



# COMUNE DI CATENANUOVA

PROV. DI ENNA

P.I. 80001380866

## SETTORE SOLIDARIETA' SOCIALE

Prot. n. 12327 del 10-11-2017

### DETERMINAZIONE DEL RESPONSABILE

N. 353 DEL 10/11/2017

Oggetto: Procedura aperta, art.60 del D. Lgs. n.50/2016, per l'appalto del servizio di refezione scolastica. A.S. 2017/2018 – 2018/2019. Approvazione documentazione di gara.  
Determina a contrarre. CIG. 7270896530. C.P.V. 55524000-9.

### IL RESPONSABILE

nominato dal Sindaco con determina n. 8/2015;

**Richiamata** la delibera di G.M. n. 102 del 16/10/2017 con la quale la Giunta Comunale ha autorizzato il Responsabile del Settore Solidarietà Sociale a predisporre gli atti per l'espletamento delle procedure di gara, secondo quanto disposto dal D. Lgs. n.50/2016, per il servizio di refezione scolastica, A.S. 2017/2018 – 2018/2019, da gennaio 2018 al 31 maggio 2019 e contestualmente sono state assegnate le risorse economico-finanziarie quantificate in €. 114.816,00, iva compresa;

**Vista** la delibera di C.C. n. 19 del 25/08/2017 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2017, con allegata la relazione previsionale e programmatica, bilancio pluriennale 2017/2019;

**Vista** la necessità di attivare il suindicato Servizio per la Scuola dell'Infanzia e per la Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo "E. Fermi" di Catenanuova, in quanto rappresenta un servizio di fondamentale rilevanza e necessità, da erogare con continuità;

**Visto** al riguardo il Regolamento Comunale Servizio Refezione Scolastica, approvato con delibera consiliare n.53 del 13/11/2015, in particolare l'art.2 che così recita: "*il servizio di mensa scolastica è affidato in gestione ad un soggetto esterno selezionato con procedura di evidenza pubblica e scelto con il sistema di catering*";

**Ritenuto** pertanto di dover procedere all'attivazione delle procedure per l'individuazione, mediante procedura di evidenza pubblica, di una ditta esterna, in possesso dei requisiti previsti dalla legge, che possa garantire la gestione del suddetto servizio;

**Visto** il Codice degli appalti pubblici, approvato con Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n.50, e successive modifiche ed integrazioni;

**Ritenuto** di fare ricorso alla procedura aperta di cui all'art.60 del D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i. ed aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 3, del D. Lgs. n.50/2016;

**Preso atto** che si è proceduto ad effettuare la consultazione su MEPA, rilevando la mancanza di convenzione attiva e di prodotti da catalogo rispondenti alle esigenze richieste;

**Richiamato** l'art.37, comma 2 e 3, del D. Lgs. n.50/2016, che stabilisce che gli acquisti di fornitura e servizi di importo superiore ad €.40.000,00, devono essere effettuati ricorrendo ad una Centrale di Committenza;

**Richiamato** l'art.38 del D.Lgs. n.50/2016 e rilevato che, fino all'entrata in vigore del sistema di qualificazione delle Stazioni Appaltanti, i requisiti di qualificazione sono soddisfatti mediante l'iscrizione all'A.U.S.A. (Anagrafe Unica Stazione Appaltante);

**Dato atto** che il Comune di Catenanuova aderente all'unione dei Comuni "Corona degli Erei", con delibera C.C. n.3/2015, ha deliberato il trasferimento all'Unione delle funzioni di Centrale Unica di Committenza;

**Dato atto** che con delibera n.30/2016 il Consiglio dell'Unione ha approvato il Regolamento disciplinante il funzionamento della Centrale Unica di Committenza, istituita presso l'Unione dei Comuni;

**Ritenuto** pertanto ai sensi del disposto dell'art.5 del Regolamento di funzionamento della C.U.C., di procedere, per quanto di competenza, all'adozione della determina a contrarre, di cui all'art.192 D.Lgs. n.267/2000, con relativo impegno di spesa, redazione ed approvazione del Capitolato e della documentazione di gara e di rimandare alla C.U.C. l'incarico di compiere tutte le attività inerenti lo svolgimento e l'aggiudicazione della gara in oggetto, compresa la nomina della Commissione, ai sensi dell'art.3 del Regolamento;

**Vista** la L.R. n.1 del 26/01/2017 inerente “Modifiche alla legge regionale 12 luglio 2011, n.12 e alla legge regionale 17 maggio 2016, n.8 in materia di UREGA”;

**Vista** la circolare 8 marzo 2017 pubblicata sulla G.U.R.S. n.42 del 17/03/2017, avente oggetto “Circolare esplicativa della legge regionale 26 gennaio 2017, n.1 “Modifiche alla legge regionale 12 luglio 2011, n.12 ed alla legge regionale 17 maggio 2016, n.8 in materia di UREGA”;

**Considerato** che ai sensi della citata normativa regionale per la composizione della Commissione giudicatrice in caso di aggiudicazione con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa negli appalti di servizi e forniture, si applica l’art.8 della L.R. 12/07/2011 transitoriamente sino alla concreta attivazione dell’Albo normale dei componenti delle commissioni giudicatrici istituito presso l’ANAC;

**Visti** gli allegati:

- Bando – Allegato A);
- Capitolato d’appalto – Allegato B);
- Domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva – Allegato C);
- Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt.46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n.445, con cui si attesta l’inesistenza delle cause di esclusione, di cui all’art.80 del D.Lgs. n.50/2016 – Allegato D);
- Modulo offerta economica – Allegato E);

**Precisato** che l’affidamento del servizio riveste carattere d’urgenza al fine di garantire con rapidità l’affidamento, essendo già iniziato l’anno scolastico ed è stato prorogato, in via del tutto eccezionale, alla Ditta che ha svolto il servizio nell’anno scolastico 2016/2017, per il periodo dal 23/10/2017 al 20/12/2017;

**Dato atto** che le risorse necessarie per l’affidamento del servizio oggetto del presente provvedimento trovano copertura sul Cap. 1425/0 del bilancio di previsione 2017/2019, giusta prenotazione di spesa n. IX45/2017;

**Dato atto** che il presente atto ed i relativi allegati verranno pubblicati all’Albo Pretorio dell’Ente e nella sottosezione Bandi di gara della Sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale e sul sito internet e sul sito della Centrale Unica di Committenza Corona degli Erei;

**Visto** il D. Lgs. n.267/2000;

**Visto** il D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i.;

## DETERMINA

Per quanto espresso nella premessa narrativa, che fa parte integrante del presente dispositivo costituendone motivazione ai sensi dell’art. 3 della l.r. n. 10/1991:

1. di approvare, ai sensi dell’art.192 del D.Lgs. n. 267/2000, i seguenti elaborati, costituenti la documentazione di gara e pubblicare la stessa sul sito del Comune e della C.U.C.:
  - Bando – Allegato A);
  - Capitolato d’appalto – Allegato B);
  - Domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva – Allegato C);
  - Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt.46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n.445, con cui si attesta l’inesistenza delle cause di esclusione, di cui all’art.80 del D.Lgs. n.50/2016 – Allegato D);
  - Modulo offerta economica – Allegato E);
2. di fissare in giorni 15 (quindici) il termine di ricezione delle offerte a partire dalla data di pubblicazione del Bando;
3. di demandare al Responsabile della C.U.C. dell’Unione degli Erei tutte le attività inerenti lo svolgimento e l’aggiudicazione della gara in oggetto, compresa la nomina della Commissione, ai sensi dell’art.3 del Regolamento;
4. di dare atto che alla spesa per l’appalto del servizio, comprensiva di IVA, di €. 114.816,00 si farà fronte con i fondi di cui al Cap. 1425/0 del bilancio 2017/2019, giusta prenotazione di spesa IX45/2017;
5. di provvedere ad aggiudicazione intervenuta alla formale imputazione della spesa effettiva;
6. di procedere alla pubblicazione del presente atto e dei relativi allegati all’Albo Pretorio on-line del Comune, in Amministrazione Trasparente, sez. Bandi gara e sul sito istituzionale e sul sito della Centrale Unica di Committenza Corona degli Erei.



Il Resp.le Settore  
Dot.ssa Antonina Cuccina

## UNIONE DEI COMUNI CORONE DEGLI EREI

### CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Castel di Iudica (Ct)



Catenanuova (En)



Centuripe (En)



Ramacca (Ct)



Regalbuto (En)



**STAZIONE UNICA APPALTANTE: COMUNE DI CATENANUOVA  
AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: CORONE DEGLI EREI C.U.C.**

**Allegato A)**

**BANDO DI GARA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CATENANUOVA – A.S.2017/2018 – A.S.2018/2019.**

**DETERMINAZIONE N.353 DEL 10/11/2017**

**CIG. 7270896530 - CPV 55524000-9**

#### **Stazione Appaltante**

COMUNE DI CATENANUOVA – Piazza Aldo Moro già Piazza Municipio, 1 – 94010 Catenanuova

Servizio competente: Settore Solidarietà Sociale Resp.le Dott.ssa A. Cucina

tel. 093575703

Fax.093578796

p.e.c.: [info@pec.comune.catenanuova.en.it](mailto:info@pec.comune.catenanuova.en.it)

#### **Stazione Aggiudicatrice**

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA “CORONE DEGLI EREI” – Via Enna - 94010 Catenanuova

Indirizzo internet: <http://www.unionecoronedeglierei.en.it>

E-mail: [coronedeglierei@pec.it](mailto:coronedeglierei@pec.it)

**Modalità di gara:** Procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016. Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95, comma 3, lett. a).

**Luogo di esecuzione:** Comune di Catenanuova Istituto Comprensivo “E. Fermi” Scuola dell'Infanzia plesso Europa e Plesso via Firenze, Scuola Primaria via De Gasperi.

**Oggetto dell'appalto:** L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica, per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo “E. Fermi” di Catenanuova. Il servizio richiesto consiste nella fornitura di pasti caldi, preparati secondo le tabelle dietetiche rilasciate dall'ASP, presso un centro cottura esterno in disponibilità della ditta aggiudicataria, dotato delle prescritte autorizzazioni e abilitazioni sanitarie, con gestione del trasporto con idonei strumenti e veicoli abilitati, assicurando che i pasti arrivino a destinazione con una temperatura +60°.

**Importo dell'appalto:** l'importo presunto dell'appalto è stimato in €. 110.400,00 oltre IVA al 4%, n. pasti annui presunti 27.600 secondo le rispettive tabelle dietetiche approvate

dall'A.S.P.. Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'ente appaltante, perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero di pasti realmente consumati, pertanto l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria.

Non è prevista la possibilità di rinnovo. Per garantire il regolare svolgimento delle attività è consentita la proroga del contratto per il periodo presumibile di perfezionamento della procedura di gara e in ogni caso per il tempo ritenuto strettamente necessario (al massimo sei mesi)

**Importo a base d'asta:** l'importo soggetto a ribasso è il costo del singolo pasto che viene stabilito in €. 4,00 esclusa IVA al 4%.

**Soggetti ammessi:** Sono ammessi alla gara i soggetti di cui all'art.45 del D. Lgs. n.50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma.

#### **Requisiti:**

- **di ordine generale:** inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art.80 del D. Lgs. n.50/2016;
- **di idoneità professionale:**
  - iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli Albi e Registri previsti dalla normativa vigente;
- **capacità economica e finanziaria:**
  - possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2014/15/16, per un importo complessivo almeno pari al valore annuo stimato dell'appalto (€55.200,00), di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva);

**Durata del contratto:** A.S. 2017/2018-2018/2019 L'erogazione del servizio alle singole scuole segue il calendario scolastico e sarà comunicato dal competente ufficio comunale in tempo utile. L'amministrazione si riserva di procedere alla consegna in via d'urgenza del servizio, nelle more della stipulazione del contratto.

**Modalità e termini di partecipazione alla gara:** le offerte, indirizzate a Comune di Catenanuova, dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le **ore 12:00 del giorno 27/11/2017** all'Ufficio Protocollo dell'Ente, sito in Piazza Aldo Moro già Piazza Municipio, n.1 - 94010 Catenanuova, in uno dei modi seguenti a scelta della ditta concorrente:

1. con raccomandata A.R. a mezzo servizio postale;
2. con raccomandata a mezzo agenzia autorizzata;
3. mediante consegna a mano.

Il plico dovrà essere chiuso, sigillato con ceralacca e controfirmato su tutti i lembi di chiusura e dovrà recare all'esterno la denominazione e la sede dell'impresa nonché la seguente dicitura: **"Offerta per l'affidamento del servizio mensa scolastica per gli anni 2017/2018 – 2018/2019"**.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile. Nel plico principale dovranno essere inserite, a pena di esclusione n. 3 (tre) buste a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, secondo le modalità anzidette, recanti all'esterno l'indicazione, l'oggetto della gara e la dicitura:

**Busta A – Documentazione Amministrativa;**

**Busta B – Offerta tecnica;**

**Busta C- Offerta economica.**

**La busta A** dovrà contenere, a pena d'esclusione, i seguenti documenti:

a) Istanza di partecipazione alla procedura, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante. L'istanza può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in uno con la dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000. L'istanza deve avere il seguente contenuto, obbligatorio, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, debitamente sottoscritta, accompagnata da fotocopia, chiara e leggibile, di un documento di riconoscimento in corso di validità, attestante:

- Costituzione impresa riportante organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi, esatte generalità, nonché poteri loro conferiti. Indicare anche, se presenti, i soggetti cessati dalla carica negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara e la data della loro cessazione);
- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui all'art.80 del D. Lgs. n.50/2016;
- di non aver subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne \_\_\_\_\_ per le quali ha beneficiato della non menzione;
- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;
- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio;
- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- di aver accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;
- di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzione obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000);  
oppure

che permane, ai fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18/01/2000);

- che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuali richieste sono seguenti \_\_\_\_\_;
- che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente: \_\_\_\_\_ e che la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche a \_\_\_\_\_;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:
  - a. tipologia affidatario:  
impresa \_\_\_\_\_
  - b. Sede legale: Via \_\_\_\_\_ n. civico \_\_\_\_\_  
cap \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_
  - c. Sede operativa: Via \_\_\_\_\_ n. civico \_\_\_\_\_  
cap \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_;
  - d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
dipendenti con contratto di lavoro subordinato: \_\_\_\_\_;
  - e. numero medio dei dipendenti \_\_\_\_\_ e dirigenti che si intendono dedicare al servizio;
  - f. descrizione delle attrezzature e del materiale e/o equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto: \_\_\_\_\_
  - g. tipologia gestione d'impresa ai fini INPS:
    - datore di lavoro
    - lavoratore autonomo
    - gestione separata-committente/associante
    - gestione separata-titolare di lavoro autonomo di arte e professione
  - h. Matricola INPS \_\_\_\_\_ sede INPS competente \_\_\_\_\_
  - i. Codice Ditta INAIL \_\_\_\_\_ sede INAIL competente \_\_\_\_\_
  - j. Indirizzo mail, PEC e fax: e-mail \_\_\_\_\_  
pec \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_
- di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L.n.81/2008;
- di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:
  - 1) certificazione di qualità secondo le norme UNI ES ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da \_\_\_\_\_
  - 2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. (Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche. L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità. Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)
  - 3) di essere in adeguata esperienza professionale nel settore della ristorazione scolastica (per ogni servizio indicare anno e committente).

4) di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permetta di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;

5) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L.n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R. n.327/1980, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta:

---

6) di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri;

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D. Lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti, saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
  - di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della Legge 13/08/2010 n.136 e s.m.i. e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;
- b) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A. (o analogo se concorrente di Stato membro), corredato di apposita dicitura antimafia ai sensi dell'art.9 del D.P.R. 3/06/1998 n.252, per "servizio mensa scolastica", di data non anteriore a tre mesi rispetto a quella fissata per la gara, in originale o in copia autentica, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000, n.445;
- c) Dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 01/09/1993 n.385;  
oppure bilanci o estratti dei bilanci di impresa, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445;  
oppure dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n.445, concernete il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio nel settore oggetto della procedura, realizzati nell'ultimo esercizio commerciale;
- d) Garanzia provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo posto a base di gara, da prestare sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, corredata da una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi del D.P.R. n.445/2000, del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussoria nei confronti della Stazione Appaltante. La fideiussione può essere bancaria o assicurativa o rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D. Lgs. 01/09/1993 n.385, a ciò autorizzato dal Ministero dell'economia e delle finanze, avente validità per almeno 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto stesso. La fideiussione dovrà prevedere, espressamente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione

del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile e l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. In caso di Consorzi, la cauzione provvisoria dovrà essere presentata dal Consorzio stesso, a pena di esclusione dalla gara.

Le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee presentano la cauzione di importo ridotto al 50%, allegando copia autenticata della certificazione rilasciata da istituto specializzato, ai sensi della normativa vigente, in corso di validità, da cui si rilevi il possesso del requisito, pena il soccorso istruttorio.

Nel caso di Raggruppamento temporanei o Consorzi ordinari costituiti o da costituirsi, al fine di poter usufruire della riduzione dell'importo della cauzione, la certificazione attestante il sistema di qualità dovrà essere prodotta da tutte le imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti, a pena di soccorso istruttorio.

Lo svincolo della cauzione provvisoria, costituita dai concorrenti non aggiudicatari, avverrà entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione. Al concorrente aggiudicatario, la cauzione provvisoria è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto;

- e) Impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto;
- f) Dichiarazioni sostitutive, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445 con cui si attesta l'inesistenza delle cause di esclusione, di cui all'art.80 del D. Lgs. n.50/2016;
- g) Attestazione (laddove dovuta) in materia di assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000;

**La busta B** dovrà contenere, a pena di esclusione, l'offerta tecnica.

La documentazione tecnica dovrà contenere a pena di esclusione una relazione tecnica sintetica ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione come illustrati nel capitolato d'appalto e bando di gara. I parametri per la valutazione del progetto sono riportati dettagliatamente nel paragrafo successivo.

**La busta C** dovrà contenere, a pena d'esclusione, l'offerta economica.

L'offerta dovrà contenere il ribasso percentuale del prezzo offerto, espresso sia in cifre che in lettere, da applicarsi all'importo del singolo pasto, pari a €4,00, escluso IVA. In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, sarà presa in considerazione l'offerta più vantaggiosa per il Comune. L'offerta, redatta in lingua italiana, deve essere firmata dal rappresentante legale dell'impresa o da persona munita di mandato. Nel caso di offerta prodotta da persona munita di mandato, il relativo potere deve risultare da procura notarile allegata, a pena di esclusione.

#### **9) Criterio di aggiudicazione e modalità di valutazione delle offerte:**

la gara verrà aggiudicata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95, comma 3, del D.Lgs. n.50/2016 alla ditta che otterrà il punteggio più elevato.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti parametri:

#### **A. Offerta economica: Punteggio massimo punti 30**

## B. Offerta tecnica: Punteggio massimo punti 70

Offerta economica	Totale 30 punti
Importo a base d'asta €.4,00 (Costo unitario del pasto). Non sono ammesse offerte in aumento, causa esclusione.	
Il maggior punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il maggior ribasso percentuale.	
Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:	
<u><math>X = P.off. migliore \times 30</math></u>	
P. off. in esame	
Ove	
$X =$ punteggio da attribuire all'offerta	
P. off. migliore = prezzo più basso	
P. off. in esame = prezzo offerto	
30 = punteggio massimo assegnabile	
Offerta tecnica	Totale 70 punti
Il punteggio per la valutazione della qualità sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della commissione di gara secondo i seguenti criteri:	
<b>a.1 Elementi tecnici/gestionali relativi al servizio</b>	<b>Attribuzione di un punteggio massimo di</b>
<b>● organizzazione del servizio</b>	<b>Punti 12</b>
- descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio e gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio - <i>Saranno valutate le modalità operative di svolgimento del servizio, nonché la tempestività, la qualità del servizio proposto per le emergenze, assegnando proporzionalmente il punteggio</i>	
<b>punti 4</b>	
- tipologia e distanza dei centri di emergenza	
Disponibilità di un centro di cottura in proprietà o in locazione nel raggio di 25 Km dal centro del Comune di Catenanuova (Allegare copia autorizzazione sanitaria per pasto veicolato e contratto di locazione o proprietà)	
<b>punti 8</b>	
<b>● organizzazione del personale</b>	<b>Punti 8</b>
- piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale - <i>sarà valutata la qualità dell'organizzazione del personale dedicato con assegnazione di punteggio proporzionale</i>	

- piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto - <i>sarà valutato il numero di ore di formazione pertinenti al servizio</i>	
<b>punti 4</b>	
● <b>descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza</b> - <i>punteggio proporzionale ai certificati di qualità posseduti</i>	<b>Punti 4</b>
<b>a.2 Elementi qualitativi relativi al servizio</b>	<b>Attribuzione di un punteggio massimo di</b>
● <b>qualità delle derrate alimentari</b>	
- Modalità di selezione dei fornitori e controllo nei confronti degli stessi - <i>sarà valutata la presenza di accordi contrattualizzati con i fornitori che prevedano sanzioni per inadempienze, presenza di un capitolato di qualità merceologica delle materie prime e dei prodotti impiegati stipulato con i fornitori</i>	<b>Punti 6</b>
- Fornitura prodotti valutati in base al numero:	<b>Punti 30</b>
<input type="checkbox"/> prodotti filiera corta punti 6	
<input type="checkbox"/> DOP, IGP - punti 6	
<input type="checkbox"/> agricoltura bio - punti 6	
<input type="checkbox"/> tracciabilità fornitura punti 6	
<input type="checkbox"/> prodotti locali punti 6	
● <b>migliorie</b>	<b>Punti 4</b>
- Proposte migliorative pertinenti al servizio - saranno valutate le proposte sulla base dell'utilità per il servizio ad insindacabile giudizio della Commissione	
● <b>Operatività nel campo della ristorazione scolastica</b>	<b>Punti 6</b>
fino a 3 anni punti 1	
da 4 a 7 anni punti 3	
oltre 7 anni punti 6	

**10) Modalità e luogo di svolgimento della gara:** l'apertura delle offerte sarà comunicata, dopo la nomina della commissione, a mezzo avviso sul sito istituzionale del Comune e sull'Albo Pretorio della CUC e si espletteranno in seduta pubblica presso il Comune di Catenanuova- Ufficio Servizi Sociali, sito in via Gen. O. Passalacqua, sn – 94010 Catenanuova.

Alla gara possono assistere i legali rappresentanti dei concorrenti ovvero soggetti muniti di formale delega scritta.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata con apposita determinazione del Presidente della C.U.C. successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa (Busta A) ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente bando.

In seduta segreta si procederà all'apertura dell'offerta tecnica, (busta B) presentata dai concorrenti e attribuzione del relativo punteggio, nel rispetto dei limiti massimi previsti dall'articolo 9 (criteri di aggiudicazione) del presente bando di gara.

Conclusa questa valutazione, in seduta pubblica, la cui data sarà comunicata alle ditte partecipanti, dopo aver dato lettura ai presenti della graduatoria di merito provvisoria, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (busta C) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

**11) Offerte anormalmente basse:** troverà applicazione il procedimento di verifica di cui all'art.97, comma 3, del D. Lgs. del 18/04/2016. Ai sensi e per gli effetti dell'art.97, comma 1, la Stazione Appaltante, prima dell'affidamento definitivo dell'appalto può in ogni caso valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa

**12) Modalità di verifica dei requisiti:** la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario delle ditte partecipanti avviene ai sensi dell'art.81 del D. Lgs. 50/2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture con la delibera n.111 del 20/12/2012. Pertanto tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass, accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art.2, comma 3.2 della succitata delibera, da produrre in sede di gara.

**13) Avvalimento dei requisiti:** ai sensi dell'art.89 del D. Lgs. n.50/2016 i concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione di un altro soggetto, in tal caso dovranno presentare in sede di gara tutta la documentazione prevista dalla norma sopra richiamata.

**14) Soccorso istruttorio:** la mancata o incompleta presentazione delle dichiarazioni sostitutive di cui alla busta A), ai sensi dell'art.83, comma 9, del D.Lgs. n.50/2016, obbliga il concorrente al pagamento, in favore della Stazione Appaltante, di una sanzione stabilita nella misura dell'uno per mille del valore posto a base d'asta, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria.

In tal caso la Stazione Appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che li devono rendere, contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione, e rinviando l'apertura delle buste economiche a data successiva.

Della stessa sarà data comunicazione a tutti i partecipanti.

In caso di inutile decorso del termine di cui sopra il concorrente sarà escluso di diritto dalla gara.

**15) Aggiudicazione:** L'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio della Commissione di gara nei confronti della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune.

Al termine delle operazioni di gara si procederà alla comunicazione dell'affidamento provvisorio al concorrente e al secondo in graduatoria, nonché pubblicato sul sito istituzionale del Comune e della Centrale Unica di Committenza Corone degli Erei.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida, purchè ritenuta conveniente ed idonea.

Si provvederà ad effettuare i controlli circa la verifica della sussistenza dei requisiti auto dichiarati. Qualora l'impresa non risultasse in regola con gli obblighi di cui sopra, questo Ente non potrà provvedere all'aggiudicazione definitiva della gara a suo favore.

Poiché l'affidamento avviene in base all'offerta economicamente più vantaggiosa, resta inteso che quanto contenuto nella Offerta Tecnica costituisce formale impegno e obbligo contrattuale per la ditta concessionaria nell'esecuzione del servizio.

Mentre l'impresa aggiudicataria resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione Comunale non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni a norma di legge.

Sarà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione la ditta che non intervenisse alla stipula del contratto entro il termine indicato con comunicazione scritta; in tal caso, o per altra causa grave (ad esempio mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste, irregolarità contributiva, anomalia dell'offerta), l'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria.

#### **16) Durata vincolo dell'offerta**

La Ditta aggiudicataria resta vincolata all'offerta formulata per un periodo non superiore a sei mesi.

#### **17) Subappalto:** non è consentito.

**18) Finanziamento:** Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi propri del Bilancio Comunale con la compartecipazione degli utenti. I pagamenti avverranno previa presentazione di fattura, emessa in conformità alle disposizioni riportate nel Capitolato Speciale.

#### **19) Informazioni complementari e avvertenze:**

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto così come non sono ammesse offerte in aumento.

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida purchè ritenuta conveniente ed idonea;

Non è ammessa la facoltà di presentare offerta solamente per una parte del servizio oggetto del presente appalto;

Il Presidente della Commissione di gara si riserva la facoltà, per improrogabili esigenze di servizio, di posticipare orario e/o data di apertura delle offerte o di sospendere le operazioni di gara fino a data da destinarsi, comunicando tale evenienza ai partecipanti per PEC;

L'Ente si riserva la facoltà, in caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'originario appaltatore di interpellare il secondo classificato (purchè l'offerta sia risultata idonea e risulti provato il possesso dei requisiti) al fine di stipulare un nuovo contratto fino alla data di scadenza dell'appalto alle condizioni e prezzi già proposti in sede di gara. In caso di fallimento del secondo classificato può essere interpellato il terzo classificato (purchè l'offerta sia risultata idonea) ai fini della prosecuzione del servizio fino alla data di scadenza dell'appalto;

L'Ente può decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

**20)** Ai sensi di quanto previsto dal D. Lgs. n.196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella

piena tutela dei soggetti candidati e della loro riservatezza con i contemperamenti previsti dalla legge n.241/1990 e s.m.i..

Si informa che i dati richiesti, raccolti per le finalità inerenti la presente procedura di gara, potranno essere oggetto di comunicazione a soggetti aventi titolo, per via degli adempimenti di legge afferenti la predetta procedura e saranno trattati mediante strumenti anche informatici. Le imprese potranno esercitare i diritti previsti dalla suddetta legge.

**21) Pubblicazione:** il presente Bando viene pubblicato sui siti: [www.comunecatenanuova.it](http://www.comunecatenanuova.it) e [www.unionecoronedeglierei.en.it](http://www.unionecoronedeglierei.en.it)

**22) Responsabile del procedimento** – Responsabile del Settore Servizi Sociali, Culturali e Scolastici: Dott.ssa Antonina Cuocina.

Il R.U.P.

Dott.ssa Antonina Cuocina



## **COMUNE DI CATENANUOVA**

**CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DESTINATO AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA - ISTITUTO COMPRENSIVO "E. FERMI" DI CATENANUOVA ANNO SCOLASTICO 2017/2018 – 2018/2019.**

### **Art. 1**

#### **OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica, per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo "E. Fermi" di Catenanuova.

Il servizio richiesto consiste nella fornitura di pasti caldi, preparati secondo le tabelle dietetiche rilasciate dall'ASP, presso un centro cottura esterno in disponibilità della ditta aggiudicataria, dotato delle prescritte autorizzazioni e abilitazioni sanitarie, con gestione del trasporto con idonei strumenti e veicoli abilitati, assicurando che i pasti arrivino a destinazione con una temperatura + 60°.

Possono fruire del servizio di mensa il personale scolastico (insegnanti di sezioni e collaboratori scolastici addetti al servizio di mensa scolastica) su richiesta della scuola.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta ed acqua sulla base della tabella dietetica proposta insindacabilmente dalla competente A.S.P. (azienda sanitaria provinciale) consultabile presso l'ufficio servizi scolastici del Comune di Catenanuova Via Orazio Passalacqua.

### **Art. 2**

#### **DURATA DELL'APPALTO**

L'affidamento dell'appalto è previsto l'anno scolastico 2017/2018 – 2018/2019, in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo destinatario del servizio.

Il presente appalto, prevede un numero presunto di circa 27.600 pasti decorrenti dalla data di affidamento del servizio. Il servizio dovrà essere fornito in conformità al calendario scolastico dell'Istituto Comprensivo "E. Fermi" nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e comunque nei giorni da lunedì al venerdì di ogni settimana.

### **Art. 3**

#### **MODALITA' DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione del servizio, oggetto del presente capitolato, avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60, del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a), D. Lgs 50/2016.

#### **Art. 4**

### **REQUISITI DI AMMISSIONE**

Possono presentare istanza i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. N. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei seguenti requisiti:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'attività di che trattasi;
- Dichiarazione di non trovarsi in una delle situazioni previste all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 come causa di esclusione;
- possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno relativamente agli esercizi 2014/15/16, per un importo complessivo almeno pari al valore annuo stimato dell'appalto (€55.200,00), di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività oggetto dell'appalto (ristorazione collettiva).

#### **Art. 5**

### **MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

Il servizio di produzione dei pasti segue il calendario scolastico che indica i periodi di attività della scuola. Esso viene svolto su n. 05 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì.

Il servizio prevede presuntivamente un numero giornaliero di n. 2.300 pasti, da distribuirsi nei plessi scolastici appartenenti all'Istituto Comprensivo "E. Fermi" di Catenanuova: Scuola dell'Infanzia plesso Via Firenze, plesso Europa e Scuola Primaria plesso A. De Gasperi. Nel numero dei pasti sono compresi anche quelli del personale docente addetto all'assistenza degli alunni con un rapporto di un insegnante ogni quindici alunni.

Il numero effettivo dei pasti da somministrare sarà giornalmente comunicato, per tempo, dalle scuole, con indicazione del numero dei pasti per bambini, del numero dei pasti per adulti e di eventuali diete speciali.

Non essendo possibile stabilire a priori il consumo giornaliero effettivo, l'Ente appaltante non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti, per cui la ditta aggiudicataria non può richiedere alcun indennizzo per il non raggiungimento del numero giornaliero dei pasti previsti.

L'appaltatore dovrà provvedere al trasporto dei pasti e dovrà consegnarli ai collaboratori scolastici.

Il trasporto dei pasti deve essere organizzato garantendo che il tempo intercorrente tra la partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna deve avvenire in tempi rapidi e comunque entro e non oltre 30 minuti pena la rescissione del contratto.

#### **Art. 6**

### **PREZZO A BASE DI GARA**

Il prezzo unitario a base d'asta, è fissato in €. 4,00 Iva esclusa. Nel prezzo unitario di un pasto si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale tutti i servizi, le

derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

#### Art. 7

### ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

L'appaltatore provvederà all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, secondo il menù e le grammature indicativamente riportate nelle tabelle dietetiche che saranno consegnate a cura di questo Ente alla ditta aggiudicataria.

Allo scopo di garantire pasti appetibili al menù potranno essere apportate delle varianti, sempre prescritte dall'Autorità Sanitaria.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta della Stazione appaltante, dovrà impegnarsi a predisporre pasti differenziati previa prescrizione del medico scolastico della Locale Azienda Sanitaria, per gli alunni che presentano specifiche patologie (intolleranza alimentare, diete speciali, diete per motivi etico - religiosi - diete in bianco ecc.) I piatti degli alunni con intolleranze alimentari devono essere debitamente etichettati.

L'approvvigionamento degli alimenti deve essere effettuato con regolare frequenza in modo da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente produzione e di ottima qualità.

Per ogni prodotto dovrà essere possibile rilevare la data di produzione e di scadenza, la marca della Ditta produttrice deve essere di rilievo nazionale. La Ditta appaltante deve trasmettere mensilmente elenco dettagliato delle derrate alimentari utilizzati nel servizio di mensa.

E' vietato l'uso di alimenti con conservanti ed additivi chimici, con prodotti geneticamente modificati (derivati OGM e che contengono OGM) nonché residui dei giorni precedenti. E' facoltà del Comune richiedere apposita certificazione dei prodotti alimentari utilizzati. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di utilizzare tre prodotti appartenenti alla cultura biologica pasta-frutta-verdure.

La frutta dovrà essere di prima scelta dovrà arrivare a temperatura idonea al consumo e possedere le caratteristiche organolettiche che le sono proprie riposta in contenitori o sacchetti igienicamente idonei.

Il pane che deve essere morbido (farina tipo 00) ed essere riposto in contenitori o sacchetti igienicamente idonei.

La Ditta appaltante dovrà, inoltre, provvedere con onere a proprio carico alla fornitura giornaliera della stoviglieria a perdere, in confezione monouso comprendente, bicchiere, forchette, coltelli e cucchiaio di plastica, oltre tovaglioli di carta e dovrà altresì produrre acqua minerale adeguata al numero dei pasti almeno un litro ogni 3 pasti.

Tali prodotti, confezionati per lo specifico utilizzo dovranno rispondere ai requisiti, di cui al D.M. 21/03/1973 e successive modifiche ed integrazioni.

La Ditta attraverso unità distributrici ha l'obbligo di consegnare i pasti ai collaboratori scolastici; quest'ultimi firmeranno le bolle di consegna dei pasti depositati a riprova del numero dei pasti presi in consegna. La Ditta si impegna a preparare i pasti con personale avente idonea qualifica e in numero adeguato per la quantità richiesta dei pasti. Detto personale dovrà osservare le norme igieniche prescritte dal D.L. n. 155 del 26 maggio 1997 e sue successive modifiche dalla normativa di cui alla Legge 30/4/1962 n.283 e successive modificazioni, dal D.P.R. del 26/03/1980 n. 327 e successive modificazioni e da tutte le norme sanitarie vigenti.

Per l'intero ciclo della filiera alimentare prevista dal presente capitolato, dalla fornitura delle materie prime, fino ad arrivare alla porzionatura dei pasti e alla loro consegna si richiamano le "Linee di Indirizzo Nazionale, per la ristorazione scolastica del 29/04/2010" (G.U. 134 dell'11/06/2010).

## **Art. 8 TRASPORTO PASTI**

La Ditta aggiudicataria dovrà organizzare il piano dei trasporti, in modo tale che i tempi di produzione e di consumo dei pasti siano razionali e comunque entro e non oltre i 30 minuti. I pasti devono essere distribuiti sulla base degli orari stabiliti da ciascuna Istituzione scolastica, armonizzati dal Servizio Pubblica Istruzione in un unico orario.

L'accesso alle aree e strutture degli edifici scolastici da parte dei lavoratori dell'Azienda appaltatrice o lavoratori autonomi è consentito solo in presenza del tesserino di riconoscimento e previa autorizzazione scritta da parte del Dirigente scolastico di ciascuna sede scolastica, su richiesta scritta dell'appaltatore.

Il pasto dovrà arrivare in condizioni organolettiche ottimali ed a un livello di temperatura rispondente a quanto previsto dalle vigenti normative, si fa riferimento in particolare al D.P.R. 327/80, D. Lgs. n.155/97 e ai manuali di corretta prassi igienica.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con mezzi collaudati, in regola con le vigenti disposizioni stradali; gli stessi devono essere adeguati, agevolmente lavabili e disinfettabili e termicamente isolati ed a ciò esclusivamente destinati e che siano in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni previste.

Gli alimenti (pane - frutta e altro) dovranno essere trasportati in conformità a quanto disposto dalle norme sanitarie. Eccezionalmente qualora per motivi tecnici, ben motivati ed accertati dagli Organi Competenti, la Ditta non è in condizione di preparare il pasto caldo giornaliero o parte del pasto caldo, lo stesso può essere sostituito con il pasto freddo, prioritariamente concertato, con il Responsabile Ufficio P.I.

Detto pasto freddo dovrà essere consegnato in vassoi monoporzione, opportunamente confezionati e compresi in contenitori separati da quelli contenenti cibi caldi.

La distanza fra il centro di produzione ed il punto di consumo deve essere tale da garantire la consegna dei pasti all'utenza entro e non oltre 30 minuti il punto di consumo. L'Ufficio P.I. si farà carico di verificare presso le sedi scolastiche le qualità organolettiche dei pasti. Qualora nel servizio si riscontrassero ritardi di consegna la ditta affidataria deve aumentare immediatamente il numero degli automezzi, al fine di rimuovere la causa oggetto di contestazione o sarà applicata penale pari ad €. 500,00 e nel caso di recidiva la stessa sarà raddoppiata e quindi triplicata.

L'applicazione della penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre cinque giorni dalla notifica della contestazione. Si procederà al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento dirigenziale del Capo Settore.

## **Art. 9 TUTELA DEI DATI SENSIBILI**

La Ditta aggiudicataria, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuta all'osservanza delle prescrizioni di cui alla Legge del 31/12/1996 n.675 "Tutela dei dati personali" e sue successive modificazioni, per tutti i dati che il Servizio Pubblica Istruzione dovrà necessariamente fornire in funzione di quegli alunni che per patologie alimentari necessitano di diete differenziate.

**Art. 10**  
**SOSPENSIONI DEL SERVIZIO**

L'aggiudicatario non potrà, in nessun caso, sospendere il servizio.

Lo stesso dovrà assicurare la fornitura del servizio anche in presenza di scioperi o di rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti.

L'Ente appaltante si riserva di disporre la temporanea sospensione del servizio nei casi di eventi sismici, meteorologici, epidemiologici, di interruzione dell'attività didattica, anche per sciopero, e, in genere, per ogni altro evento, che, per qualsiasi motivo, possa influire sul normale espletamento del servizio. In tali ipotesi, l'Ente appaltante informerà tempestivamente l'aggiudicatario del servizio (almeno il giorno precedente a quello in cui il servizio deve essere reso).

**Art. 11**  
**RISERVE ESPRESSE DELL'ENTE APPALTANTE**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.27 del Decreto del Ministero del Tesoro 28.10.1985, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di procedere alla variazione in diminuzione o in aumento fino alla concorrenza di 1/5 dell'ammontare della fornitura nonché di procedere all'aumento della fornitura stessa fino alla concorrenza dei 2/5 dell'intera fornitura, ai sensi del comma 3 del richiamato art. 27.

Nell'ipotesi di variazione in diminuzione, l'Impresa aggiudicataria non potrà, in alcun caso, richiedere alcuna indennità di sorta ed il pagamento sarà relativo all'importo dei soli buoni effettivamente forniti.

**Art. 12**  
**VIGILANZA SULL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale è tenuta all'esercizio della vigilanza sull'andamento del servizio oggetto del presente capitolato e al controllo dei risultati.

In qualunque momento, essa potrà, con personale autorizzato e riconoscibile dall'aggiudicatario, effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti ed all'igiene della cucina.

L'aggiudicatario è obbligato a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, nonché fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Nel caso in cui venissero riscontrate irregolarità nell'espletamento del servizio o fosse rivelata la presenza di prodotti non conformi a leggi, regolamenti, capitolato o venisse accertato uno scorretto comportamento igienico del personale, l'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto all'aggiudicatario le osservazioni e le contestazioni rilevate dal personale preposto al controllo. Se, entro 5 giorni dalla data della comunicazione, l'aggiudicatario non dovesse fornire una risposta ritenuta adeguata dall'Amministrazione Comunale, quest'ultima applicherà la penale pari ad €. 500,00 salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie. In caso di recidiva la penalità verrà raddoppiata e quindi triplicata. Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento dirigenziale del Capo Settore.

L'aggiudicatario libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico – sanitaria delle trasformazioni alimentari.

### **Art. 13 PAGAMENTI**

Il pagamento della fattura per i pasti somministrati agli aventi diritto verrà effettuato, con apposita determinazione del dirigente Area competente, in rate posticipate entro 60 gg. dalla data del ricevimento al protocollo della fattura mensile. Le fatture contenenti analiticamente il numero dei pasti erogati verranno riscontrati con le bolle di accompagnamento giornaliere, con allegati i buoni pasti, controfirmate dai collaboratori scolastici consegnatari. L'importo fatturato sarà accreditato sul conto corrente bancario dedicato all'appalto. In tale ipotesi oltre al numero di conto corrente, dovranno essere indicati: l'Istituto di credito e la sua sede, nonché il codice IBAN, composto da 27 caratteri, necessario per l'accredito. I costi dell'operazione sono a carico dell'impresa appaltatrice.

Eventuali ritardi nel pagamento, da parte dell'Ente appaltante, dovuti a causa di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

### **Art. 14 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

E' facoltà dell'Ente appaltante risolvere anticipatamente il contratto nei seguenti casi:

- qualora l'aggiudicatario si renda colpevole di frode o di grave negligenza ovvero contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti, a suo carico, dal presente capitolato e dal contratto e non eliminati in seguito a diffida formale da parte dell'Ente appaltante. In tali ipotesi, all'Impresa spetterà, esclusivamente, il pagamento dei buoni pasto effettivamente utilizzati, fino a quel momento, dai soggetti aventi diritto;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non idoneità del prodotto;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile e/o penale;
- nel caso di sospensione o, comunque, di mancata esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario;
- in caso di cessione dell'Azienda, di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- in tutti gli altri casi previsti dal codice civile.

La risoluzione del contratto verrà comunicata all'aggiudicatario mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento ovvero mediante notifica e produrrà effetto dalla data di ricezione o di notifica della stessa.

La risoluzione anticipata del contratto darà luogo all'incameramento della cauzione definitiva a titolo di risarcimento forfettario dei danni, fatto salvo il diritto dell'Ente appaltante al risarcimento di eventuali ulteriori danni che l'aggiudicatario abbia cagionato, compresi quelli derivanti da una nuova procedura di gara e dalla stipulazione di un nuovo contratto

**Art. 15**  
**RESPONSABILITA' E RISCHI**

L'aggiudicataria assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei prodotti alimentari e dei pasti, qualunque sia l'entità e la causa. Sarà, altresì, responsabile dei danni arrecati a terzi o a cose durante l'esecuzione del servizio e terrà perciò indenne a tale titolo, l'Amministrazione Comunale. Essa conseguentemente è tenuta a stipulare apposita assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) e a trasmettere copia della polizza all'Amministrazione committente.

La Ditta è pure responsabile dell'osservanza dei regolamenti igienico sanitari vigenti, del metodo di preparazione dei pasti, del loro confezionamento e trasporto.

**Art. 16**  
**INADEMPIENZE CONTRATTUALI**

L'aggiudicatario, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione appaltante, previa contestazione scritta all'aggiudicatario, applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato ed a quanto proposto dall'impresa ai fini della valutazione della propria offerta.

In particolare ed a titolo esemplificativo ma non esaustivo, riguardo a:

1. qualità e quantità delle derrate non rispondenti alla tabella dietetica prevista;
2. ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari previsti;
3. utilizzo di attrezzature non conformi alle norme vigenti;
4. inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
5. inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
6. mancato o errato utilizzo dell'abbigliamento richiesto;
7. ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
8. rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
9. mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli).

In considerazione della particolare utenza cui il servizio è rivolto, le sanzioni oltre a quelle già specificate nei precedenti articoli, saranno stabilite, ad insindacabile giudizio dell'Ente appaltante, avuto riguardo alla gravità dell'infrazione ed all'eventuale recidiva.

Eventuali deficienze o carenze vengono contestate per iscritto all'aggiudicatario, che deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione appaltante, salvo le contro deduzioni entro cinque giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Resta ferma, comunque, la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

**Art. 17**  
**SUBAPPALTO**

E' assolutamente vietato alla ditta appaltatrice concedere in subappalto in tutto o in parte o comunque cedere il contratto di fornitura, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni.

**Art. 18**  
**CAUZIONE PROVVISORIA**

Per la partecipazione alla gara, unitamente agli altri atti, l'impresa dovrà produrre cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo posto a base di gara.  
La costituzione della cauzione provvisoria potrà avvenire mediante fidejussione bancaria o assicurativa ovvero mediante deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale.

Nel caso di costituzione della cauzione, mediante fideiussione bancaria o assicurativa, questa dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta.

**Art. 19**  
**CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, antecedentemente alla stipula del contratto di appalto, l'Impresa aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione secondo le modalità previste dall'art.103 del Decreto Lgs. n.50/2016.

**Art. 20**  
**OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE**

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto, la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore e gli accordi integrativi contenuti nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti; suddetti obblighi vincolano la Ditta anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale e artigianale, dalla struttura e dimensione della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica, e sindacale. La Ditta si obbliga, altresì, ad applicare le disposizioni inerenti la sicurezza e l'igiene del lavoro di cui al D. Lgs. n. 81/2008.

Nell'esecuzione della fornitura che forma oggetto del presente atto la ditta aggiudicataria si obbliga ad osservare tutte le disposizioni igienico sanitarie vigenti. Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari. I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

**Art. 21**  
**FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione ed esecuzione del contratto il Foro competente è quello di Enna.

**Art. 22**  
**SPESE**

Tutte le spese relative al contratto, bolli e registrazione sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

**Art. 23**  
**NORMA FINALE E DI RINVIO**

Tutte le norme ed i termini contenuti nel presente capitolato devono intendersi essenziali ai fini dell'appalto.

Oltre alle norme del presente capitolato, l'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza delle leggi e dei regolamenti in materia.

Per quanto non specificatamente previsto dal presente capitolato, si fa espresso rinvio alle disposizioni dettate dal Codice Civile ed alle altre vigenti in materia.

**Allegato C) – Domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva**

**OGGETTO: domanda di partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica A.S. 2017/2018 – A.S. 2018/2019 Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Catenanuova – CIG. 7270896530. C.P.V. 55524000-9.**

**Spett.le Comune di Catenanuova  
Piazza Aldo Moro già Piazza Municipio, 1  
94010 Catenanuova (EN)**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_  
a \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ dell'impresa  
\_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ con sede operativa in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ partita IVA \_\_\_\_\_

Per ogni comunicazione relativa a chiarimenti e per le verifiche previste dalla normativa vigente:

n. di telefono: \_\_\_\_\_ n. di fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_  
pec \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di partecipare alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica A.S. 2017/2018 – A.S. 2018/2019 Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Catenanuova – CIG. 7270896530. C.P.V. 55524000-9.

**DICHIARA**

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del medesimo D.P.R. n.445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate:

- Costituzione impresa riportante organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi, esatte generalità, nonché poteri loro conferiti. Indicare anche, se presenti, i soggetti cessati dalla carica negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara e la data della loro cessazione);
- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui all'art.80 del D. Lgs. n.50/2016;

- di non aver subito condanne per le quali ha beneficiato della non menzione ovvero di avere subito le seguenti condanne \_\_\_\_\_ per le quali ha beneficiato della non menzione;
- che il servizio verrà svolto in conformità alle norme vigenti e a quanto previsto nel capitolato speciale;
- di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla sua esecuzione;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale;
- di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, nonché degli obblighi ed oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, assicurazione, condizioni di lavoro e previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguita la prestazione;
- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della prestazione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata e di garantire la puntuale e tempestiva esecuzione del servizio;
- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- di aver accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare;
- di non essere assoggettato agli obblighi in materia di assunzione obbligatorie di cui alla legge n.68/1999 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, che non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000);  
oppure  
che permane, ai fini dell'assolvimento degli obblighi in materia di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n.68/1999, la situazione certificata dalla attestazione resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, allegata (nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti, qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18/01/2000);
- che il numero di fax e l'indirizzo di posta elettronica cui inviare eventuali richieste sono seguenti \_\_\_\_\_;
- che, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente procedura è il seguente: \_\_\_\_\_ e che la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche a \_\_\_\_\_;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello stato in cui sono stabiliti e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. tipologia affidatario:

impresa \_\_\_\_\_

b. Sede legale: Via \_\_\_\_\_ n. civico \_\_\_\_\_  
cap \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

c. Sede operativa: Via \_\_\_\_\_ n. civico \_\_\_\_\_  
cap \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_;

d. Contratto Nazionale di Lavoro applicato: \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
dipendenti con contratto di lavoro subordinato: \_\_\_\_\_;

e. numero medio dei dipendenti \_\_\_\_\_ e dirigenti che si intendono dedicare al servizio;

f. descrizione delle attrezzature e del materiale e/o equipaggiamento tecnico di cui il  
prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto: \_\_\_\_\_

g. tipologia gestione d'impresa ai fini INPS:

- datore di lavoro

- lavoratore autonomo

- gestione separata-committente/associante

- gestione separata-titolare di lavoro autonomo di arte e professione

h. Matricola INPS \_\_\_\_\_ sede INPS competente \_\_\_\_\_

i. Codice Ditta INAIL \_\_\_\_\_ sede INAIL competente \_\_\_\_\_

j. Indirizzo mail, PEC e fax: e-mail \_\_\_\_\_  
pec \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

- di osservare le norme per la sicurezza dei lavoratori di cui alla L.n.81/2008;
- di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

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

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

3) di essere in adeguata esperienza professionale nel settore della ristorazione scolastica (per ogni servizio indicare anno e committente);

4) di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permetta di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;

5) di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L.n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R. n.327/1980, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta:  
\_\_\_\_\_;

6) di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri;

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D. Lgs. n.196/2003, e ss.mm.ii. che i dati personali raccolti, saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- di obbligarsi in caso di aggiudicazione ad assumere gli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della Legge 13/08/2010 n.136 e s.m.i. e di essere consapevole che il mancato rispetto dell'obbligo suddetto comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

TIMBRO E FIRMA

\_\_\_\_\_

N.B.: La dichiarazione, a pena di nullità, deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.

**Allegato D) – Dichiarazione sostitutiva (art.46 e 47 del D.P.R. n.445/2000)**

**Dichiarazione sostitutiva di cui all'art.80, comma 1 da lettera a) a lettera g) e commi seguenti del D.Lgs. n.50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica A.S. 2017/2018 – A.S. 2018/2019 scuola dell'Infanzia e Primaria CIG. 7270896530. C.P.V. 55524000-9.**

**Spett.le Comune di Catenanuova  
Piazza Aldo Moro già Piazza Municipio, 1  
94010 Catenanuova (EN)**

**OGGETTO:** Dichiarazione sostitutiva di cui all'art.80, comma 1 da lettera a) a lettera g) e commi seguenti del D.Lgs. n.50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione scolastica A.S. 2016/2017 – A.S. 2018/2019 scuola dell'Infanzia e Primaria CIG. 7270896530. C.P.V. 55524000-9.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_  
a \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ dell'impresa  
\_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ con sede operativa in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ partita IVA \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del medesimo D.P.R. n.445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate:

- di non trovarsi in una delle situazioni previste all'art.80, comma 1, da lettera a) a lettera g) e commi seguenti del D.Lgs. n.50/2016, come causa di esclusione;  
ovvero

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

**TIMBRO E FIRMA**

\_\_\_\_\_

N.B.: La dichiarazione, a pena di nullità, deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.

**Allegato E) – Modulo Offerta Economica**

**OGGETTO: Affidamento del servizio di refezione scolastica A.S. 2017/2018 – A.S. 2018/2019 Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Catenanuova – CIG. 7270896530. C.P.V. 55524000-9**

**Spett.le Comune di Catenanuova  
Piazza Aldo Moro già Piazza Municipio, 1  
94010 Catenanuova (EN)**

**MODULO OFFERTA ECONOMICA**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_  
a \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
in qualità di \_\_\_\_\_ dell'impresa  
\_\_\_\_\_ con sede legale in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ con sede operativa in \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ partita IVA \_\_\_\_\_  
telefono: \_\_\_\_\_ n. di fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_  
pec \_\_\_\_\_

con riferimento alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa per la scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Catenanuova,

**OFFRE**

Prezzo singolo pasto offerto per il servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria

(in cifre) €. \_\_\_\_\_ = (I.V.A. di legge esclusa)  
(in lettere) €. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ = (I.V.A. di legge esclusa)

**Il sottoscritto dichiara inoltre**

1. Che i prezzi offerti sono remunerativi, omnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e consentono di assicurare ai lavoratori il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal contratto collettivo nazionale di lavoro vigente;
2. Che l'importo finale del contratto sarà dato dalla moltiplicazione del prezzo unitario offerto per il numero di pasti effettivamente erogati nell'arco dell'anno;
3. Che l'importo offerto si intende comprensivo di tutti i servizi e prestazioni accessorie previsti dal capitolato, nonché degli oneri per il personale ed eventuali altri oneri inerenti il servizio e le attività ivi previste;

4. Di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, delle norme di gara contenute nella lettera di invito alla procedura negoziata e relativi allegati;
5. Che la presente offerta ha validità per \_\_\_\_\_ giorni (almeno 180) ed è immediatamente impegnativa per l'impresa.

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

TIMBRO E FIRMA

\_\_\_\_\_

N.B.: La dichiarazione, a pena di nullità, deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, di valido documento di identità del sottoscrittore.