, all'Albo regionale delle Cooperative Sociali;
- 3) non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 2359 C.C. con altre imprese che partecipano alla gara;
- 4) non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- 5) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/99;
- 6) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali (INPS - INAIL) a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e applicare le norme contrattuali di settore;
- 7) di essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs. 626/94;
- 8) che presentino idonee referenze bancarie da parte di almeno un Istituto bancario intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del presente bando di gara, dalle quali risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto. Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa, per tale requisito si richiede la presentazione di una referenza bancaria per la mandataria e una referenza bancaria per ogni mandante;
- 9) Di avere in proprietà o in piena disponibilità per tutta la durata dell'appalto un centro di cottura per la preparazione dei pasti sia posto sul territorio comunale di Trentola Ducenta o paesi limitrofi la cui distanza non sia superiore a cinque chilometri stradali calcolati dalla sede del Comune dove è ubicato il centro di cottura con la sede del Comune di Trentola Ducenta di Piazza Marconi, per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienica-sanitaria come prevista per legge.  
Ai fini della distanza chilometrica, il calcolo dovrà essere effettuato partendo dalla sede del Comune dove è ubicato il centro di cottura alla sede del Comune di Trentola Ducenta senza tener conto dell'indirizzo del centro di cottura e faranno fede le tabelle chilometriche rilevabili sul sito <http://www.tuttocitta.it>.
- 10) essere in regola con quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 relativo al sistema di autocontrollo (HACCP);
- 11) di essere in possesso della polizza assicurativa di responsabilità civile per danni a persone e cose che fossero prodotte durante l'esecuzione del servizio;
- 12) di aver effettuato il versamento del contributo di **€ 20,00** a favore dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture;
- 13) è facoltà del concorrente avvalersi dell'istituto dell'*AVVALIMENTO* di cui all'articolo 49 del

D.Lgs. 163/2006, cui espressamente si rimanda. L'impresa concorrente e l'impresa Ausiliaria dovranno fornire le dichiarazioni specificatamente indicate al comma 2, lettere a), b), c), d), e),f), g) di cui al citato articolo 49. In caso di ricorso all'avvalimento, il concorrente e l'impresa ausiliaria risultate aggiudicatari dell'appalto, dovranno comunicare nei tempi concordati con l'Amministrazione, pena la decadenza dall'aggiudicazione, in modo dettagliato le risorse umane, le attrezzature, l'organizzazione che ciascuna di essa metterà a disposizione per l'esecuzione dell'appalto. Le indicazioni in questione costituiranno obbligo contrattuale.

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa, i requisiti devono essere riferiti ad ogni impresa componente. Resta fermo che l'A.T.I., nel suo insieme, dovrà possedere i requisiti di che trattasi, come prescritto per il concorrente singolo.

#### ***Art. 11 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA***

La ditta concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare, ai sensi dell'articolo 75 del D.Lgs. 163/2006, una **cauzione provvisoria di € 8.000,00** pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, da depositarsi nelle forme di legge per una validità per almeno 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta, rilasciata a favore del Comune di Trentola Ducenta.

Nel caso di partecipazione da parte di A.T.I., già costituite o ancora da costituirsi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dall'impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti.

#### ***Art. 12 - FINANZIAMENTO E PAGAMENTO DEL SERVIZIO***

Il servizio è finanziato dall'amministrazione aggiudicatrice, mediante mezzi del bilancio comunale.

Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dal Capitolato d'Oneri ed in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.

#### ***Art.13 - SUBAPPALTO***

E' vietata, sotto pena di rescissione del contratto, la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto totale o parziale del servizio.

#### ***Art.14 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA D'APPALTO***

I concorrenti dovranno far pervenire il plico contenente le offerte e la documentazione, come di seguito precisato, al seguente indirizzo:

***Comune di Trentola Ducenta***

Piazza Marconi n. 2

81038 – TRENTOLA DUCENTA (CE ).

Il plico contenente le due buste "A - Documentazione" e "B — Offerta economica ", dovrà recare all'esterno: la ragione sociale e l'indirizzo del soggetto offerente oltre alle indicazioni relative all'oggetto, al giorno e all'ora di espletamento della gara.

Il plico esterno dovrà essere debitamente sigillato (con ceralacca o striscia incollata o nastro adesivo o sigillatura equivalente) e controfirmato sui lembi di chiusura.

Il plico, a pena di esclusione dalla gara, deve pervenire a mezzo del servizio postale o mediante agenzia di recapito autorizzata entro il seguente termine perentorio: **ore 12.00** del giorno: **08/03/2009 (26° giorno successivo alla pubblicazione dell'avviso di gara).**

È ammessa anche la consegna a mano del plico, (dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00), esclusivamente presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Trentola Ducenta Piazza Marconi n.2

81038 TRENTOLA DUCENTA (CE). In ogni caso farà fede la data di ricezione presso il predetto Ufficio Protocollo.

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine fissato o pervenuto non integro e sul quale non sia apposta la scritta indicante la specificazione della gara.

Il plico deve contenere al suo interno due buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti all'esterno l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente "A - Documentazione" - "B — Offerta economica".

#### **Art.15 - DOCUMENTI DA PRESENTARE PER PARTECIPARE ALLA GARA**

Per la presentazione dei documenti e dell'offerta dovranno essere utilizzati, a pena di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 74, comma 3, del D.Lgs. 163/2006, gli allegati moduli indicati di seguito.

Nella busta "**A — Documentazione**" devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:

- 1) (**Allegato A**) Domanda di partecipazione alla gara, in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di impresa o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere prodotta e sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione dalla gara, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura;
- 2) (**Allegato B**) Dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, che attesti l'inesistenza delle situazioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006;
- 3) (**Allegato C**) Dichiarazione inerente la presa visione del Capitolato e l'avvenuto sopralluogo;
- 4) (**Allegato C 1**) **Attestazione** di avvenuto sopralluogo, rilasciata dal Responsabile del Servizio Istruzione e del Comune di Trentola Ducenta ;
- 5) (**Allegato D**) Impegno di attivazione del servizio entro e non oltre la prima decade del mese di marzo 2009 anche in pendenza della stipulazione del contratto pena decadenza dall'incarico e aggiudicazione al 2° classificato;
- 6) (**Allegato E**) Dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria;
- 7) (**Allegato F**) *Da utilizzare solo in caso di ricorso all'istituto dell'Avvalimento;*
- 8) **Quietanza** di versamento ovvero fideiussione relativa alla **cauzione provvisoria di € 8.000,00** pari al 2% dell'importo a base d'asta, da costituirsi con le modalità suindicate nel presente bando;
- 9) (*per i concorrenti che presentano la cauzione provvisoria mediante versamento in contanti o intermediario finanziario*) Dichiarazione di un istituto bancario o di una compagnia di assicurazione, contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

10) *(solo nel caso di ATI già costituita)* Originale o copia autenticata da notaio del mandato speciale irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa Capogruppo e della relativa procura rilasciata al legale rappresentante della stessa;

11) *(solo nel caso di ATI da costituirsi)* Dichiarazione di Associazione Temporanea di Impresa sottoscritta da tutte le società interessate;

12) **Ricevuta del versamento** a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, di servizi e forniture, effettuato in ottemperanza alla Deliberazione dell'Autorità suddetta del 24/01/2008, per un importo pari ad **€ 20,00**, secondo una delle seguenti modalità:

a) mediante versamento on-line collegandosi al portale web "sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale. In tal caso il partecipante, a riprova dell'avvenuto pagamento, deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.

b) mediante versamento sul Conto corrente postale **73582561** intestato a "Aut.Contr.Pubb. - Via Di Ripetta, 246 - 00186 ROMA Codice Fiscale 97163520584" presso qualsiasi ufficio postale, indicando esclusivamente come causale di versamento:

Il codice fiscale del partecipante;

Il CIG **0240998DD3** che identifica la procedura.

In tal caso il partecipante, a riprova dell'avvenuto pagamento, deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento, ovvero fotocopia dello stesso, corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

ATTENZIONE: Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>

Nel caso di ATI, dovrà essere effettuato un unico versamento a cura dell'impresa mandataria.

La ditta dovrà comprovare l'avvenuto pagamento mediante una delle modalità di cui sopra.

Per ulteriori dettagli, le ditte possono consultare il sito internet [www.autoritalavoripubblici.it](http://www.autoritalavoripubblici.it).

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci, l'esibizione di atti falsi sono puniti con le sanzioni penali richiamate dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000.

Nella busta "**B – Offerta economica**" deve essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, l'Offerta, contenente l'indicazione del ribasso percentuale, espresso sia in cifre che in lettere, da applicare all'importo relativo al prezzo unitario a base d'asta, indicato nel bando.

L'offerta presentata da Raggruppamenti di Imprese deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006 e nei caso di raggruppamenti non ancora costituiti, deve contenere anche l'impegno che le imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare, e qualificata come impresa mandataria la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle imprese mandanti.

L'offerta deve contenere la dichiarazione che, nella sua formulazione, si è tenuto conto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della direzione regionale del lavoro.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

– per imprese singole: dal legale rappresentante;

– per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;

– per riunioni di imprese non ancora costituite: dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che intendono riunirsi.

Nel caso l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante va trasmessa la relativa procura.

Non saranno ammesse le offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti del servizio, condizionate e con riserva ed espresse in modo indeterminato nonché le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo e quelle prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base di gara. L'offerta è valida, per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto valido quello in lettere.

#### **Art. 16 - APERTURA DEI PLICHI**

I plichi saranno aperti il giorno **10/03/2009** alle **ore 11,00** presso la sede Municipale del Comune di Trentola Ducenta in Piazza Marconi n. 2 a Trentola Ducenta ( Caserta ).

La gara si svolgerà in seduta pubblica, procedendo all'apertura dei plichi, alla verifica della documentazione presentata.

Il presidente della commissione giudicherà insindacabilmente sull'ammissibilità o meno di ciascun concorrente, osservando quanto già stabilito e le norme in materia. Nella stessa seduta, o in eventuale successiva seduta di gara, procederà all'apertura delle buste "B - Offerta economica". Darà lettura delle offerte stesse e procederà all'aggiudicazione provvisoria del servizio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

In presenza di due o più offerte valide, che presentino lo stesso punteggio, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio (articolo 77 del R.D. 23/05/1924 n. 827).

Si precisa che il verbale di gara non costituisce contratto. L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata dal Responsabile preposto in materia del Comune di Trentola Ducenta.

#### **Art. 17 – CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA**

a) Sono escluse, senza che sia necessaria l'apertura del plico di invio, le offerte:

- pervenute dopo il termine perentorio già precisato, indipendentemente dalla data del timbro postale di spedizione, restando il recapito a rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, l'offerta non giunga a destinazione in tempo utile;
- mancanti o carenti di sigilli o di sigle sui lembi del plico di invio, rispetto a quanto prescritto dalla lettera di invito;
- il cui plico di invio non rechi all'esterno l'indicazione dell'oggetto dell'appalto o la denominazione dell'impresa concorrente;
- che rechino strappi o altri segni evidenti di manomissione che ne possano pregiudicare la segretezza.

b) Sono escluse, dopo l'apertura del plico d'invio, le offerte:

- mancanti di anche solo uno dei requisiti richiesti dal presente bando;
- carenti di uno o più d'uno dei documenti richiesti, ovvero con tali documenti scaduti o non pertinenti;
- mancanti dell'attestazione di copia conforme ovvero recanti copie di originali scaduti, in caso di documenti presentati in copia conforme in luogo dell'originale;
- mancanti delle indicazioni contenute nei certificati originali in caso di dichiarazioni sostitutive, ovvero con tali indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti o non idonee all'accertamento dell'esistenza dei requisiti necessari;
- mancanti della cauzione provvisoria; con cauzione provvisoria di importo inferiore al

minimo richiesto o avente scadenza anteriore a quella prescritta;

- con cauzione provvisoria carente della previsione espressa della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e dell'operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante o recante condizioni che ne ostacolano l'esigibilità, ovvero prestata a favore di soggetto diverso dalla stazione appaltante.
- carenti di una o più d'una delle dichiarazioni richieste nel presente bando, ovvero con una o più d'una delle predette dichiarazioni contenente riserve, dati o requisiti insufficienti, ovvero manifestazioni di volontà o di accettazione non conformi alle disposizioni;
- mancanti o carenti di sigilli o di sigle sui lembi della busta interna, rispetto a quanto prescritto.

c) Sono escluse, dopo l'apertura della busta interna, le offerte:

- mancanti della firma del titolare o dell'amministratore munito del potere di rappresentanza sul foglio dell'offerta;
- che rechino l'indicazione di offerta superiore alla base di gara;
- che non rechino l'indicazione del ribasso, ovvero con tale indicazione in cifre ma omessa in lettere ovvero fatta in lettere ma omessa in cifre;
- che rechino, in relazione all'indicazione del ribasso, segni di abrasione, cancellature o altre manomissioni; sono ammesse le correzioni purché espressamente confermate con sottoscrizione a margine;
- che contengano, oltre al ribasso offerto, condizioni, precondizioni o richieste a cui l'offerta risulti subordinata.

d) Sono comunque escluse, a prescindere dalle specifiche previsioni che precedono, le offerte:

- di concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile ovvero che abbiano una reciproca commistione di soggetti con potere decisionale o di rappresentanza;
- in contrasto con clausole essenziali della presente lettera di invito, con prescrizioni legislative e regolamentari ovvero con i principi generali dell'ordinamento.

### ***Art. 18 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO***

La ditta aggiudicataria ed il secondo concorrente in graduatoria, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione, sarà tenuta a:

- comprovare le dichiarazioni presentate a corredo dell'offerta, con la produzione delle certificazioni di cui agli allegati;
- presentare la cauzione definitiva, nella misura e nelle modalità previste dall'articolo 113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- produrre tutti i documenti richiesti nel presente bando di gara.

L'aggiudicazione definitiva del servizio avverrà mediante atto del Responsabile preposto del Comune di Trentola Ducenta.

Con la presentazione dell'offerta l'impresa concorrente è immediatamente obbligata nei confronti dell'Amministrazione Comunale di Trentola Ducenta ad effettuare la prestazione nei modi e nei termini della stessa e del Capitolato d'Oneri.

Il rapporto obbligatorio per l'Amministrazione Comunale di Trentola Ducenta nascerà solo dopo l'approvazione dell'atto di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della produzione della documentazione richiesta e sempre che

non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

L'aggiudicatario è obbligato a stipulare il contratto per l'affidamento del servizio in oggetto previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti il contratto stesso.

La stipulazione del contratto avverrà, in forma pubblica amministrativa, nella sede del Comune di Trentola Ducenta.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti il contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale di Trentola Ducenta che porrà a carico dell'impresa medesima le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria versata al momento della presentazione dell'offerta.

#### ***Art. 19 - CONTROVERSIE***

Tutte le controversie che insorgessero tra l'Amministrazione Aggiudicatrice e l'Impresa appaltatrice, e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al Giudice ordinario.

Il foro competente, per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti, è quello di Santa Maria Capua Vetere.

È esclusa la competenza arbitrale.

#### ***Art. 20 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO DI GARA***

Il Responsabile di Procedimento di gara è individuato nella persona del Responsabile del Servizio Istruzione e Politiche Giovanili del Comune di Trentola Ducenta, Sig.ra Angela MARE.

#### ***Art. 21 – NORME SULLA PRIVACY***

Informativa ai sensi del un. 13, del D.Lgs. 196 del 30.06.2003 recante l'oggetto: "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Informiamo che provvederemo al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Trentola Ducenta, ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. n. 196/2003; quindi, per le procedure che qui interessano, non saranno trattati "dati sensibili". I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati. Il trattamento, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4, comma 1, del D.Lgs. n. 196/2003, è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale dipendente del predetto Comune. Si informa, infine, che il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Trentola Ducenta. Il Responsabile del trattamento del Comune di Trentola Ducenta è il Responsabile del Servizio Istruzione e Politiche Giovanili del I Comune di Trentola Ducenta, sig.Angela MARE.

## **Art. 22 - INFORMAZIONI**

Per le informazioni, le Ditte concorrenti possono rivolgersi all'Ufficio Istruzione del Comune di Trentola Ducenta (Telefono 081.8128242).

Per le indicazioni più dettagliate relativamente all'oggetto, al luogo di esecuzione, alle caratteristiche generali, alle condizioni, alle modalità del servizio, nonché alla natura delle prestazioni, si rinvia al Capitolato d'Oneri, approvato con deliberazione della Giunta Comunale del Comune di Trentola Ducenta n. **144** del **04.12.2008**.

Il presente bando con i suoi allegati, è in pubblicazione all'Albo pretorio del Comune di Trentola Ducenta, dal **09/02/2009**.

Il presente bando con i suoi allegati e il Capitolato d'Oneri, sono altresì in pubblicazione sul sito Internet del Comune di Trentola Ducenta ([www.comunetrentoladucenata.ce.it](http://www.comunetrentoladucenata.ce.it)) e possono essere altresì visionati e ritirati all'Ufficio Istruzione del Comune di Trentola Ducenta, presso la sede municipale di Piazza Marconi n. 2 a Trentola Ducenta (Caserta), dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00.

## **Art. 23 – DISPOSIZIONI FINALI**

Tutti i documenti richiesti dovranno essere presentati in lingua italiana; quelli presentati dalle imprese straniere dovranno essere tradotti in lingua italiana.

Gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell'unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.

Tutti gli scambi d'informazioni, tra la stazione appaltante con gli operatori economici avverranno mediante posta, fax e/o e-mail.

Si comunica inoltre che viene data notizia della presente gara mediante pubblicazione del bando su:

- Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea
- Sito informatico del Comune di Trentola Ducenta ([www.comunetrentoladucenata.ce.it](http://www.comunetrentoladucenata.ce.it))
- Giornale Aste e appalti a tiratura nazionale
- Albo pretorio del Comune di Trentola Ducenta .

Per quanto non espressamente previsto nel presente bando si fa rinvio al Capitolato d'Oneri e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile, ai regolamenti e alle leggi vigenti. Trentola Ducenta , **09/02/2009**

Il Responsabile del Servizio  
Sig. Angela Mare

**ORARIO APERTURA UFFICIO PROTOCOLLO del COMUNE DI Trentola Ducenta  
Dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle 12,00**

# CITTA' DI TRENTOLA DUCENTA

(Provincia di Caserta)

\*\*\*\*\*

## AREA SERVIZI SOCIALI

### Allegato "A"

**Al Dirigente dell'Area  
Socio Assistenziale  
Trentola Ducenta (CE)**

**OGGETTO:** Appalto per l'affidamento del servizio di "Refezione Scolastica" Scuola dell'Infanzia – **Istanza di Ammissione.**

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_), alla Via \_\_\_\_\_, **legale rappresentante** della Società \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_) – Stato: \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ - Codice Fiscale numero \_\_\_\_\_, Partita I.V.A numero \_\_\_\_\_ - Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_, con espresso riferimento alla società che rappresenta,

### **CHIEDE**

Di essere ammesso alla gara in oggetto, a cui intende partecipare (barrare la casella corrispondente):

- Come impresa singola;  
 In associazione con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa)  
 Impresa mandataria:

\_\_\_\_\_  
Imprese mandanti:

Allega alla presente:

- Copia di documento di riconoscimento recante firma in originale.

Data \_\_\_\_\_

Firma leggibile

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali ai fini dello svolgimento degli adempimenti connessi alla procedura della suddetta gara (informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003).

# CITTA' DI TRENTOLA DUCENTA

(Provincia di Caserta)

\*\*\*\*\*

## AREA SERVIZI SOCIALI

### Allegato "B"

**Al Dirigente dell'Area  
Socio Assistenziale  
Trentola Ducenta (CE)**

**OGGETTO:** Appalto per l'affidamento del servizio di "Refezione Scolastica" Scuola dell'Infanzia – **Dichiarazione.**

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_), alla Via \_\_\_\_\_, **legale rappresentante** della Società \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_) – Stato: \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ - Codice Fiscale numero \_\_\_\_\_, Partita I.V.A numero \_\_\_\_\_ - Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_, con espresso riferimento alla società che rappresenta e a corredo dell'istanza di partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti con provvedimenti emanati in base a dichiarazioni non veritiere, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, inoltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

### **DICHIARA**

Ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000, l'inesistenza delle situazioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.

Allega alla presente:

- Copia di documento di riconoscimento recante firma in originale.

Data \_\_\_\_\_

Firma leggibile

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali ai fini dello svolgimento degli adempimenti connessi alla procedura della suddetta gara (informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003).

# CITTA' DI TRENTOLA DUCENTA

(Provincia di Caserta)

\*\*\*\*\*

## AREA SERVIZI SOCIALI

### Allegato "C"

**Al Dirigente dell'Area  
Socio Assistenziale  
Trentola Ducenta (CE)**

**OGGETTO:** Appalto per l'affidamento del servizio di "Refezione Scolastica" Scuola dell'Infanzia – **Dichiarazione di Presa Visione Capitolato.**

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_), alla Via \_\_\_\_\_, **legale rappresentante** della Società \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_) – Stato: \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ - Codice Fiscale numero \_\_\_\_\_, Partita I.V.A numero \_\_\_\_\_ - Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_, con espresso riferimento alla società che rappresenta e a corredo dell'istanza di partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti con provvedimenti emanati in base a dichiarazioni non veritiere, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, inoltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

### DICHIARA

Di aver presa visione del Capitolato d'appalto e di aver effettuato il sopralluogo come previsto dal Bando di gara.

Allega alla presente:

- Copia di documento di riconoscimento recante firma in originale.

Data \_\_\_\_\_

Firma leggibile

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali ai fini dello svolgimento degli adempimenti connessi alla procedura della suddetta gara (informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003).

# CITTA' DI TRENTOLA DUCENTA

(Provincia di Caserta)

\*\*\*\*\*

## AREA SERVIZI SOCIALI

### Allegato "D"

**Al Dirigente dell'Area  
Socio Assistenziale  
Trentola Ducenta (CE)**

**OGGETTO:** Appalto per l'affidamento del servizio di "Refezione Scolastica" Scuola dell'Infanzia – **Impegno di Attivazione Servizio.**

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_), alla Via \_\_\_\_\_, **legale rappresentante** della Società \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_) – Stato: \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ - Codice Fiscale numero \_\_\_\_\_, Partita I.V.A numero \_\_\_\_\_ - Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_, con espresso riferimento alla società che rappresenta e a corredo dell'istanza di partecipazione all'appalto in oggetto,

### **DICHIARA**

Di impegnarsi ad attivare il servizio di mensa scolastica prevista nel Bando di Gara entro e non oltre il \_\_\_\_\_, anche in pendenza della stipulazione del contratto, pena la decadenza dall'incarico.

Allega alla presente:

- Copia di documento di riconoscimento recante firma in originale.

Data \_\_\_\_\_

Firma leggibile

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali ai fini dello svolgimento degli adempimenti connessi alla procedura della suddetta gara (informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003).

# CITTA' DI TRENTOLA DUCENTA

(Provincia di Caserta)

\*\*\*\*\*

## AREA SERVIZI SOCIALI

### Allegato "E"

**Al Dirigente dell'Area  
Socio Assistenziale  
Trentola Ducenta (CE)**

**OGGETTO:** Appalto per l'affidamento del servizio di "Refezione Scolastica" Scuola dell'Infanzia – **Dichiarazione di Capacità Finanziaria ed Economica.**

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_), alla Via \_\_\_\_\_, **legale rappresentante** della Società \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_) – Stato: \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ - Codice Fiscale numero \_\_\_\_\_, Partita I.V.A numero \_\_\_\_\_ - Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_, con espresso riferimento alla società che rappresenta e a corredo dell'istanza di partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti con provvedimenti emanati in base a dichiarazioni non veritiere, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, inoltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

### DICHIARA

Ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000:

- 1) di aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari: 2005-2006-2007, il seguente fatturato per servizi identici a quelli in oggetto, per conto di Enti Pubblici:  
per l'anno 2005 un fatturato di €. \_\_\_\_\_;  
per l'anno 2006 un fatturato di €. \_\_\_\_\_;  
per l'anno 2007 un fatturato di €. \_\_\_\_\_,  
per un totale di €. \_\_\_\_\_.

Allega alla presente:

- Copia di documento di riconoscimento recante firma in originale
- Idonee referenze bancarie per la capacità Finanziaria.

Data \_\_\_\_\_

Firma leggibile

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali ai fini dello svolgimento degli adempimenti connessi alla procedura della suddetta gara (informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003).

# CITTA' DI TRENTOLA DUCENTA

(Provincia di Caserta)

\*\*\*\*\*

## AREA SERVIZI SOCIALI

Allegato "F"

**Al Dirigente dell'Area  
Socio Assistenziale  
Trentola Ducenta (CE)**

**OGGETTO:** Appalto per l'affidamento del servizio di "Refezione Scolastica" Scuola dell'infanzia.  
**Dichiarazione del possesso dei requisiti tecnico-organizzativi, economici, finanziari in applicazione dell'Istituto di Avvalimento.**

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_), alla Via \_\_\_\_\_, **legale rappresentante** della Società \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia: (\_\_\_\_) – Stato: \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_ - Codice Fiscale numero \_\_\_\_\_, Partita I.V.A numero \_\_\_\_\_ - Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_, con espresso riferimento alla società che rappresenta e a corredo dell'istanza di partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi e della decadenza dai benefici eventualmente conseguiti con provvedimenti emanati in base a dichiarazioni non veritiere, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, inoltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

### CHIEDE

Ai sensi dell'art. 49, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006, di poter utilizzare l'Istituto di Avvalimento, allegando i seguenti atti e documenti:

- a) dichiarazione attestante l'avvalimento dei requisiti previsti nel bando di gara con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b) dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'articolo 38 D.Lgs. 12.04.2006 n. 163;
- c) dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 38 D.Lgs. 12.04.2006 n. 163;
- d) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima 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;
- e) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 né si trova in una situazione di controllo di cui all'articolo 34, comma 2, D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 con una delle altre imprese che partecipano alla gara;

f) contratto, in originale o copia autentica, 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;

g) dichiarazione dell'impresa concorrente attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art. 49 D.Lgs. 12.04.2006 n. 163.

Allega alla presente:

- Copia di documento di riconoscimento recante firma in originale

Data \_\_\_\_\_

Firma leggibile

\*\*\*\*\*

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali ai fini dello svolgimento degli adempimenti connessi alla procedura della suddetta gara (informativa ai sensi del D. Lgs. 196/2003).

# COMUNE DI TRENTOLA DUCENTA

## PROVINCIA DI CASERTA

### CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Triennio scolastico 2008/2009 - 2009/2010 – 2010/2011

<b>INDICE</b> .....	1/2
Art. 1 - Oggetto dell’appalto .....	3
Art. 2 - Durata .....	3
Art. 3 - Quantitativo dei pasti giornalieri .....	3
Art. 4 - Tipologia dell’utenza .....	3
Art. 5 - Tipologia del Servizio .....	4
Art. 6 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti.....	4
Art. 7 - Mezzi di trasporto.....	4
Art. 8 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche.....	4
Art. 9 - Caratteristiche della merce .....	4
Art. 10 - Variazioni del Menù.....	5
Art. 11 - Diete speciali.....	5
Art. 12 - Menù alternativi.....	5
Art. 13 - Oneri e obblighi a carico della ditta appaltatrice.....	5
Art. 14 - Servizi aggiuntivi .....	6
Art. 15 - Piano d'emergenza .....	6
Art. 16 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti.....	6
Art. 17 - Personale.....	6
Art. 18 - Rispetto della normativa.....	7
Art. 19 - Applicazione contrattuale .....	7
Art. 20 - Disposizioni igienico-sanitarie .....	7
Art. 21 - Etichettatura delle derrate .....	7
Art. 22 - Garanzie di qualità .....	7
Art. 23 - Conservazione delle derrate .....	7
Art. 24 - Riciclo .....	8
Art. 25 - Manipolazione e cottura.....	8
Art. 26 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.....	8
Art. 27 - Linea refrigerata.....	8
Art. 28 - Condimenti .....	9
Art. 29 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione.....	9
Art. 30 - Disposizioni in materia di sicurezza .....	9
Art. 31 - Norme generali per l’igiene del lavoro.....	9
Art. 32 - Diritto di controllo dell’Amministrazione.....	9
Art. 33 - Organismi preposti al controllo.....	9
Art. 34 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti .....	9
Art. 35 – Metodologia del controllo qualità .....	9
Art. 36 - Blocco delle derrate .....	10
Art. 37 - Sistema di autocontrollo (HACCP) .....	10
Art. 38 - Modalità di confezionamento .....	10
Art. 39 - Relazione sull’andamento del servizio .....	11

Art. 40 - Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti.....	11
Art. 41 - Responsabilità.....	11
Art. 42 - Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti .....	11
Art. 43 - Revisione del prezzo.....	12
Art. 44 - Cauzione e spese contrattuali .....	12
Art. 45 - Subappalto e cessione del contratto .....	12
Art. 46 - Assicurazioni .....	12
Art. 47 - Ipotesi di risoluzione del contratto.....	13
Art. 48 - Risoluzione anticipata del contratto.....	13
Art. 49 - Richiamo alla Legge e altre norme.....	14
Art. 50 - Allegati tecnici .....	14
Art. 51 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti .....	14

**Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

Il Capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia del Comune di Trentola Ducenta ad imprese di ristorazione specializzate. Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento in monoporzioni, il trasporto, la distribuzione dei pasti nei plessi scolastici.

**Art. 2 - Durata**

1. La fornitura del presente appalto ha durata triennale con decorrenza da Febbraio 2009 e scadenza giugno 2011.
2. Per il servizio di refezione scolastica si riferisce agli anni scolastici 2008/2009 -2009/2010 - 2010/2011, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità competenti.
3. Nel caso in cui allo scadere del termine naturale previsto dal contratto, l'Amministrazione comunale non avesse provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la Ditta Appaltatrice sarà obbligata a continuarlo per il periodo richiesto dall'Amministrazione comunale, comunque non superiore all'anno scolastico successivo, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

**Art. 3 - Quantitativo dei pasti giornalieri**

1. Ai soli fini di contabilità del Comune e fiscali si indicano il numero dei pasti annui che potrebbero essere complessivamente richiesti n. 230
2. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto e il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza alcun compenso o indennizzo.
3. Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti. Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 25%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.
4. I giorni e gli orari di somministrazione dei pasti verranno fissati dall'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, in accordo con le Autorità Scolastiche.

	<b>gg. servizio/sett.</b>	<b>Media pasti bambini/dì</b>	<b>Media pasti adulti/dì</b>	<b>Pasti/anno</b>
Scuola Materna "Centro"				
Scuola Materna "Via Collodi"				
Scuola Materna "Ducenta"				

5. In caso di sciopero parziale del personale docente va comunque garantito il servizio per gli utenti che prenoteranno il pasto.

**Art. 4 - Tipologia dell'utenza**

1. L'utenza del servizio è costituita da:
  - alunni della scuola dell'infanzia;
  - personale docente delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa);
2. È fatto divieto assoluto al gestore preparare e fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato, fatto salvo di esplicito e specifico accordo con l'Amministrazione comunale.

**Art. 5 - Tipologia del Servizio**

I pasti dovranno essere cucinati e confezionati presso un centro di cottura per la preparazione dei pasti posto sul territorio comunale di Trentola Ducenta o paesi limitrofi (la cui distanza non sia superiore a cinque chilometri stradali calcolati dalla sede del Comune dove è ubicato il centro di cottura alla sede del Comune di Trentola Ducenta di Piazza Marconi), per il quale sia stato rilasciato, dall'ente competente per territorio, l'attestato di idoneità igienica-sanitaria come prevista per legge; Ai fini della distanza, il calcolo dovrà essere effettuato partendo dalla sede del Comune dove è ubicato il centro di cottura alla sede di Piazza Marconi del Comune di Trentola Ducenta senza tener conto dell'indirizzo del centro di cottura e faranno fede le tabelle chilometriche rilevabili sul sito <http://www.tuttocitta.it>.

1. Nel caso in cui i Centri di Produzione Pasti non siano di proprietà, occorre che le ditte alleghino il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità a favore della ditta concorrente alla decorrenza dell'assegnazione e su una durata almeno pari a quella del servizio assegnato.
2. La ditta appaltatrice provvederà con propri mezzi al trasporto dei pasti presso i plessi scolastici interessati per la refezione degli alunni delle scuole interessate.
3. I pasti preparati sono trasportati con mezzi di trasporto conformi alla legislazione *vigente*.

#### ***Art. 6 - Modalità di trasporto e consegna dei pasti***

1. I pasti devono essere consegnati presso il punto di refezione indicato in precedenza a cura e con idonei mezzi della ditta aggiudicataria muniti delle apposite autorizzazioni sanitarie, nei giorni e nelle ore stabiliti e nelle esatte quantità che saranno di giorno in giorno precisate in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù predisposto dall'Asl, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienico-sanitario.
2. Il personale comunale comunicherà all'appaltatore, entro le h. 9.30 di ogni giorno e secondo gli accordi che saranno presi prima dell'inizio del servizio, il quantitativo dei pasti da fornire ai diversi plessi scolastici.

#### ***Art. 7 - Mezzi di trasporto***

1. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente e devono essere muniti di autorizzazione sanitaria.
2. È fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, e comunque ogni qualvolta risulti necessario, per evitare che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con la possibilità da parte dell'Amministrazione comunale di chiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta.
3. Le diete speciali e "in bianco" dovranno essere consegnate come descritto nei relativi articoli del presente capitolato.

#### ***Art. 8 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche***

1. La ditta aggiudicataria deve garantire il rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche previste dal Servizio di Dietologia dell'Ospedale "Moscati" di Aversa ASL/CE 2, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione in funzione della tipologia di utenza, che allegare formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato.
2. Nel pasto s'intende inclusa la fornitura di acqua minerale naturale in quantità prevista di 1/4 di litro per ogni bambino. Nelle acque minerali non devono essere assolutamente presenti sostanze inquinanti

#### ***Art. 9 - Caratteristiche della merce***

1. I cibi non devono essere precotti. I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti della refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa e non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.
2. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

#### **Art. 10 - Variazioni del Menù**

1. Le tabelle dietetiche ed i relativi menù allegati al presente capitolato sono fissi ed invariabili; la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.
2. L'Amministrazione, in casi eccezionali, si riserva la facoltà di apportare, nel corso di esecuzione del contratto, le variazioni delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, previa autorizzazione della competente A.S.L.
3. In caso di variazione delle tabelle dietetiche e dei relativi menù, il prezzo dell'appalto rimane invariato.

#### **Art. 11 - Diete speciali**

1. La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari.
2. Le diete speciali saranno predisposte dalla ditta aggiudicatrice, con le modalità stabilite dalle A.S.L.. In particolare:
  - a. nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc, dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;
  - b. nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno.
3. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.
4. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e trasportata in contenitori isotermitici; gli alimenti dovranno essere posti in contenitori monoporzione in acciaio inox o in piatti monouso con un film di chiusura termosigillato.
5. Le diete speciali dovranno riportare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy.

#### **Art. 12 - Menù alternativi**

1. Su richiesta dell'utenza dovranno essere forniti menù conformi a esigenze etiche o etnico-religiose.
2. L'appaltatore si impegna a fornire e consegnare, nelle singole scuole, in occasione di gite, i pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa, i cosiddetti "pranzi al sacco".
3. In tale caso, la comunicazione del numero dei cestini da preparare dovrà essere effettuata da parte del Responsabile del servizio il giorno antecedente la fornitura.
3. Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:
  - Bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere;
  - Tovagliolo di carta;
  - n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio(in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente). La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.
4. Il costo di ogni "pranzo al sacco" è pari a quello di ogni pasto.

#### **Art. 13 - Oneri e obblighi a carico della ditta appaltatrice**

1. La ditta deve verificare se le attrezzature utilizzate sono sufficienti e idonee, funzionanti e regolari, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n° 626 del 19.9.1994 e s.m.i.
2. L'appaltatore, inoltre, dovrà fornire:
  - a. tovaglioli di carta, i piatti, i bicchieri e la posateria monouso (ricambio giornaliero)
3. L'appaltatore dovrà provvedere, mediante propri contenitori termici, al trasporto dei cibi presso i plessi scolastici sopra menzionati.
4. Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché quanto previsto dal D.Lgs n. 155 del 26\05\1997.
5. Le operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, etc.. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta.
6. Il Responsabile deve mantenere un costante contatto con l'addetto segnalato dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio.
7. L'appaltatore si impegna ad osservare gli orari stabiliti per la somministrazione dei pasti.
8. Affiggere in ogni refettorio il menù.
9. Il Gestore si impegna affinché tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni di buona tecnica concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.
10. Le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità e conformi alle prescrizioni qualitative di cui alle linee guida per la Ristorazione collettiva scolastica approvate con Determinazione della Direzione Generale della Sanità 20/8/2002, n. 120).
11. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare in qualsiasi momento controlli al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche attraverso apposita Commissione o tecnici dalla stessa delegati.

#### **Art. 14 - Servizi aggiuntivi**

1. Il gestore si impegna qualora richiesto ad espletare il servizio mensa anche per eventuali servizi aggiuntivi a quelli scolastici, purché ciò non arrechi pregiudizio alla qualità del servizio di ristorazione scolastica.
2. In questi casi, il servizio sarà reso allo stesso prezzo di aggiudicazione, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni del servizio reso.
3. La ditta affidataria si impegna a mettere a disposizione personale qualificato per la preparazione di pasti per altri servizi comunali (es: pranzo di Natale/Capodanno per gli anziani) qualora ne ricorra la necessità e previo accordo sul costo del servizio richiesto.

#### **Art. 15 - Piano d'emergenza**

1. L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nel plesso scolastico alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strade causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc..).

#### **Art. 16 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti**

1. Il personale deve:
  - a. togliersi anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane e orologio;
  - b. lavarsi le mani;
  - c. indossare il camice e la cuffia, la mascherina, i guanti monouso ed idonei calzari;
2. Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

### **Art. 17 - Personale**

1. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.
2. Tutto il personale, nessuno escluso, dovrà essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria, qualora previsto dalla normativa vigente.
3. Prima dell'inizio di ogni anno scolastico, la ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale, ed aggiornare in caso di qualsiasi variazione:
  - il nominativo e il recapito di un responsabile del servizio, in grado di intervenire immediatamente nel caso di urgenze o disservizi;
  - elenco degli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, prevedendo indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.
4. Il gestore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi di cui ai successivi articoli 18 – 19 – 20 e 21.
5. Dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell' Amministrazione Comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

### **Art. 18 - Rispetto della normativa**

1. L'impresa appaltatrice dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.
2. L'impresa dovrà inoltre essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'Articolo 17 della Legge 12 marzo 1999 n. 68.

### **Art. 19 - Applicazione contrattuale**

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

### **Art. 20 - Disposizioni igienico-sanitarie**

1. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, dal D. Lgs. 155 del 26/5/1997 "Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE" nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

### **Art. 21 - Etichettatura delle derrate**

1. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi: DPR 322/82 e successive modifiche nonché D.L.vo 109/92.
2. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

### **Art. 22 - Garanzie di qualità**

1. Il Gestore deve indicare, a richiesta dell'A.C., l'elenco dei fornitori e mettere a disposizione idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alle vigenti Leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

### **Art. 23 - Conservazione delle derrate**

1. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in frigoriferi distinti.
2. I prodotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6 °C.
3. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro e acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
4. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al DPR 23 agosto 1982, n. 777. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
5. È vietato l'uso di recipienti in alluminio.
6. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse.
7. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.
8. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

### **Art. 24 - Riciclo**

1. È vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 27 del presente capitolato.

### **Art. 25 - Manipolazione e cottura**

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

### **Art. 26 - Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione**

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
  - tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°e +4°C;
  - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
  - la carne trita deve essere macinata in giornata;
  - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
  - il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
  - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
  - le frittiture verranno realizzate nei forni a termoconvezione;
  - tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;
  - le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
  - legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua, nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

### **Art. 27 - Linea refrigerata**

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura

secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservate in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C. e 6°C. L'abbattitor e di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

2. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente il consumo sono: arrosti, roastbeef, lessi, brasati, polpettone.

3. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

#### ***Art. 28 - Condimenti***

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione.

2. Come grasso, sia per condimento sia per cottura, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

#### ***Art. 29 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione***

1. Il personale preposto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

a. mantenere tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi a temperatura superiore a + 65°C. (L.283/62 e DPR 327/80);

b. lavare accuratamente le mani;

c. indossare idonea divisa, la quale deve essere sempre pulita e decorosa;

d. togliere anelli e ori in genere;

#### ***Art. 30 - Disposizioni in materia di sicurezza***

1. È fatto obbligo al gestore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia D.L.vo 626 dell'11.09.1994 e successive modifiche e integrazioni.

#### ***Art. 31 - Norme generali per l'igiene del lavoro***

1. La Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal DPR 1 marzo 1956, n. 303.

#### ***Art. 32 - Diritto di controllo dell'Amministrazione***

1. È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria del servizio al fine di verificare le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le modalità di stoccaggio delle derrate per verificare la conformità del servizio con quanto previsto dal presente capitolato.

2. La Ditta Appaltatrice deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

#### ***Art. 33 - Organismi preposti al controllo***

1. Gli organismi preposti al controllo sono oltre quelli previsti dalla vigente normativa: i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale della ASL, l'Ufficio preposto dell'Amministrazione comunale, la Commissione Mensa ed eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

#### ***Art. 34 - Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione Mensa)***

1. È diritto della commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio mediante visite e sopralluoghi ai centri cottura (accompagnati dal dipendente dell'Ufficio comunale preposto) e nei refettori dei singoli plessi. Durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione le stoviglie per l'assaggio dei cibi.

2. È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo,

direttamente sul personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice.

#### **Art. 35 - Metodologia del controllo qualità**

1. I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
2. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.
3. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

#### **Art. 36 - Blocco delle derrate**

1. I controlli potranno dar luogo al "**blocco di derrate**". I tecnici dell'autorità sanitaria preposta incaricati dall'Amministrazione comunale provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "**in attesa di accertamento**".
2. L'Amministrazione comunale provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione al gestore; qualora i referti diano esito positivo, la Ditta Appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dall'Amministrazione comunale per le analisi.

#### **Art. 37 - Sistema di autocontrollo (HACCP)**

1. La Ditta affidataria deve redigere, applicare ed implementare, a proprie cure e spese, un sistema di procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio, conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e s.m.i e dal Reg. CE 852/04. La Ditta affidataria dovrà pertanto presentare all'Amministrazione Comunale copia del sistema di Autocontrollo realizzato specificatamente per il servizio oggetto dell'appalto.
2. In particolare la Ditta affidataria dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto in preparazione, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti in somministrazione e dal mercato.
3. Campionatura rappresentativa del pasto: al fine di individuare più celermente le cause di eventuali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari, il gestore dovrà conservare, presso il centro di cottura, un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.
4. Procedure per il campionamento:
  - Il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
  - ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
  - il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
  - il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto..

#### **Art. 38 - Modalità di confezionamento**

1. Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità di quanto previsto dal D.P.R. 327/80 Articolo 31 e 51, dal D.Lgs. 109 del 27.1.92 e successive modificazioni.
2. Relativamente alle modalità di gestione del servizio, l'Amministrazione Comunale pone inoltre il divieto di:
  - raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in

acqua;

- ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' ammessa la cottura anticipata (tempo massimo 24 ore), seguita da un processo di raffreddamento con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura e da una conservazione refrigerata ( $0^{\circ}\text{C} < T < +4^{\circ}\text{C}$ ), dei seguenti prodotti: arrostiti, brasa ti e lasagne, solo se successivamente riscaldati a temperatura superiore a  $+75^{\circ}\text{C}$  (al centro geometrico dell'alimento) per un tempo superiore a 3 minuti (predisposizione di schede di registrazione per il monitoraggio del processo);

- utilizzo di dadi o prodotti simili contenenti o meno glutammato di sodio. Si utilizzino brodi vegetali preparati con verdure fresche o surgelate;

- utilizzo di preparati liofilizzati per purea di patate;

- utilizzo di pentole ed attrezzature in alluminio;

- riutilizzo di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox e/o vetro.

3. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

#### **Art. 39 - Relazione sull'andamento del servizio**

1. Al termine di ogni anno scolastico la ditta trasmetterà all'Amministrazione comunale una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale impiegato nel servizio di ristorazione, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione comunale.

#### **Art. 40 - Penalità previste per il servizio di preparazione e somministrazione dei pasti**

1. L'Amministrazione comunale, a proprio insindacabile giudizio, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva il diritto di applicare le seguenti penalità:

€ 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menu;

€ 250,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;

€ 400,00 per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica;

€ 400,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su venti pesate della stessa preparazione;

€ 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;

€ 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale dipendente dal gestore;

€ 250,00 per ogni ritardo superiore a 15 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti;

€ 250,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR n. 327/80.

#### **Art. 41 - Responsabilità**

1. La Ditta Appaltatrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione comunale da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

2. Le spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta Appaltatrice e in ogni caso da questa rimborsate.

3. La ditta appaltatrice è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale e dai mezzi impiegati potessero derivare all'Amministrazione comunale, a terzi o a cose.

4. Le interruzioni del servizio per cause di comprovata forza maggiore, comunicate tempestivamente all'Amministrazione comunale per scritto, non danno luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti. In ogni caso dovrà essere garantito un servizio sostitutivo anche con pasti freddi. In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta Appaltatrice, la controparte deve essere avvisata, sia telefonicamente che per iscritto, entro i tre giorni precedenti a quello in cui si verificherà l'evento, salvo in caso di forza maggiore e comunque il servizio dovrà essere garantito.

#### ***Art. 42 - Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti***

1. Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture a scadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta Appaltatrice per il numero dei pasti effettivamente somministrati agli alunni e altre utenze, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.
2. Ogni mese dovrà essere presentata fattura, come di seguito specificato:
  - Numero pasti alunni Scuola dell'Infanzia
  - Numero pasti insegnanti Scuola dell'Infanzia
3. Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione comunale potrà rivalersi, ( per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al gestore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità), mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.
4. Le fatture, debitamente firmate, saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 60 giorni dal ricevimento delle stesse.

#### ***Art. 43 - Revisione del prezzo***

1. Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto, fatti salvi gli adeguamenti ISTAT a gennaio di ogni anno successivo al primo.

#### ***Art. 44 - Cauzione e spese contrattuali***

1. La cauzione definitiva da versarsi da parte della Ditta Appaltatrice è fissata in misura pari al 10% dell'importo netto globale offerto e presunto per il triennio, anche mediante fideiussione bancaria e/o assicurativa. Tale cauzione dovrà essere versata all'atto della stipulazione del Contratto.
2. La cauzione dovrà essere versata in uno dei modi stabiliti dalla Legge n. 348 del 10.06.1982, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente atto, dall'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della Ditta Appaltatrice a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.
3. Il Comune potrà attingere al deposito cauzionale, mediante prelievo diretto, qualora la Ditta Appaltatrice non provvederà al pagamento delle penali o non farà fronte alle obbligazioni a suo carico.
4. Fatto salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente, il gestore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
5. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.
6. Tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti la stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico della Ditta affidataria.

#### ***Art. 45 - Subappalto e cessione del contratto***

1. È vietato all'aggiudicatario cedere o subappaltare il servizio assunto, pena la risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causate al Comune.

2. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006.

#### **Art. 46 - Assicurazioni**

1. La Ditta Appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico del gestore.
3. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
4. La ditta appaltatrice si impegna a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale sia esplicitamente indicato che l'Amministrazione comunale di Trentola Ducenta debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto.
5. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'Amministrazione da ogni responsabilità. Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione dei lavori e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi.
6. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un massimale minimo di € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila), per ogni sinistro.
7. L'esistenza di tale polizza non libera il gestore dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

#### **Art. 47 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

1. Il Comune a seguito di inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte della ditta appaltatrice potrà risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del Codice Civile, fermo restando il risarcimento del danno, comunicando alla ditta stessa i motivi mediante lettera raccomandata A/R.
2. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:
  - a. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa appaltatrice (R.D. 267/1942);
  - b. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
  - c. abbandono del servizio, salvo che per forza maggiore;
  - d. per motivi di pubblico interesse;
  - e. inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione dei centri di cottura;
  - f. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
  - g. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia o negligenza dell'impresa appaltatrice;
  - h. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
  - i. più interruzioni non motivate del servizio;

- j. subappalto;
  - k. cessione del contratto;
  - l. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
  - m. destinazione dei locali affidati alla ditta appaltatrice ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
3. Costituisce comunque motivo di risoluzione, ex art. 1456 del C.C., la violazione di una qualunque delle cause contrattuali previste nel presente capitolato.

**Art. 48 - Risoluzione anticipata del contratto**

1. Il contratto potrà cessare i suoi effetti, e potrà essere risolto anticipatamente con il consenso di entrambe le parti e previa regolamentazione dei rapporti conseguenti. In ipotesi di eventuali contrasti insorti tra le parti tali da inficiare il rapporto di collaborazione reciproca e, in particolare, di inosservanza palesemente ingiustificata da parte della società affidataria delle specifiche direttive e/o richieste avanzate, nei limiti del presente accordo, dall'Amministrazione nonché dalla Società, è fatta salva la possibilità, per ambo le parti, di richiedere, con preavviso di almeno 90 giorni, la risoluzione anticipata del presente accordo, rimanendo peraltro escluso il pagamento di penali di sorta.

**Art. 49 - Richiamo alla Legge e altre norme**

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

**Art. 50 - Allegati tecnici**

Sono allegati al presente atto, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- All. A Menù, tabelle dietetiche e grammature ASL CE ;

**Art. 51 - Osservanza delle leggi e dei regolamenti**

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'impresa appaltatrice ha l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livelli nazionali che regionale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali).