COMUNE DI ROGGIANO GRAVINA

Provincia di Cosenza

SCHEMA DI BANDO DI GARA

Procedura aperta per l'appalto del servizio di mensa scolastica scuola dell'infanzia comunale di Roggiano Gravina triennio 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019.

C.I.G. n. 6758937342

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione, indirizzi e punti di contatto
Denominazione ufficiale: Comune di Roggiano Gravina
Indirizzo postale: Via Bufaletto,18 – 87017 ROGGIANO GRAVINA (CS) – ITALIA
Mail: - PEC: protocollo@pec.comune.roggianogravina.cs.it
Punti di contatto: Servizi socio-culturali -D.ssa Drago Gioconda - Posta elettronica: servizisociali@pec.comune.roggianogravina.cs.it
Telefono:0984-501328 Fax:0984-501326 Indirizzo internet: www.comune.roggianogravina.cs.it
Il capitolato d'oneri e la documentazione complementare sono disponibili presso: i punti di contatto sopra indicati.
Le offerte vanno inviate a: Comune di Roggiano Gravina – Via Bufaletto,18 – 87017 ROGGIANO GRAVINA (CS) – ITALIA

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice: Servizio di mensa scolastica scuola dell'infanzia comunale di Roggiano Gravina anni scolastici 2016/2017; 2017/2018; 2018/2019
Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione dei servizi: Appalto di servizi – categoria 17 Servizi alberghieri e di ristorazione - Luogo principale di esecuzione: Comune di Roggiano Gravina.
L'avviso riguarda: un appalto pubblico
Breve descrizione dell'appalto: Servizio di mensa scolastica per la Scuola dell'Infanzia Comunale di Roggiano Gravina a beneficio degli alunni e degli insegnanti. In particolare il servizio appaltato comprenderà la preparazione e la somministrazione dei pasti ,la gestione dei locali cucina e dei locali di refezione, la pulizia di tutti i locali adibiti a: centro di cottura e refettorio, servizi igienici, ingresso esterno alla cucina e andito d'ingresso;
Vocabolario comune per gli appalti (CPV): Oggetto principale 55523100-3
Divisione in lotti: NO

Ammissibilità di varianti: NO
Quantitativo o entità totale: Valore stimato, IVA esclusa: Euro 112.500,00
Informazioni sui rinnovi: L'appalto è oggetto di rinnovo: NO
Durata dell'appalto o termine di esecuzione: tre anni 2016 /2019, dal mese di ottobre al termine di ogni anno scolastico (Come da calendario scolastico).

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

Cauzioni e garanzie richieste*:* Cauzione provvisoria dell'importo di € 2.250,00, pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, ai sensi dell'art.93 del D. Lgs. 50/2016. Essa dovrà essere presentata nelle modalità e termini previsti nel disciplinare di gara.
Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia: Fondi propri di bilancio .
Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nei registri commerciale: Iscrizione al registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. per l'attività oggetto del presente appalto, ovvero, se appartenenti ad altro Stato della U.E., con analoga iscrizione secondo la normativa del Paese di appartenenza.
Capacità economica e finanziaria: Ai sensi dell'art .83, comma 4 e dell'Allegato XVII, Parte 1, lettera a), del D.Lgs 50/16, a pena di esclusione è richiesta la presentazione in sede di gara di almeno due idonee dichiarazioni bancarie con le quali gli istituti bancari dichiarano che, in base alle informazioni in loro possesso, il concorrente è idoneo a far fronte agli impegni economici e finanziari derivanti dall'aggiudicazione dell'appalto in oggetto;
In caso di raggruppamenti di cui all'art. 45,comma2,lettera d) del D.Lgs 50/16, il requisito di capacità economica deve essere posseduto da ogni soggetto facente parte del raggruppamento.
Capacità tecnica: Si veda il disciplinare di gara.
Condizioni relative all'appalto di servizi
Avvalimento : Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs 50/16 si può fare ricorso all'avvalimento.
Personale responsabile dell'esecuzione del servizio: Le persone giuridiche saranno tenute a comunicare i nominativi e le qualifiche professionali del personale incaricato della prestazione del servizio? SI

SEZIONE IV: PROCEDURE

Tipo di procedura: Aperta
Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati nel disciplinare di gara.
Ricorso ad un'asta elettronica? NO
Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto? NO
Termine per il ricevimento delle offerte: ore 12,00 del **05.09.2016**
Lingua utilizzabile per la presentazione delle offerte: Italiana.
Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni decorrenti dal termine per il ricevimento delle offerte.
Modalità di apertura delle offerte: 07.09.2016 ore10,00 ; Luogo: Comune di Roggiano Gravina, Via Bufaletto n.18 – 87017 ROGGIANO GRAVINA (CS) – ITALIA;
Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: legali rappresentanti delle imprese o persone appositamente delegate, ad esclusione della fase in seduta riservata relativa alla valutazione del merito tecnico delle offerte.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI
Si tratta di un appalto periodico? No
L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato dai fondi comunitari? NO
Informazioni complementari: E' richiesto obbligatoriamente un sopralluogo secondo le modalità e nelle giornate indicate nel disciplinare di gara. Responsabile Unico del procedimento è la D.ssa Drago Gioconda
Organismo responsabile delle procedure di ricorso: Tar Calabria -

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
D.ssa Gioconda Drago

COMUNE DI ROGGIANO GRAVINA
Provincia di Cosenza

Disciplinare di gara

Procedura aperta, indetta per l'affidamento, del servizio di mensa scolastica da realizzare nella scuola dell'infanzia comunale per gli anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 - Comune di Roggiano Gravina (CS)

CIG: 6758937342 - CPV 55523100-3;

Importo annuo del servizio: ***€. 37.500,00 oneri compresi, Iva esclusa***.
Importo complessivo presunto a base d'appalto €. 112.500,00 (per un numero presunto di 12.500 pasti) di cui €. 109.125,00 soggetti a ribasso d'asta ed €. 3.375,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA come per legge.
Durata del servizio: anni tre.
Importo unitario €. 3,00, comprensivo degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA come per legge.
Servizi finanziati con fondi dell'Amministrazione Comunale.
Procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 D.L.gs n° 50/2016, indetta con determinazione dirigenziale n. 463 del 01.08.2016,con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95comma 3 lettera a, del D.L.gs n° 50/2016.

A) Soggetti ammessi.
Sono ammessi a partecipare alla procedura gli operatori economici che si presentano in una delle forme indicate nell'art. 45 e seguenti del D.L.gs n° 50/2016, con le seguenti precisazioni:

Raggruppamenti temporanei di imprese	Art. 45, comma 2, lett. d)
Consorzi ordinari di concorrenti ex art. 2602 c.c.	Art. 45, comma 2, lett. e)
Aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete	Art. 45, comma 2, lett. f)
Geie	Art. 45, comma 2, lett. g)

- ✓ Possono partecipare alla gara - ai sensi di quanto previsto dall'art. 45 del D.L.gs n°50/2016 - i raggruppamenti temporanei e i consorzi ordinari di concorrenti e i gruppi europei di interesse economico: a) già costituiti; b) non ancora costituiti;
- ✓ Possono partecipare alla gara le imprese iscritte presso i competenti uffici del Registro delle Imprese ai sensi dell'art. 3 comma 4 ter del D.L. n° 5/2009 convertito in legge n° 33/2009.
- ✓ È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;
- ✓ L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante, nonché nei confronti del subappaltatore e dei fornitori. Per gli assuntori di servizi scorporabili la responsabilità è limitata all'esecuzione delle

prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario;

- ✓ Il divieto e la responsabilità solidale di cui sopra si applicano anche ai soggetti che hanno stipulato o che intendono stipulare il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE), in applicazione dell'art. 10 del D.L.gs n° 240/1991 nonché alle imprese aderenti al contratto di rete.

R.T.I. e GEIE già costituiti:

- ✓ Possono partecipare alla gara esclusivamente in nome e per conto di tutti i soggetti raggruppati o facenti parte del gruppo europeo di interesse economico.

Consorzi ordinari di concorrenti già costituiti, ai sensi degli artt. 2602 C.C. e seguenti:

- ✓ Possono partecipare alla gara esclusivamente in nome e per conto di tutti i soggetti consorziati;
- ✓ Ove vogliano partecipare alla gara solo alcune delle imprese consorziate queste devono vincolarsi, al pari di un R.T.I., attraverso un mandato collettivo speciale con rappresentanza, irrevocabile alla mandataria.
- ✓ Se il consorzio partecipa alla gara in nome e per conto di una o di alcune delle imprese consorziate viene escluso dalla gara.

R.T.I., Consorzi ordinari di concorrenti e GEIE non ancora costituiti:

- ✓ È consentita la presentazione di offerte da parte di raggruppamenti temporanei di imprese o consorzi ordinari o gruppi europei di interesse economico anche se non ancora costituiti;
- ✓ In tal caso l'offerta economica deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti o i gruppi europei di interesse economico e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori:
  1. se R.T.I., conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
  2. se consorziandi, costituiranno il consorzio ordinario che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei consorziati;
  3. se GEIE non costituito, stipuleranno il contratto costitutivo del GEIE, che, a sua volta, stipulerà il contratto d'appalto in nome e per conto proprio e dei soggetti che costituiscono il gruppo medesimo;

Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b)

- ✓ possono partecipare alla gara secondo quanto previsto dall'art. 47 del D.L.gs n° 50/2016;
- ✓ sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara;
- ✓ in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato;

Consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2, lett. c)

- ✓ possono partecipare alla gara secondo quanto previsto dall'art. 47 del D.L.gs n° 50/2016;
- ✓ Sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato;
- ✓ È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile;

Rete di imprese di cui all'art. 45, comma 2, lett. f)

- ✓ possono partecipare alla gara secondo quanto previsto dall'art. 48 del D.L.gs n° 50/2016;
- ✓ Sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali delle imprese facenti parte della rete di

imprese concorre; a queste ultime è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia la rete di imprese sia l'impresa;

- ✓ È vietata la partecipazione a più di una rete di imprese.

Operatori economici stabiliti in altri stati membri, di cui all'art. 45, comma 1:

- ✓ Gli operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi, possono partecipare alla gara secondo quanto previsto dall'art. 86, comma 3, del D.L.gs n° 50/2016;

B) Requisiti di partecipazione

Sono ammessi alla gara i concorrenti in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale (ex art. 80 del D.L.gs n° 50/2016)

B1) Insussistenza, nei confronti di tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza dell'impresa di alcuna causa di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici di cui all'art. 80 del D.L.gs n° 50/2016;

Requisiti di idoneità professionale (ex art. 83 comma 2 del D.L.gs n° 50/2016)

B2) Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Agricoltura Artigianato;

Requisiti di Capacità economica e finanziaria (ex art. 83 comma 7 del D.L.gs n° 50/2016)

B3) Presentazione di idonee dichiarazioni rese da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1° settembre 1993 n° 385, dalle quali risulti specificamente che "il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando";

Requisiti di Capacità tecnica e professionale (ex art. 83 del D.L.gs n° 50/2016)

B4) Aver realizzato negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara, "Servizi di mensa scolastica" per un importo complessivo, al netto dell'IVA, non inferiore all'importo posto a base di gara;

B5) Avere svolto con esito positivo, nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara, servizi similari per pubbliche amministrazioni il cui numero di pasti annui previsti sia stato non inferiore a ***n° 12500*** annui.

Requisiti afferenti la garanzia della qualità (art. 87 del D.L.gs n° 50/2016)

B6) Possesso della certificazione sistema di qualità conforme alle norme della serie UNI EN ISO 900 1:2008, rilasciate da organismi accreditati per i servizi di mensa scolastica, in corso di validità o certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri Stati membri;

In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, i requisiti di cui sopra devono essere posseduti per come segue:

1. quelli di cui ai punti B1, B2, B3, B6: da ciascuna delle imprese aggruppate;
2. quelli di cui al punto B4 e B5: deve essere posseduto dalla capogruppo nella misura minima del 60% e per la restante percentuale cumulativamente dalla/e mandante/i-consorziata/consorziate ciascuna con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento.

Avvalimento: Ai sensi dell'art. 89 del D.L.gs n° 50/2016 viene qui stabilito che un concorrente, singolo o consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario e tecnico (B3, B4 e B5) dei requisiti di un altro soggetto. In tal caso si specifica quanto segue:

3. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
4. Non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti, a pena di esclusione
5. È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie fermo restando che l'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Impresa in concordato preventivo con continuità aziendale

6. Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 4, del R.D. 16/3/1942 n° 267 e s.m.i. l'impresa ammessa a concordato preventivo con continuità aziendale può partecipare a procedure di assegnazione di contratti pubblici nel rispetto delle condizioni ivi previste, come esplicitate nella Sezione 3 del presente bando.
   Può altresì partecipare riunita in un raggruppamento temporaneo di imprese a condizione che non rivesta la qualità di mandataria, ai sensi dell'art. 33, comma 3 del D.L. n° 83/2012, convertito in L. n° 134/2012, e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte

I concorrenti dovranno far pervenire il plico contenente l'offerta e la documentazione, **pena esclusione dalla gara**, a mezzo del servizio postale raccomandato, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, o consegnata a mano entro le ore 12:00 del giorno 5 Settembre 2016 al seguente indirizzo:
Comune di Roggiano Gravina, via Bufaletto, 18 – 87017 Roggiano Gravina(CS).

Oltre tale termine non saranno ammesse offerte sostitutive o integrative di quelle già trasmesse.
Il plico, ***pena esclusione dalla gara***, dovrà essere sigillato con modalità idonee a garantire la riservatezza e l'integrità della documentazione contenuta (nastro adesivo trasparente antistrappo), e controfirmato su tutti i lembi di chiusura e recare all'esterno - oltre all'intestazione del mittente le indicazioni relative all'oggetto della gara.
Il plico dovrà contenere al suo interno n° 3 buste che, a loro volta, ***pena esclusione dalla gara***, dovranno essere sigillate con le modalità sopra descritte e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, e recare l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente: ***busta "A – Documentazione" - "B - Offerta Tecnica" - "Busta C - Offerta Economica".***

Nella busta "A" devono essere contenuti, i seguenti documenti:

1) Domanda di partecipazione, sottoscritta dal legale rappresentante. Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito la domanda deve essere 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, copia fotostatica di un documento valido di identità del/dei sottoscrittore/i, la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura, ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, la documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza;
2) PASSOE in ottemperanza all'art.2, comma 3.2., delibera n°111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP al fine della verifica dei requisiti (In ogni caso, qualora si riscontrassero inadeguatezze del sistema, la stazione appaltante si riserva la possibilità di effettuare in via documentale le verifiche dei requisiti generali e speciali.)
3) Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, del certificato di iscrizione nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura Artigianato dal quale risulti la composizione societaria in termini percentuali di partecipazione al capitale sociale, l'esercizio di attività inerente l'oggetto dell'appalto, il numero e la data di iscrizione, la

denominazione o ragione sociale, la durata della società, l'oggetto sociale, la sede legale, il codice attività, il numero di codice fiscale e la partita Iva i nominativi, le date di nascita e le residenze dei titolari, dei soci, dei direttori tecnici, amministratori, e procuratori muniti di poteri di rappresentanza, dei soci accomandatari, del socio unico persona fisica dei soci di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, nonché i nominativi le date di nascita e le residenze degli eventuali soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Qualora tra gli organi societari vi sia il Collegio sindacale dovranno essere indicati i nominativi le date di nascita e le residenze anche dei sindaci effettivi, compreso il Presidente, e degli eventuali supplenti. Da tale dichiarazione dovrà, altresì, risultare l'inesistenza di procedure fallimentari e di procedure concorsuali in corso e l'inesistenza nei confronti della ditta, dei legali rappresentanti e direttori tecnici e nei confronti di eventuali componenti l'organo di amministrazione delle cause ostative previste dall'art. 67 della legge 159/2011.

4) Dichiarazione sostitutiva (per le Cooperative) resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, del certificato di iscrizione all'albo delle società cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 istituito presso il Ministero delle Attività Produttive;
5) Certificazione del Sistema di Qualità di cui all'art. 87 del D.L.gs n°50/2016 e s.m.i. conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità per lo specifico settore oggetto dell'appalto rilasciata da organismi accreditati, ai sensi della normativa europea della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000. Detta certificazione (o copia autenticata resa ai sensi degli artt. 18 o 19 del D.P.R. n° 445/2000) dovrà essere posseduta da ogni singolo concorrente che voglia aderire all'appalto, qualunque sia la forma giuridica di partecipazione.
   (Si rammenta che detta certificazione deve essere posseduta da ciascun operatore economico che partecipa sia in forma singola che in forma associata e non possono formare oggetto di avvalimento).
6) Idonee referenze bancarie. Originali di idonea dichiarazione rese da almeno due istituti bancari operanti negli stati membri della UE o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1 settembre 1993, n° 385, circa la capacità economica e finanziaria della partecipante; in base alle informazioni in loro possesso, gli istituti o gli intermediari dovranno dichiarare che il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando.

N°B 1:
Si rammenta che dette dichiarazioni debbono essere presentate da ciascun operatore economico che partecipa sia in forma singola che in forma associata e non possono formare oggetto di avvalimento.

7) Dichiarazione sostitutiva espressamente resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale il concorrente o il suo procuratore, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000:
   - dichiara di possedere i requisiti di cui ai punti B1, B2, B3, B4, B5, B6 del presente disciplinare; per quanto attiene alle capacità tecniche (rif. lett. B4 e B5 tra i requisiti per la partecipazione alla gara) andranno elencati i servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto eseguiti nei tre anni antecedenti la pubblicazione del bando di gara.

Per ogni singolo servizio (da intendersi eseguito alla data di presentazione dell'offerta) dovrà essere indicato quanto segue:
- ✓ Oggetto del servizio;
- ✓ Nominativo e indirizzo della sede legale del committente; Periodo di svolgimento (inizio e fine) del servizio;
- ✓ Ammontare complessivo del servizio al netto degli oneri fiscali.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, non ancora costituito, la dichiarazione di cui al presente punto deve essere presentata, a pena di esclusione, da ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi.

Si segnala sin d'ora che, qualora il concorrente qualora ne sia in possesso, per ciascuno dei servizi indicati, devono

essere allegati i certificati attestanti l'avvenuta esecuzione dei servizi analoghi, rilasciati e vistati dalle amministrazioni, dagli enti o dai soggetti privati per i quali è stato reso il servizio. La presente richiesta viene avanzata anche al fine di evitare inutili ritardi nel procedimento di verifica del possesso dei requisiti qualora il sistema AVCPass non dovesse essere attivo.

- ✓ Dichiara di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con nessuna partecipante alla procedura di gara e di non essere in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e di aver pertanto formulato l'offerta autonomamente;
- ✓ Dichiara di non essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti con i quali si trovi in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ✓ Dichiara di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima gara di soggetti in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ✓ Dichiara di aver preso piena conoscenza degli atti di gara bando, disciplinare e capitolato speciale d'appalto che formano parte integrante e sostanziale degli atti di gara e di accettarne completamente ed incondizionatamente tutte le norme e prescrizioni in essi contenute;
- ✓ Dichiara di aver svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del presente bando, regolarmente e con buon esito, servizi analoghi a quelli oggetto d'appalto per un importo complessivo non inferiore a quello posto a base di gara; In caso di Raggruppamento il requisito dovrà essere posseduto per il 60% dalla Capogruppo, la restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle Mandanti;
- ✓ Dichiara di aver svolto, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del presente bando, regolarmente e con buon esito in favore di una pubblica amministrazione, almeno un servizio il cui numero di pasti annui previsti sia stato non inferiore n° 12.500. Il requisito non è frazionabile e, pertanto, in caso di A.T.I. e/o Consorzio Ordinario dovrà essere posseduto da almeno una ditta facente parte del raggruppamento e/o Consorzio;
- ✓ Dichiara di aver realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari approvati al momento della pubblicazione del bando di gara, un fatturato specifico di importo pari o superiore a quello posto a base di gara, per l'esecuzione di servizi analoghi a quello oggetto della presente procedura;
- ✓ Dichiara di essere in possesso o avere la disponibilità di un centro di cottura con le caratteristiche previste dall'art. 10 del C.S.A., regolarmente autorizzato dalla ASL, ed indica sia gli estremi dell'autorizzazione che il titolo autorizzativo di appartenenza, o in alternativa di utilizzare il centro di cottura comunale sito presso l'edificio scolastico capoluogo accollandosi gli oneri di manutenzione ordinaria.
- ✓ Dichiara di essere a conoscenza dell'urgenza dell'immediato avvio del servizio e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a dare inizio tempestivamente allo stesso e comunque non oltre cinque giorni dalla comunicazione effettuata a cura del responsabile del Comune;
- ✓ Dichiara di essere soggetto e di aver ottemperato agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla legge n°68/99, ovvero di non essere soggetto agli obblighi di cui alla legge 68/99, precisando le condizioni di esonero e/o di non assoggettabilità;
- ✓ Dichiara di aver valutato e tenuto in debita considerazione i costi derivanti dall'obbligo di rispettare le norme di cui al D.L.vo n° 81/2008 e tutta la normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- ✓ Dichiara di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge n°383/2001, ovvero di essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
- ✓ Dichiara di essere in regola con i versamenti previsti per il rilascio della certificazione di regolarità contributiva (DURC) specificando: il tipo di C.C.N.L. applicato, la dimensione aziendale (numero dipendenti) nonché: 1) per INAIL la sede, il codice ditta e le relative P.A.T.; 2): per INPS: la matricola azienda e la sede competente;
- ✓ Dichiara di essere a conoscenza che l'appalto è soggetto alle norme di cui all'art. 3 della legge n°136 del

13.8.2010 e s.m.i. in materia di tracciabilità dei flussi finanziari e di impegnarsi al rispetto delle stesse;

- ✓ Dichiara di autorizzare l'Amministrazione, qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di accesso - ai sensi del legge 241/90 e s.m.i., a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara, oppure non autorizza l'Amministrazione, qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di accesso, ai sensi del legge 241/90 e s.m.i., a consentire l'accesso alle parti relative all'offerta tecnica che saranno espressamente indicate con la presentazione della stessa, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale (in quest'ultima ipotesi il diniego dovrà essere motivato);
- ✓ Indica il numero di fax e la PEC cui autorizza espressamente l'invio di tutte le comunicazioni relative all'appalto oggetto del presente disciplinare;
- ✓ Dichiara di impegnarsi in caso di aggiudicazione, in ossequio al disposto di cui alla legge 221 del 17/12/2012, al rimborso all'Ente delegante Comune di Roggiano Gravina delle spese sostenute per la pubblicazione del bando e del disciplinare di gara .
- ✓ Dichiara di rispettare le clausole inserite nel Protocollo di Legalità (All.B.1 da inserire nella Busta "A" Documentazione).

8) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi degli artt.46, 47 e 76 del D.P.R.445/2000, debitamente sottoscritta, con la quale il titolare e direttore tecnico, in caso di impresa individuale, i soci e direttori tecnici in caso di società in nome collettivo, i soci accomandatari e i direttori tecnici in caso di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, i direttori tecnici, il socio unico persona fisica, il socio di maggioranza nel caso di società con meno di quattro soci per gli altri tipi di società di capitale attestano: di non trovarsi nella condizione di esclusione di cui al punto B1 del presente disciplinare;

Qualora i predetti abbiano riportato qualsivoglia sentenza di condanna passata in giudicato le stesse dovranno essere analiticamente indicate comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione.

Il titolare e direttore tecnico, in caso di impresa individuale, i soci e direttori tecnici in caso di società in nome collettivo, i soci accomandatari e i direttori tecnici in caso di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, i direttori tecnici, il socio unico persona fisica, il socio di maggioranza nel caso di società con meno di quattro soci per gli altri tipi di società di capitale cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando, anche a seguito di intervenute acquisizioni di aziende mediante atti dicessioneofusione, dovranno attestare: di non trovarsi nella condizione di esclusione di cui al punto B1 del disciplinare;

In caso di partecipazione di Consorzi oltre ai documenti suindicati occorrerà dichiarare la tipologia di Consorzio.

9) In caso di Consorzio

1. Dichiarazione che indichi per quali consorziati il consorzio concorre;
2. La società consorziata esecutrice dovrà produrre la dichiarazione di cui al punto 3) e la dichiarazione di cui al punto 7) e 8). A queste ultime è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara, penale esclusione dalla gara sia del consorzio sia dei consorziati designati.

In caso di inosservanza di tale divieto, si applica l'art.353 del c.p. In caso di aggiudicazione, i soggetti esecutori del servizio non potranno essere diversi da quelli indicati in sede di gara.

10) In caso di Consorzio stabile:

1. Dichiarazione che indichi per quali consorziati eventualmente il consorzio concorre;
2. Le società consorziate per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere, dovranno produrre la dichiarazione di cui al punto 5) e la dichiarazione di cui al punto 6) e 7).

A queste ultime è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara, pena l'esclusione dalla procedura sia del consorzio sia dei consorziati designati. In caso di inosservanza di tale divieto, si applica l'art.353 c.p. In caso di aggiudicazione, i soggetti esecutori del servizio non possono essere diversi da quelli indicati in sede di gara.

11) In caso di raggruppamento temporaneo o Consorzio ordinario di concorrenti o GEIE non ancora costituiti dovranno essere presentate da ogni concorrente:
   1. Dichiarazione che indichi a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza;
   2. Dichiarazione di impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo alle associazioni temporanea o consorzio o GEIE;
   3. Dichiarazione dalla quale risulti la quota di partecipazione di ciascuna impresa in termini percentuali e le parti di servizio che saranno eseguite da ciascun concorrente associato o consorziato, pena l'esclusione dalla gara.
12) In caso di associazione temporanea o consorzio ordinario di concorrenti o GEIE già costituiti dovrà essere prodotto mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria con scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autenticata del consorzio o GEIE.
13) Garanzia fidejussoria emessa, a favore del Comune di Roggiano Gravina (CS) – dell'importo complessivo pari al 2% dell'importo posto a base di gara, prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, conformi agli schemi di polizza tipo approvati con D.M. n° 123/2004, debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante, ovvero dal procuratore del soggetto fideiussore. La medesima garanzia potrà essere rilasciata anche dagli intermediari finanziari, con sottoscrizione dell'agente del quale siano altresì accertati i poteri, iscritti nell'albo speciale di cui all'art.106 del D.L.vo n°385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta all'albo previsto dall'art.161 del D.L.vo n° 58/1998 in forza dell'art.28, comma 1, del D.L.vo n° 169/2012.
   In ogni caso, la garanzia dovrà essere corredata, dalla espressa rinuncia da parte del fideiussore all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia per ulteriori 180 giorni, su richiesta della stazione appaltante, nel caso in cui al momento della scadenza non fosse ancora intervenuta l'aggiudicazione. Per le Associazioni Temporanee d'Impresa non ancora costituite, la garanzia su indicata dovrà riportare quali soggetti obbligati tutte le ditte che comporranno il raggruppamento e dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante delle ditte medesime, pena l'esclusione dalla gara. È facoltà delle imprese presentare la garanzia fideiussoria per un importo garantito pari al 50% di quello richiesto se in possesso della certificazione di qualità.
14) Dichiarazione di aver preso visione dei luoghi, del centro di cottura comunale dove dovrà essere svolto il servizio, nonché del capitolato speciale di appalto. Per l'effettuazione del sopralluogo gli Operatori Economici interessati sono tenuti a prendere appuntamento, telefonando al Responsabile del procedimento,Dott.ssa Drago Gioconda, del Comune di Roggiano Gravina al n. 0984/501328, nei giorni feriali da lunedì a venerdì dalle ore 9.00 alle 12,30. Dell'effettuato sopralluogo verrà rilasciato dall'Ufficio Servizi sociali al rappresentante della ditta specifica attestazione da prodursi in sede di gara insieme alla documentazione amministrativa. Qualora la ditta non effettui il sopralluogo non potrà partecipare alla gara o, se presentante istanza ed offerta, ne sarà esclusa.
15) Copia conforme della certificazione del sistema di autocontrollo HACCP.
16) Copia del presente Disciplinare firmato in ogni sua pagina, come segno di accettazione.

E facoltà dei partecipanti far ricorso all'istituto dell'avvalimento, ai sensi dell'art. 89 del D.L.gs n° 50/2016, per i requisiti di cui al punto 5), in tal caso la medesima busta "A" deve contenere, altresì, ***a pena di esclusione dalla gara***, i seguenti documenti:

- ✓ Dichiarazione resa dal concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- ✓ Contratto in originale o copia autenticata ai sensi degli art. 19 del D.P.R. 445/2000, redatto ai sensi del D.L.gs n° 50/2016, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie che dovranno essere, ***a pena di esclusione***, analiticamente indicate.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di cui sopra, il concorrente deve presentare una dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, redatta in conformità a quanto previsto dal D.L.gs n° 50/2016 attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dalla normativa vigente;

- ✓ Dichiarazione sostitutiva espressamente resa, dal titolare e/o legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, del certificato di iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, redatta nelle forme e con le modalità di cui al precedente punto 7) del presente Disciplinare di gara.
- ✓ Dichiarazione sostitutiva espressamente fornita, dal titolare o legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n° 445/2000, debitamente firmata, con la quale il medesimo titolare/o legale rappresentante, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato D.P.R. 445/2000:
  1. Dichiara di non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste dal punto B1 del disciplinare in riferimento al D.L.gs n° 50/2016; La medesima dichiarazione espressamente resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, dovrà essere presentata dal titolare e dal direttore tecnico in caso di impresa individuale; dai soci e dai direttori tecnici in caso di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dai direttori tecnici in caso di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dai direttori tecnici, dal socio unico persona fisica, dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, per gli altri tipi di società di capitale/consorzi /cooperative, anche se cessati dalla carica nell'anno antecedente la data del bando di gara. Qualora uno dei soggetti di cui sopra abbia riportato sentenze di condanna, le stesse dovranno essere analiticamente indicate, comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione;
  2. Attesta di essere in regola con i versamenti previsti per il rilascio della certificazione di regolarità contributiva (DURC) specificando: il tipo di C.C.N.L. applicato, la dimensione aziendale (numero dipendenti) nonché: a. per INAIL: la sede, il codice ditta e le relative P.A.T.; b. per INPS: la matricola azienda e la sede competente;
  3. Si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione le risorse necessarie per l'esecuzione delle attività di cui è carente il concorrente;
  4. Il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
  5. Di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata ai sensi di quanto previsto dal D.L.gs n°50/2016;

Le dichiarazioni di cui ai precedenti punti dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese riunite o associate o da riunirsi o da associarsi le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o costituirà l'associazione o il consorzio ordinario o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in copia autentica.

SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83 c. 9 del D.Lgs 50/2016: "Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al presente comma. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita dal bando di gara, in misura non inferiore all'uno per mille e non superiore all'uno per cento del valore della gara e comunque non superiore a 5.000 euro. 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 le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente

in caso di regolarizzazione. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa**".**

La sanzione prevista per la presente gara d'appalto da versare alla Stazione Appaltante in caso di applicazione del soccorso istruttorio è pari ad € 400,00.

La busta B "Offerta Tecnica" dovrà contenere:

Una proposta progettuale max 20 pagine (formato A4) relativa all'offerta tecnico-migliorativa e, in seduta riservata, la Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi ai singoli progetti, assegnando sino ad un massimo di 70 punti così suddivisi:

1. ***Sistema organizzativo del servizio:*** ***max punti 15;***
2. ***Caratteristiche merceologiche:*** ***max punti 15;***
3. ***Organizzazione del personale:*** ***max punti 10;***
4. ***Elementi migliorativi del servizio:*** ***max punti 20;***
5. ***Formazione e servizi aggiuntivi:*** ***max punti 10;***

1. ***Sistema organizzativo del servizio*** **- Progettualità** complessiva per la gestione del servizio di refezione scolastica. Preparazione e somministrazione dei pasti nei refettori della scuola dell'infanzia, con indicazione delle procedure di approvvigionamento delle derrate e della loro conservazione, nonché lavaggio e sanificazione locali e attrezzature. Specializzazione acquisita nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro delle Imprese attestante gli anni di esercizio dell'attività di ristorazione collettiva. Descrizione delle modalità di approvvigionamento delle materie prime presso fornitori secondo la tipologia merceologica. Organizzazione del servizio e cucina di appoggio alternativa, in caso di situazione imprevedibile di emergenza. Progetto di educazione/informazione alimentare sull'andamento del servizio a genitori/alunni/insegnanti.
2. **Caratteristiche merceologiche** e di qualità delle materie prime così come evidenziate nel Capitolato speciale d'appalto. Dettagliata descrizione delle materie prime che verranno utilizzate, nel rispetto delle "Linee guida per la ristorazione nelle scuole materne" redatto dalla ASP di Castrovillari, Servizio Igiene Alimenti. Elenco fornitori di materie prime, con attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 9001:2008 inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. Indicazione sull'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali nel rispetto della stagionalità. Viene posta una particolare attenzione, da parte di questa A.C., all'introduzione di prodotti a Km0. Per prodotti "Km 0" si intendono prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti e produzioni locali, il cui utilizzo è finalizzato alla sostenibilità ambientale per il fatto che il loro trasporto è il più breve possibile in relazione alla loro tipologia. Presenza di un piano di campionamento sugli alimenti, materie prime e superfici effettuato tramite un laboratorio di analisi accreditato con indicazione della frequenza dei campionamenti e tipologia delle materie analizzate in riferimento all'analisi del rischio microbiologico.
3. ***Organizzazione del Personale:*** Tipologia e consistenza del personale in relazione al numero dei bambini e qualifica professionale dello stesso. Indicazione del piano di formazione previsto per gli addetti all'espletamento del servizio.
4. ***Elementi migliorativi del servizio****:* Le proposte migliorative dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel presente capitolato, che consentano all'Ente di

conseguire vantaggi sociali e/o tecnici e/o economici e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma a solo titolo di sponsorizzazione. Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativo all'elemento in esame, le ulteriori misure da indicare nell'offerta potranno comprendere ogni eventuale servizio/proposta migliorativa attinente l'oggetto dell'appalto (Es. Inserimento di derrate da agricoltura biologica di prodotti a "freschezza garantita"; indicando le Imprese fornitrici dei prodotti interessati e allegando per ogni azienda interessata l'attestato di azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico; eventuali pasti da erogare su segnalazione dei servizi sociali a famiglie bisognose.). Le proposte migliorative saranno prese in considerazione soltanto se risulteranno illustrate in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione di risorse impiegate, termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la Commissione possa disporre di tutti gli elementi necessari per accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzabilità.

5. ***Formazione e servizi aggiuntivi**:* Attività di informazione rivolta ai genitori e insegnanti, etc. Verrà valutata l'attività effettuata mediante l'utilizzo di brochure informative di piccole iniziative, quali ad es. la presenza di nutrizionista, rivolte a sensibilizzare le famiglie sull'utilizzo di nutrimenti sani etc.

Il concorrente potrà produrre ulteriore documentazione ritenuta idonea, es. curriculum vitae, schede etc.; tali documenti non verranno calcolati nel computo delle pagine. Tutta la documentazione presentata dovrà essere numerata progressivamente e sottoscritta dal titolare e/o legale rappresentante della ditta concorrente. In caso di RTI o Consorzi la medesima documentazione dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.

La busta C" Offerta Economica" deve contenere, a pena di esclusione:

1) Dichiarazione – Offerta contenente l'indicazione in cifre ed in lettere della percentuale di ribasso offerta sull'importo a base d'asta soggetto a ribasso, nonché i costi di sicurezza aziendali per lo specifico servizio, quest'ultimo è motivo di esclusione dalla gara.
   In caso di contrasto tra l'indicazione in cifre e quella in lettere prevarrà quella più vantaggiosa per l'amministrazione.
   L'offerta economica deve essere debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta partecipante o dal suo procuratore. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituiti, la relazione deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.
2) Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante o dal suo procuratore contenente l'importo dei costi di sicurezza aziendali, propri dell'impresa, compresi nell'importo del servizio.
   In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituiti, l'offerta deve essere sottoscritta- pena l'esclusione- da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.
   Non saranno ritenute attendibili, univoche ed idonee a manifestare una volontà certa e univoca dell'impresa di partecipazione alla gara le offerte parziali, condizionate od in aumento e pertanto saranno escluse dalla procedura di gara.

Procedura di aggiudicazione

La procedura di gara verrà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i seguenti parametri di valutazione:

1. Offerta Tecnica: max punti 70/100
2. Offerta economica: max punti 30/100

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato, ai sensi dell'all. P del D.P.R. 207/2010, mediante l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \Sigma n \; [Wi * V(a)\, i]$$

Dove:
C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);
n = numero totale degli elementi o sub elementi da valutare (5 di natura qualitativa e 1 elemento quantitativo)
Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);
V(a)i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;
Σn = sommatoria.

I coefficienti V(a)i verranno attribuiti, per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, dai singoli Commissari i quali attribuiranno, a loro insindacabile giudizio, per ogni elemento e/o sub elemento, un coefficiente variabile tra 0 – 1. Una volta terminata la procedura di attribuzione dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.
La valutazione dell'offerta economica verrà valutata secondo la seguente formula, ai sensi dell'allegato p) (contratto relativi a forniture e altri sevizi . Metodo di calcolo per l'offerta economicamente più vantaggiosa) del DPR n. 207/2010:

V(a)i = Ra/Rmax
dove:
V(a)i = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno
Ra = Valore (ribasso) offerto dal concorrente a
Rmax = Valore(ribasso) dell'offerta più conveniente
ovvero, per il solo elemento prezzo, attraverso la seguente formula:
Ci (per Ai<= Asoglia) = p>X * Ai / Asoglia
Ci (per Ai>Asoglia) = X + (1,00 - X)*[(Ai - Asoglia) / (Amax - Asoglia)]

dove

Ci= coefficiente attribuito al concorrente iesimo
Ai= Valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo
Asoglia = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti
X= 0,80

Procedura di gara

La Commissione di gara, nominata con apposito atto successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, nel giorno fissato per l'apertura delle offerte , presso la sede del Comune, in seduta pubblica, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede alla:

- Numerazione in ordine progressivo e verifica della conformità dei plichi pervenuti, relativamente al termine di arrivo ed ai requisiti esterni richiesti dal presente disciplinare;
- Apertura dell'unico plico contenitore, rispettando l'ordine progressivo attribuito a ciascun plico, ed alla verifica dei requisiti esterni dei tre plichi previsti dal presente disciplinare ossia: Busta A"Documentazione Amministrativa, Busta B "Offerta Tecnica", Busta C "Offerta Economica".
- Apertura ed esame della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" esame della documentazione prodotta e conseguente ammissione o esclusione dei concorrenti in base all'esito del suddetto esame;

In caso di mancanza, incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle

dichiarazioni sostitutive, nonché delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge, al bando o al disciplinare di gara verrà comminata una sanzione pecuniaria pari all'uno per mille dell'importo a base d'appalto.
Al concorrente verrà tempestivamente richiesta idonea integrazione documentale e in caso di mancato, inesatto o tardivo adempimento costituirà causa di esclusione.
Nel giorno fissato per la eventuale seconda seduta pubblica di cui sarà data comunicazione mediante pubblicazione sul sito informatico di questa Amministrazione la Commissione giudicatrice:

- ✓ Comunica gli esiti delle verifiche ed esclude i concorrenti per i quali non risultino comprovati i requisiti dichiarati;
- ✓ Procede all'apertura per i soli concorrenti ammessi al prosieguo della gara della Busta "B-Offerta Tecnica" per il controllo formale del contenuto della stessa.
- ✓ Sospende le operazioni di gara per consentire, in una o più sedute riservate, di procedere all'esame della documentazione contenuta nella busta "B Offerta Tecnica" ed alla valutazione e attribuzione dei relativi punteggi, in base ai criteri indicati nel presente disciplinare.

In una successiva seduta pubblica di gara, la Commissione di Gara:

a) Dà lettura ai presenti dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente;
b) Procede all'apertura della "Busta C - Offerta Economica" e alla eventuale esclusione dei concorrenti per i quali si sia accertato, in modo univoco, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e procede all'attribuzione del rispettivo punteggio, sulla base del ribasso offerto dai concorrenti rimasti in gara.

Al termine di tale operazione si procederà alla formazione di una graduatoria dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Si procederà quindi alla verifica della congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti, così come previsto dal D.L.gs n° 50/2016.
In ogni caso l'Amministrazione, ove lo ritenga necessario, valuterà la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.
Qualora una o più offerte dovessero risultare anomale, la seduta di gara sarà sospesa al fine di poter attivare le procedure previste all'uopo dal D.L.gs n°50/2016.
L'esito dell'eventuale sub procedimento di verifica delle offerte anomale sarà comunicato in occasione dell'ultima seduta pubblica, che avrà ad oggetto l'eventuale esclusione delle offerte ritenute anomale e l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
L'aggiudicazione definitiva avverrà con l'approvazione dei verbali e degli atti di gara e diventa efficace dopo la verifica dei prescritti requisiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge.

Altre informazioni

- ✓ Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta validamente formulata;
- ✓ In caso di offerte che ottengano il medesimo punteggio complessivo finale, sarà dichiarato aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto nell'elemento tecnico. In caso di ulteriore parità si procederà all'aggiudicazione provvisoria mediante sorteggio.
- ✓ L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dal D.L.gs n°50/2016.
- ✓ Il periodo di validità dell'offerta è di giorni 180 dalla data di aggiudicazione provvisoria;
- ✓ Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana;
- ✓ Il contratto sarà stipulato dopo il trentacinquesimo giorno dalla data in cui verrà dichiarata efficace l'aggiudicazione definitiva;
- ✓ I corrispettivi saranno pagati con le modalità previste dal capitolato speciale d'appalto.
- ✓ Non è consentito subappalto e cessione anche parziale del contratto.
- ✓ Il Comune di Roggiano Gravina (CS) si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara

o di prorogarne la data, di non procedere all'aggiudicazione- per comprovati motivi-dandone comunicazione scritta alle ditte concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

- ✓ Il comune di Roggiano Gravina si riserva altresì la facoltà di procedere all'avvio del servizio anche nelle more della stipula del contratto, al fine di evitare interruzioni dello stesso;
- ✓ Saranno a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti alla stipula ed alla registrazione del contratto di appalto.
- ✓ Per tutte le eventuali controversie è competente il foro di Cosenza.
- ✓ Tutte le dichiarazioni devono essere rese ai sensi del D.P.R. 445/2000 e devono contenere l'esplicito richiamo alle sanzioni penali previste dall'art.76 per l'ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci vi indicate. In tal senso dovrà essere resa anche la dichiarazione di conformità delle copie trasmesse ai fini dell'autenticità prevista dall'art.19 del D.P.R. 445/2000 e pertanto non sarà ritenuta sufficiente la sola dicitura "per copia conforme", apposta sulle copie stesse.
- ✓ Il Responsabile del Procedimento è D.ssa Gioconda Drago, del Comune di Roggiano Gravina (CS);
  - ✓ Eventuali quesiti potranno essere formulati fino a 5 giorni prima della data stabilita per la presentazione delle offerte al comune di Roggiano Gravina, tramite PEC, all'indirizzo: servizisociali@pec.comune.roggianogravina.cs.it
- ✓ Oltre il termine suindicato non sarà preso in considerazione alcun quesito.
- ✓ Ai sensi di legge tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante ed i concorrenti avverranno a mezzo PEC. In particolare l'esito della gara sarà comunicato a tutte le imprese partecipanti a mezzo PEC all'indirizzo indicato dai concorrenti;
- ✓ Ai sensi dell'art.13 del D.L.vo n°196/2003, i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dal Comune di Roggiano Gravina(CS), anche con l'uso di procedure informatizzate, secondo principi di correttezza, liceità e trasparenza, esclusivamente in funzione e per finalità attinenti la gara e saranno conservati presso le sedi competenti dell'Amministrazione.
- ✓ Il conferimento ed il trattamento dei dati previsti dal bando, dal presente disciplinare e dal capitolato speciale d'appalto è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara e pertanto la presentazione dell'istanza di partecipazione sarà intesa quale esplicita manifestazione di consenso del trattamento. Agli interessati sarà comunque garantito l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.L.vo n° 196/2003.
- ✓ L'Amministrazione potrà comunicare i dati raccolti ai soggetti aventi titolo ai sensi della legge 241/1990 che ne facciano richiesta nonché agli Enti previdenziali e assistenziali ed agli organi dell'autorità amministrativa e giudiziaria per l'assolvimento degli adempimenti previsti dalla normativa vigente.
- ✓ Titolare del trattamento dei dati e la D.ssa Gioconda Drago, dipendente del Comune di Roggiano Gravina (CS);
- ✓ Tutte le attività successive all'aggiudicazione, dalla stipula del contratto alla ultimazione del servizio, verranno espletate dal comune di Roggiano Gravina (CS);
- ✓ Il Bando di gara, il disciplinare di gara, il capitolato speciale di appalto, nonché tutti gli allegati sono scaricabili dal sito www.comune.Roggiano Gravina.cs.it

.

Roggiano Gravina, li 1 Agosto 2016

Il responsabile del Procedimento
D.ssa Gioconda Drago

COMUNE DI ROGGIANO GRAVINA

PROVINCIA DI Cosenza

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE DI ROGGIANO GRAVINA

ART.1

Oggetto dell'appalto è il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia della Scuola Primaria "G. ZANFINI" del Comune di Roggiano Gravina.
La preparazione e la somministrazione dei pasti caldi per cinque giorni settimanali, secondo le direttive, i menù e le tabelle dietetiche approvate dall' Unità Operativa di Medicina Scolastica dell'Azienda Sanitaria competente (allegate al presente Capitolato), con l'osservanza delle normative sanitarie vigenti in materia.
L'appalto avrà la durata di tre anni scolastici .
Il valore complessivo presunto dell'appalto è stimato in €. 112.500,00 (IVA esclusa), soggetti a ribasso, per un numero presunto complessivo di 12.500 pasti, oltre a €. 3.375,00 (IVA esclusa), non soggetti a ribasso,
per oneri relativi alla sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze.
L'importo a base d'asta del presente appalto è fissato, per ciascun pasto, in Euro 3,00 oltre IVA, per un importo complessivo, triennale e presunto di € 112.500,00 esclusa IVA
Il servizio mensa inizierà entro la prima quindicina di ottobre di ogni anno e terminerà il 30 giugno di ciascun anno, fatte salve le festività ed il periodo di chiusura dell'anno scolastico di riferimento.
Il calendario di apertura e chiusura del servizio viene stabilito dal Comune d'intesa con le Autorità Scolastiche, secondo il calendario scolastico dell'anno di riferimento e può essere variato insindacabilmente dal Comune medesimo senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta aggiudicataria.

ART.2

I pasti da somministrare ogni anno vengono presuntivamente indicati in n. di 12.500. Tale previsione è fatta a puro titolo indicativo sulla base del numero degli alunni iscritti alle scuole interessate e degli insegnanti impegnati durante l'assistenza alla mensa (dati storici disponibili presso l'Ente) e senza che le variazioni delle quantità previste possano consentire alla ditta aggiudicataria eccezioni di sorta. La mancata attivazione del servizio di mensa per la soppressione temporanea o definitiva del plesso indicato oppure per la sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta. Il servizio verrà espletato secondo i tempi e le modalità dettate dall'Istituto Comprensivo di ROGGIANO GRAVINA, entro l'orario indicato dallo stesso e presso i refettori delle scuole materne. Sarà cura dell'Istituto, per il tramite di proprio incaricato, comunicare giornalmente alla Ditta aggiudicataria il numero dei pasti da erogare.

ART.3

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla allegata tabella dietetica e menù settimanale predisposti dal competente servizio dell'A.S.P. . Solo per contingenti necessità impreviste ed imprevedibili e previa motivata richiesta, si potrà sostituire temporaneamente una pietanza prevista nel menù giornaliero, fermo restando che tali alimenti sostitutivi devono essere comunque prescritti nella tabella dietetica. La Ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire diete speciali con il sistema monoporzione in caso di utenti affetti da patologie particolari debitamente certificate dal medico e dovrà altresì, garantire a chi ne faccia richiesta scritta, menu alternativi che soddisfino le esigenze etniche-religiose.

ART.4

L'aggiudicataria è obbligata a provvedere alla manipolazione dei cibi (preparazione, cottura, ecc.) esclusivamente presso il centro di cottura provvisto di autorizzazione sanitaria, ubicato nei locali della Scuola dell'Infanzia. Sono a carico della Ditta appaltatrice:

L'integrazione di qualsiasi tipo di attrezzatura necessaria per l'esecuzione del servizio.

L'eventuale integrazione e /o sostituzione di stoviglie, posate ed utensili vari.

Manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature del Centro cottura;

Eventuali integrazioni di stoviglie, utensili e quanto altro occorrente resteranno di proprietà dell'Ente al termine del contratto.

L'appaltatore disporrà comunque delle attrezzature fisse, e delle cose mobili di proprietà comunale occorrenti per la preparazione e distribuzione dei pasti, che sono presenti presso il plesso scolastico e che risultano a tutt'ora funzionanti.

Il pasto, che dovrà essere preparato quotidianamente presso il centro di cottura dotato di autorizzazione sanitaria, dovrà essere somministrato e servito ai bambini entro le ore 12.00/12.30 di ogni giorno (per cinque giorni settimanali da lunedì a venerdì, salvo le giornate festive) e comunque dietro orario da concordare ,all'inizio di ogni anno, con la Direzione Didattica. L'aggiudicataria provvederà, inoltre, alla fornitura dei pasti ai soli insegnanti incaricati della sorveglianza degli alunni durante il servizio mensa.

La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente ai fini del pagamento.

Qualora nel corso dell'affidamento si dovesse verificare l'esigenza di ampliare il numero delle scuole da servire, la Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad effettuare il servizio agli stessi prezzi praticati, concordando un nuovo piano di

trasporto con i referenti dell'Ente. La preparazione e la cottura dei cibi avverrà nei locali cucina della scuola dell'infanzia, ma i pasti dovranno essere consegnati e il trasporto dei pasti dovrà avvenire con mezzi idonei dal punto di vista igienico sanitario ed utilizzati solo allo scopo di trasporto pasti ; altrettanto dicasi dei contenitori termici che dovranno risultare idonei, lavabili e disinfettabili e con la capacità di mantenere i cibi caldi a non meno di 65°C nel rispetto della normativa vigente - D.P.R. 327/1980 - e successive modifiche ed integrazioni.
Solo in particolari casi quali: sciopero, interruzione di energia elettrica, incidenti, guasto di impianti, avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, verrà proposto il Cestino che sarà composto da:

- 2 panini con prosciutto o formaggio
- 1 succo di frutta
- 1 frutta
- 1 pacchetto di biscotti o crostata alla marmellata
- 1 bottiglia di acqua minerale da ½ litro

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

ART. 5

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo nella mensa scolastica oggetto del presente capitolato a cui parteciperanno un responsabile incaricato dalla Ditta e un responsabile incaricato dal Comune.
Durante lo svolgimento del predetto sopralluogo, sarà redatto un verbale in contradditorio relativo allo stato delle attrezzature e beni ivi contenuti.
Il materiale che all'atto della consegna dovesse risultare non funzionante verrà scartato e se ritenuto indispensabile/necessario dall'Amministrazione Comunale, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna dalla Ditta appaltatrice, si intende funzionante e in buono stato.
Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

ART.6

La Ditta aggiudicataria provvederà a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati ed a somministrarli unicamente agli alunni che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dal Comune ed agli insegnanti addetti alla vigilanza. Il materiale, le attrezzature e gli automezzi eventualmente utilizzati dovranno essere dichiarati tecnicamente ed igienicamente idonei.

La pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, attrezzature, impianti ed arredamenti presenti è a carico dell'impresa aggiudicataria, compresi i materiali di pulizia che dovranno essere idonei a non provocare danni ed al buon funzionamento delle attrezzature.

ART.7

Le caratteristiche dei prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno essere i seguenti

- Pasta : deve rispondere ai requisiti di idoneità igienico-sanitaria prevista dalle legge, deve essere di pura semola di grano duro esente da additivo, asciutta non frantumata, ben confezionata, contenuta in sacchetti con denominazione del prodotto.
- Riso : deve essere di tipo super fino.
- Olio : deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità.
- Carni : di pollo, tacchino, vitello, devono essere fresche di prima qualità prive di additivi ed estrogeni.
- Prosciutto cotto o crudo : deve essere di coscia, senza polifosfati aggiunti, avvolto da involucro plastico idoneo e deve essere munito di: tipo di prodotto – nome della ditta produttrice – eventuali additivi aggiunti.
- Formaggio : da condimento deve essere nella qualità di grana padano o parmigiano reggiano, prodotto da latte vaccino, la pasta deve presentare colore bianco paglierino e deve avere odore fragrante e delicato.
- Patate : devono essere a pasta gialla di ottima qualità.
- Uova : devono essere di gallina, fresche, di categoria "A" peso gr. 60/65 , il guscio deve essere perfettamente intero, l'albume chiaro e gelatinoso.
- Frutta : deve essere di stagione fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, adatta al pronto consumo.
- Pane : deve essere fresco, di mattina ,del tipo comune ben lievitato, ben cotto e non deve essere pane conservato con il freddo e dopo rigenerato.

Per tutti gli alimenti riportati nelle allegate tabelle dietetiche, si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti prescritti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore. Per la fornitura del pesce, data anche la difficoltà per le mense di reperire pesce fresco, è preferibile utilizzare quello surgelato o congelato (per quanto riguarda i bastoncini di merluzzo dovranno essere di marche note). In ogni caso il pesce somministrato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Viene posta una particolare attenzione, da parte di questa A.C., all'introduzione di prodotti a Km0. Per prodotti "Km 0" si intendono prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti e produzioni locali, il cui utilizzo è finalizzato alla sostenibilità ambientale per il fatto che il loro trasporto è il più breve possibile in

relazione alla loro tipologia.

ART.8

La Ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione. Tutto il personale dovrà essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo-giacche-tute) e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente, l'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale. L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali. In ogni caso il personale impiegato presterà servizio in conformità alla legge.

ART.9

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possono avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti, in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina, sia, infine in relazione ai requisiti del personale da utilizzare. La Ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASP. La Ditta si impegna altresì ad effettuare autocontrollo analitico e di processo secondo i sistemi previsti dalla legge.

ART.10

Fermo restando i controlli di competenza dell'ASP, il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche. Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art. 11, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

ART.11

L' appaltatrice è responsabile verso l'Amministrazione Contraente del buon e regolare andamento del servizio e della disciplina dei suoi dipendenti. La Ditta aggiudicataria si impegna di applicare ai propri dipendenti, per quanto compatibile, il Codice di comportamento del Comune di Roggiano Gravina approvato con Delibera di G.C. n 24 del 07.04.2014.
Incombe sull'Azienda ogni responsabilità civile e penale per qualsivoglia tipo di danno derivante dall'esercizio agli utenti ed a terzi. Il verificarsi di manchevolezze o inadempimenti (anche parziali) di servizio, imputabili all'aggiudicataria o derivanti da inosservanza, da parte di quest'ultima, delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto d'appalto ovvero delle norme di legge, di regolamento o di atto amministrativo in materia, è contestato dalla Amministrazione Comunale, per iscritto ed a mezzo lettera raccomandata A.R., entro giorni 60 (sessanta) dalla piena conoscenza del fatto. All'aggiudicataria viene riconosciuto un termine per contro dedurre alle osservazioni della Stazione appaltante; tale termine non può essere inferiore a giorni cinque (naturali e consecutivi) e superiore a giorni quindici (sempre naturali e consecutivi) decorrenti dalla data di ricevimento della nota di contestazione. L'aggiudicataria ha facoltà di presentare proprie memorie giustificative e difensive sull'inadempienza riscontrata. Esaminate dette memorie – o trascorso infruttuosamente il termine assegnato – è facoltà della Amministrazione Contraente, a suo insindacabile giudizio, applicare le relative sanzioni pecuniarie, mediante trattenuta sul rateo mensile da liquidare o, in alternativa, rivalendosi sulla cauzione definitiva. Ferma restando l'applicazione delle più gravi sanzioni previste dalle norme di legge, di regolamento o di atti amministrativi (nazionali, regionali o locali) in materia – e ferma restando l'applicazione delle più gravi sanzioni penali o civili, per la mancata o ritardata esecuzione degli obblighi contrattuali e del presente capitolato speciale non imputabili a cause di forza maggiore, sono a carico dell'aggiudicataria le penalità qui appresso specificate con progressione aritmetica(es. I^ infrazione 150,00- II^ infrazione 300,00- III^ infrazione 450,00).

Penalità	Sanzione
Mancato rispetto delle grammature dei menù	€150,00
Modificazione del menù non pre autorizzato	€200,00
Ritardo di oltre 20 minuti nella consegna dei pasti	€ 250,00
Mancato rispetto delle caratteristiche qualitative di alcuni prodotti alimentari	€250,00
Mancato rispetto delle condizioni previste per il personale	€250,00
Mancato rispetto di quanto previsto per il controllo di qualità da parte del gestore	€200,00

Mancato rispetto delle norme igieniche o mancata attuazione del piano pulizia	€ 200,00

Nel caso in cui si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto. Indipendentemente dai casi sopra previsti , l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto nei seguenti casi: - abbandono dell'appalto - ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il Comune - fallimento e/o frode - inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente; - ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile. In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

ART.12

Ai fini del pagamento, l'importo annuale della fornitura sarà suddiviso per il numero di mesi in cui funziona la mensa. Il pagamento avverrà di norma mensilmente e comunque entro 30 giorni dalla presentazione della relativa fattura nella quale dovranno essere distinti i pasti erogati agli alunni ed i pasti erogati ai docenti, con apposita determinazione del dirigente di settore.

Il prezzo per ogni singolo pasto è di € 3,00 oltre IVA al 4% . Il prezzo a pasto, determinato in sede di gara, si intende fisso ed invariato anche nel caso in cui i pasti erogati - giornalieri e totali e per tutto il periodo oggetto dell'appalto consumati - siano inferiori al numero dei pasti indicati. L'aggiudicataria non potrà, dunque, accampare alcuna pretesa per una eventuale diminuzione, anche sensibile, del numero dei pasti da fornire, né alcun diritto qualora l'Amministrazione Comunale dovesse decidere di interrompere il servizio prima della naturale scadenza del termine, per il verificarsi di imprevedibili situazioni che obiettivamente non permettano la prosecuzione dello stesso.

ART. 13

Come previsto dalla direttiva CEE 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare "devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato", pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la

sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale. Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità. Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'Impresa Appaltatrice in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi Ufficiali. Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali di improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente Organo Comunale, presso i centri di cottura. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa Appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l'Amministrazione Comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART.14

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'aggiudicataria dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore ad una temperatura di + 4° ed in una zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento deve essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura, il contenuto ed il giorno di preparazione.

ART.15

E' espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale sotto qualsiasi forma.

ART.16

La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose.

ART.17

A titolo di cauzione definitiva, l'impresa aggiudicataria dovrà produrre polizza fidejussoria, pari al 10% dell'importo del valore del contratto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente, sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento a lui imputabile. In caso di grave inadempienza o qualora la Ditta aggiudicataria incorra nell'applicazione di più penalità nell'arco di 12 mesi, è facoltà della stazione appaltante richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di agire per ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altra ditta. Per l'applicazione di quanto sopra riportato, l'appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o formalità di sorta.

ART.18

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta. Tutte le spese di contratto, nonché quelle ad esso dipendenti e conseguenti, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART.19

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

ART.20

Nel caso di controversie, competente a giudicare sarà in via esclusiva il Foro di Cosenza.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(D.ssa Gioconda Drago)

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO – SIAN di CASTROVILLARI
ASP di COSENZA
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA INVERNALE PER LE SCUOLE MATERNE

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Passato di verdura con crostini Pesce impanato al forno Patate al forno Pane Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine al limone Fagiolini Pane integrale Frutta	Minestra di riso e patate Petti di pollo al latte Zucchine al gratin Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata di carciofi Insalata mista Pane Frutta	Cannelloni ricotta e spinaci verdura lessa Pane Frutta
2° SETTIMANA	Crema di piselli Fettine di maiale al limone Insalata mista Pane Frutta	Pasta e zucchine Pesce in umido Spinaci Pane Frutta	Risotto al pomodoro Mozzarella Fagiolini Pane integrale Frutta	Pasta e ceci Prosciutto crudo Carote Pane Frutta	Fusilli con verdura Petto di pollo alla diavola Insalata Pane Frutta
3° SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Arrosto di vitello al latte Patate in insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Fagiolini Pane Frutta	Risotto con asparagi Arrosto di lonza Finocchi lessi Pane Frutta	Pasta all'amatriciana Frittata di zucchine Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Sogliola impanata al forno Lattuga Pane Frutta #####
4° SETTIMANA	Crepes alle verdure Spinaci e patate Pane integrale Frutta	Fusilli al sugo di verdure Crocchette di pesce Finocchi Pane Frutta	Vellutata di piselli Prosc. cotto Patate e carote lesse Pane integrale Frutta	Risotto alla crema di spinaci Carne alla pizzaiola Insalata Pane Frutta	Pasta al pomodoro Petto di pollo al rosmarino Carote e piselli Pane Frutta

Pasta alla crema di sogliola, carote, pane e frutta

E' possibile sostituire tutta la verdura con altra verdura di stagione (no patate e legumi perché non sono verdure

Scuola materna invernale

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Patate *g 100, piselli (*) g 40, carote g 30, sedano g 20, cipolle g 20, cavolfiore g 20, olio g 5, grana g 5, pane per crostini g 20.* ***Pesce*** *g 120, olio g5 pangrattato qb.* ***Patate*** *g 100 olio g5* ***Pane*** *g 30.* ***Frutta*** *g 150.*	***Pasta*** *g 50, pelati g 50,olio g 4 grana g 5.* ***Manzo*** *g 70, olio g 3, limone qb.* ***Fagiolini*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *int. g 60.* ***Frutta*** *g 150.*	***Riso*** *g 30, patate g 50, olio g 4,grana g 3.* ***Pollo*** *g 60, latte parz. screm. g 20, olio g 5.* ***Zucchine*** *g 100, olio g3 burro g 3,grana g 3.* ***Pane*** *g 60.* ***Frutta*** *g 150.*	*****Patate*** *g 100, farina g 30, pelati g 40,olio g 3* ☆***Uova n° 1, olio g 3,grana g 5, carciofi qb*** ***Insalata*** *mista g 70, olio g 5.* ***Pane*** *g 60.* ***Frutta*** *g 150.*	***Pasta*** *g 50, spinaci g 50, ricotta g 50, grana g 5, olio g 5, burro g 3, farina g 10 latte p. s. gr 50. Verdura g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*
2° SETTIMANA	☆***Piselli (*) g 100, patate g 150, olio g 5, grana g 3, cipolle g 30, carote g 20.*** *Fettine di maiale g 60, olio g 3, limone qb.* ***Insalata*** *gr 100, olio g 3.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	***Pasta*** *g 50 zucchine g 50, olio g 5, grana g 5* ***Nasello*** *g 120, olio g 5, pelati qb* ***Spinaci*** *g 100, olio g 10* ***Pane*** *g 50* ***Frutta*** *g 150*	***Riso*** *g 50, pomodoro q.b. cipolla g 30, olio g 4, grana g 5, brodo vegetale q.b.* ***Mozzarella*** *g 50,* ***Fagiolini*** *g 100, olio g 5* ***Pane integrale*** *g 60* ***Frutta*** *g 150*	☆***Pasta g 50, ceci secchi g 10,olio g 5, grana g 3.*** ***Prosciutto*** *crudo g 45* ***Carote*** *g 100, olio gr 3.* ***Pane*** *g 40.* ***Frutta*** *g 150*	***Pasta*** *g 50, pelati g 50, verdura mista qb., olio g 8,grana g 5.* ***Petto di pollo*** *g 60, olio g 3* ***Insalata*** *g 70, olio g 7* ***Pane*** *g 50* ***Frutta*** *g 150* ########
3° SETTIMANA	***Patate*** *g 100, piselli (*) g 40, carote g 30, sedano g 20, cipolle g 20, cavolfiore g 20, olio g 5, grana g 5, pane crostini g 20.* ***Vitello*** *arrosto g 60, olio g 5,latte p.s.g20* ***Patate*** *g 100, olio g 5, prezzemolo qb.* ***Pane*** *g 30.* ***Frutta*** *g 150.*	***Pasta*** *g 50, olio g 4 grana g 5, pelati g 50.* ***Coscia*** *pollo g 70, olio g 5, brodo veg. qb.* ***Fagiolini*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	***Riso*** *g 50, olio g 4, grana g 5, cipolle qb, brodo veg. qb, asparagi g 20* ***Lonza*** *g 70, olio g 3.* ***Finocchi*** *g 70, olio g 4.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	***Pasta*** *g 50 grana g 5, olio g 4, prosc. cotto g 5, pelati g 50, cipolla g 10.* ☆***Uova n° 1, olio g 5, grana g 5. zucchini g 100.*** ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	*****Patate*** *g 100, farina g 30, pomodoro qb, olio g 5,grana g 5.* ***Pesce*** *g 100, olio g 5, limone,salvia qb, pangrattato qb.* ***Lattuga*** *g 70, olio g 5.* ***Pane*** *g 40.* ***Frutta*** *g 150.*
4° SETTIMANA	***Latte*** *p.s. g 150, uovo g 25, farina g 25, prosc.cotto g 15, grana g 5 ,olio g1, verdura qb.* ***Spinaci*** *g 80, patate g 100, olio g 5.* ***Pane*** *int. g 60.* ***Frutta*** *g 150*	***Fusilli*** *g 50, pelati g 40, olio g 4, grana g 3, verdura mista g 40.* ***Pesce*** *g 100, olio g 5, patate g 20 uovo g 10, pangrattato qb.* ***Finocchi*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 25.* ***Frutta*** *g 150.*	☆***Piselli (*)g 100 patate g 130, olio g 5, grana g 10*** ***Prosc. cotto*** *g 30* ***Patate*** *g 50* ***Carote*** *g 50* ***Olio*** *g 5* ***Pane*** *int.g 50* ***Frutta*** *g 150*	***Riso*** *g 50,spinaci g 50, olio g 4, grana, 5, cipolla, brodo veg. qb* ***Manzo*** *g 70 olio g 4 pelati q.b.* ***Insalata*** *g 100,olio g 5* ***Pane*** *g 50* ***Frutta*** *g 150*	***Pasta*** *g 50, olio g 5, grana g 5, pomodoro q.b.* ***Petto pollo*** *g 70, olio g 3, rosmarino qb* ***Piselli*** *(*) g 40, carote g 80, olio g 5.* ***Pane*** *int. g 60.* ***Frutta*** *g 150.*

Pasta alla crema di sogliola, carote, pane e frutta

☆**Pasta g 50, olio g 10, grana g 5, pelati g 50, sogliola g 120.** **Carote** g 80, olio g 6. **Pane** g 50. **Frutta** g 150.

☆**E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) sia freschi che surgelati ** gnocchi confezionati gr 14

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO – SIAN di CASTROVILLARI
ASP di COSENZA
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

TABELLA ESTIVA PER LE SCUOLE MATERNE

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Minestra di riso e patate Petti di pollo al latte Zucchine a julienne Pane integrale Frutta	Pasta al pomodoro Scaloppine al limone Piselli e carote Pane Frutta	Cannelloni ricotta e spinaci Finocchi in insalata Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Frittata alle verdure Insalata Pane Frutta #######	Riso al parmigiano Sogliola al forno Fagiolini Pane Frutta
2° SETTIMANA	Pasta con zucchine Caprese Fagiolini Pane Frutta	Risotto con radicchio Pesce in umido Spinaci Pane Frutta	Pasta agli aromi Fesa di tacchino al latte Lattuga Pane integrale Frutta	Crepes ai piselli Pomodori Pane frutta	Pasta al pomodoro e basilico Petto di pollo alla diavola Insalata Pane Frutta
3° SETTIMANA	Pasta all'amatriciana Frittata di zucchine Pane Frutta	Pasta al pomodoro Coscia di pollo al forno Lattuga Pane Frutta	Pasta con fagioli Prosciutto cotto Insalata Pane integrale Frutta	Fusilli alle verdure Petto di tacchino al limone Zucchine a julienne Pane Frutta	Gnocchi al pomodoro Sogliola impanata al forno Lattuga Pane Frutta
4° SETTIMANA	Passato di verdura con crostini Involtini di tacchino Pomodori Pane int. Frutta	Riso all'inglese Crocchette di pesce Insalata mista Pane Frutta	Pasta al pomodoro e basilico Crocchette all'uovo Finocchi in insalata Pane Frutta	Pasta e piselli Zucchine ripiene Pane integrale Frutta	Pizza margherita Fagiolini Pane Frutta

####### Insalata di cereali, insalata mista, pane e frutta

Scuola materna estivo

1° SETTIMANA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
	Riso *g 30, patate g 50, olio g 4, grana g 6.* ***Pollo*** *g 60, latte p. s. g 20, olio g 5.* ***Zucchine*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 60.* ***Frutta*** *g 150.*	***Pasta*** *g 50, pelati g 50, olio g 4, grana g 5* ***Manzo*** *g 70, olio g 3, limone qb. g 5.* ***Piselli*** *(*) g 40, carote g 80, olio g 5.* ***Pane*** *int. g 60.* ***Frutta*** *g 150*	***Pasta*** *g 50, spinaci g 50, ricotta g 50, grana g 5, olio g 5, burro g 3, farina g 10, latte p. s. g 50.* ***Finocchi*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	***Patate*** *g 100, farina g 30, pelati g 40, olio g 3.* ☆ ***Uova*** *n° 1, olio g 3, grana g 5, verdura qb.* ***Insalata*** *g 70, olio g 5.* ***Pane*** *g 60.* ***Frutta*** *g 150.* #######	***Riso*** *g 60, olio g 4, burro g 3, grana g 5, brodo veg. qb.* ***Pesce*** *g 100, olio g 5, carote, sedano g 40, aromi qb.* ***Fagiolini*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 40.* ***Frutta*** *g 150.*
2° SETTIMANA	***Pasta*** *g 50 zucchine g 50, olio g 5,grana g 5* ***Mozzarella*** *g 30, pomodoro qb, origano qb.* ***Fagiolini*** *g 100, olio g 5* ***Pane*** *g 60* ***Frutta*** *g 150*	***Riso*** *g 50, radicchio g 50, cipolla g 30, olio g 4, grana g 5, brodo vegetale q.b.* ***Nasello*** *g 120, olio g 5,pelati qb* ***Spinaci*** *g 100, olio g 10* ***Pane*** *g 50* ***Frutta*** *g 150*	***Pasta*** *g 60, olio g 3, grana g 5, aromi qb* ***Fesa tacchino*** *g 70 latte p.s. g 20* ***Lattuga*** *g 70, olio g 5* ***Pane*** *int. g 60* ***Frutta*** *g 150*	***Latte*** *p.s. g 150, uovo g 25, farina g 25, prosc.cotto g 15, grana g 5, olio g 1, piselli (*) g 120.* ***Pomodoro*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	***Pasta*** *g 60, pelati g 30, basilico q.b., olio g 3,grana g 3* ***Petto di pollo*** *g 60,olio g 3* ***Insalata*** *g 70, olio g 7* ***Pane*** *g 50* ***Frutta*** *g 150*
3° SETTIMANA	***Pasta*** *g 50, grana g 5, olio g 4, prosc. cotto g 5, pelati g 50, cipolla g 10.* ☆ ***Uova*** *n° 1, olio g 5, grana g 5. zucchini g 100.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	***Pasta*** *g 50, olio g 4, grana g 5, pelati g 50.* ***Coscia*** *pollo g 70, olio g 5, brodo veg. qb.* ***Lattuga*** *g 70, olio g 5.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	☆ ***Pasta*** *g 50, olio g 4, fagioli g 20, grana g 3.* ***Prosc.*** *cotto g 60.* ***Insalata*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *int. g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	***Fusilli*** *g 50, pelati g 40, olio g 4, grana g 6, verdura mista g 40.* ***Tacchino*** *g 70, olio g 4, farina g 5, limone qb.* ***Zucchine*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 30.* ***Frutta*** *g 150*	*****Patate*** *g 100, farina g 30, pomodoro qb, olio g 5,grana g 5.* ***Pesce*** *g 100, olio g 5, pangrattato qb.* ***Lattuga*** *g 70, olio g 5.* ***Pane*** *g 40.* ***Frutta*** *g 150.*
4° SETTIMANA	***Verdura*** *mista g 40, patate g 40, piselli (*) g 10, cavolfiore g 25, olio g 3, grana g 5, pane crostini g 15* ***Tacchino*** *g 70, prosciutto crudo g 10, olio g 3.* ***Pomodoro*** *g 100, olio g 4.* ***Pane*** *int. g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	***Riso*** *g 50, olio g 5, grana g 5* ***Pesce*** *g 100, olio g 5, prezzemolo e pangrattato qb, patate g 20, uovo g 6.* ***Insalata mista*** *g 80, olio g 5* ***Pane*** *g 50* ***Frutta*** *g 150*	***Pasta*** *g 50, pelati g 50, olio g 4, grana g 5* ***Uovo*** *n° 1, grana g 5, olio g 3, patata g 40, pangrattato qb.* ***Finocchi*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 50.* ***Frutta*** *g 150.*	☆ ***Pasta*** *g 50 piselli (*)g 30 olio g 6, grana g 5* ***Zucchine*** *g 100, uovo mezzo, erbette g 30, grana g 5, patate g 50, olio g 6.* ***Pane*** *int. g 50* ***Frutta*** *g 150*	***Farina*** *tipo "0" g 75, olio g 5, mozzarella g 40, pelati g 50, origano qb.* ***Fagiolini*** *g 100, olio g 5.* ***Pane*** *g 20.* ***Frutta*** *g 150.*

####### Insalata di cereali, insalata mista, pane e frutta

☆ ***Riso*** *g 50, verdura mista g 50, piselli (*) g 50, patate g 50, olio g 5, grana g 5, mozzarella g 50.* ***Lattuga*** *g 70, olio g 3.* ***Pane*** *g 40.* ***Frutta*** *g 150.*

☆ **E' possibile presentare gli ingredienti separatamente**

Nota bene: il peso è riferito all'alimento crudo ed al netto degli scarti

(*) ***sia freschi che surgelat*** ** gnocchi confezionati gr 140

ALLEGATO "A"

Spett. le:
COMUNE DI ROGGIANO GRAVINA
Via Bufaletto, 18
87017 ROGGIANO GRAVINA (CS)

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE DI ROGGIANO GRAVINA TRIENNIO 2016/2019.

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ (Prov._____) il_____ residente in_____ Via_____ n._____(Prov._____) in qualità di: _____ *(Indicare la carica o la qualifica del dichiarante (titolare, legale rappresentante, procuratore, altro). In caso di Procuratore indicare gli estremi della procura notarile)* dell'operatore economico, impresa, Cooperativa sociale, Consorzio, A.T.I. _____ _____ (C.F._____ P.IVA_____ con sede in _____,Via_____ _____ n. _____ (Prov._____) Tel. _____ Fax_____e-mail_____ PEC:_____

CHIEDE

di partecipare alla procedura aperta per l'appalto del servizio indicato in oggetto, indetto con determinazione dirigenziale n. 463 del 01.08.2016 , *(Barrare la casella del caso che ricorre e completare dove necessario)*:

□ in forma singola

□ in forma di Raggruppamento *non ancora costituito*, qualificandosi come impresa Capogruppo - mandataria ed indicando quale/i mandante/i la/e seguente/i impresa/e:

_____

□ in forma di Raggruppamento *non ancora costituito*, qualificandosi come impresa mandante ed indicando come Capogruppo l'impresa _____

□ in forma di Raggruppamento *già costituito,* giusta procura notaio dott. _____ Rep. n. _____ in data _____, in qualità di impresa Capogruppo - mandataria, in nome proprio e della/e impresa/e mandante/i *(indicare di seguito la denominazione dell'impresa/e mandante/i)*

N.B.
(In caso di partecipazione all'appalto in Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario di Concorrenti, la presente domanda dovrà essere prodotta da ciascun soggetto facente parte del raggruppamento o del consorzio)

AUTORIZZA

la stazione appaltante, con riferimento alle comunicazioni di cui all'art. 40 del D.Lgs. n. 50/16, ad utilizzare il seguente indirizzo di posta elettronica certificata: _____ .

Consapevole delle responsabilità penali, ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000, e a conoscenza delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni non veritiere e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere (art. 75 e art. 76 D.P.R. 445/2000) per il predetto appalto

DICHIARA

1) Che l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della C.C.I.A.A. per la categoria oggetto dell'appalto o nei registri professionali e commerciali conformi alla legislazione vigente nel rispettivo Paese ed attesta che:
   a) la sede di iscrizione è:_____;
   b) il n° di iscrizione è: _____;
   c) la data di iscrizione è: _____;
   d) la forma giuridica è :_____ ;
   e) l'attività dell'impresa è _____
   _____
   ___
   _____

2) In quanto cooperativa sociale o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritta:
   a) nell'Albo regionale di _____ Sez_____;
   b) nell'Albo Nazionale della Cooperazione _____;

3) di segnalare le seguenti posizioni contributive:

- INAIL di _____ Codice Ditta n. _____;
- INPS di _____ Matricola azienda n. ____ _____;

4) di avere una dimensione aziendale pari a n. _____ dipendenti e di applicare il CCNL _____ __;
5) che i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50 del 2016, in carica al momento della sottoscrizione della presente dichiarazione, sono i seguenti::

cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta

6) che il concorrente non si trova in nessuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80, comma 5, lettere a), b) c), d), e), f), g) i) del D.Lgs. n. 50 del 2016;

7) che in relazione alle circostanze previste dall'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50 del 2016: - nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle cause ostative previste dagli artt. 67 e 84, comma 4, del D.Lgs. n. 159 del 2011;
- nei confronti di tutti gli altri soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50 del 2016, elencati al precedente punto 5) della presente dichiarazione: *(Selezionare con attenzione solo una delle due opzioni; qualora sia barrata la seconda opzione, allegare apposita dichiarazione resa dai soggetti interessati utilizzando preferibilmente il modulo Allegato A1)*
 della cui situazione giuridica dichiara di essere a conoscenza, ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del D.P.R. n. 445 del 2000, assumendone le relative responsabilità, non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle cause ostative previste dagli artt. 67 e 84, comma 4, del D.Lgs. n. 159 del 2011;
 la situazione giuridica relativa alla sussistenza di una delle cause ostative previste dagli artt. 67 e 84, comma 4, del D.Lgs. n. 159 del 2011 è dichiarata singolarmente dagli stessi soggetti, in allegato alla presente dichiarazione

8) che in relazione alla circostanza prevista dall'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016:

8.1. nei propri confronti: *(Selezionare con attenzione solo una delle tre opzioni; qualora sia barrata la terza opzione, allegare apposita dichiarazione redatta preferibilmente utilizzando il modulo Allegato A1)*

 non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
 è 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, ma il reato è stato depenalizzato, ovvero è intervenuta la riabilitazione, ovvero il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero la condanna è stata revocata;
 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, come dichiarato in allegato alla presente dichiarazione. *(In tal caso i soggetti interessati devono indicare tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per e quali abbiano beneficiato della non menzione ad eccezione delle condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione)*

8.2. nei confronti di tutti gli altri soggetti di cui all'art. 80 comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, sopraelencati di cui al punto 5 *(Selezionare con attenzione solo una delle tre opzioni; qualora sia barrata la terza opzione, allegare apposita dichiarazione resa dai soggetti interessati utilizzando preferibilmente il modulo Allegato A1)*

 della cui situazione giuridica dichiara di essere a conoscenza, ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del D.P.R. n. 445 del 2000, assumendone le relative responsabilità, **non è stata pronunciata** sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per reati in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
 della cui situazione giuridica dichiara di essere a conoscenza, ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del D.P.R. n. 445 del 2000, assumendone le relative responsabilità, **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 in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, ma che il reato è stato depenalizzato, ovvero è intervenuta la riabilitazione, ovvero il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero la condanna è stata revocata;
 la sussistenza di sentenze di condanna passate in giudicato, decreti penali di condanna divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per reati in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, è dichiarata singolarmente dagli stessi soggetti in allegato alla presente dichiarazione; (*In tal caso i soggetti interessati devono indicare tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per e quali abbiano beneficiato della non menzione ad eccezione delle condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, né le condanne revocate, né quelle per le quali sia intervenuta la riabilitazione)*

8.3. che nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara: *(Barrare la/e casella/e dell'opzione che ricorre e completare se de caso)*
 non sono cessati dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico; *ovvero*
 sono cessati dalla carica i soggetti, aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico, come di seguito elencati:

 a) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

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

non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi

dell'articolo 444 del codice di procedura penale per reati in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale.

 b) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

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

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 in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, ma il/i reato/i è/sono stato/i depenalizzato/i, ovvero è intervenuta la riabilitazione, ovvero il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero la condanna è stata revocata

 c) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

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

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 in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, ma c'è stata completa ed effettiva dissociazione dell'impresa dalla condotta penalmente sanzionata, mediante:
_____;

(Se ricorre il caso, indicare le modalità che dimostrano la completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata)

9) che, in relazione alla circostanza prevista dall'art. 80 comma 5, lettera h) del D.Lgs. n. 50/2016: *(barrare la casella dell'opzione che ricorre)*

 non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; *ovvero*
 è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria, ma che l'accertamento definitivo della violazione è avvenuto da più di un anno dalla data della presente dichiarazione e che la violazione è stata rimossa;

10) che, in relazione alla circostanza prevista dall'art. 80 comma 5, lettera l) del D.Lgs. n.

50/2016, nell'anno antecedente la pubblicazione del bando:

1. nei propri confronti non è pendente procedimento di cui all'art. 80, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016, per non aver denunciato, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

2. nei confronti di tutti gli altri soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del D,Lgs. n. 50/2016

(Selezionare con attenzione solo una delle due opzioni; qualora sia barrata la seconda opzione, allegare apposita dichiarazione resa dai soggetti interessati utilizzando preferibilmente il modulo Allegato A1)
☐ della cui situazione giuridica dichiara di essere a conoscenza, ai sensi dell'articolo 47, comma 2, del D.P.R. n. 445 del 2000, assumendone le relative responsabilità, non è pendente procedimento di cui all'art. 80, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016, per non aver denunciato, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;
☐ è dichiarata singolarmente dagli stessi soggetti in allegato alla presente dichiarazione, la situazione giuridica relativa alla circostanza prevista all'art. 80, comma 5, lettera l), del D.Lgs. n. 50/2016;

11) che, in relazione alla circostanza prevista dall'art. 80, comma 5, lettera m), del D.Lgs. n. 50/2016: *(Barrare la/e casella/e dell'opzione che ricorre e completare se de caso)*

☐ **non si trova** in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e l'offerta è stata formulata autonomamente; *ovvero*
☐ **non è a conoscenza** della partecipazione alla presente procedura di appalto di soggetti che si trovano, nei propri confronti, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente; *ovvero*
☐ **è a conoscenza** della partecipazione alla presente procedura di appalto dei seguenti soggetti che si trovano nei propri confronti in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente:
_____

12) che il concorrente non si trova in nessuna delle condizioni di divieto di partecipazione previste all'art. 48, comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016;

13) che il concorrente è in regola e si obbliga ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, anche se soci, condizioni retributive, contributive ed assicurative previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria;

14) che il concorrente è in regola con la vigente normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro;

15) che l'impresa inoltre è in regola con i versamenti obbligatori previdenziali, assistenziali ed assicurativi e che, ai fini dell'acquisizione d'ufficio del DURC da parte della Stazione appaltante, l'impresa applica il contratto collettivo nazionale di lavoro (C.C.N.L.) del settore:

_

16) Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse;

17) Di aver preso visione delle norme di cui al Capitolato speciale d'oneri e del Disciplinare e di conoscere compiutamente tutte le condizioni del contratto ivi contenute, compresi i tempi di esecuzione e la modalità di pagamento e di averne accettato senza riserve il contenuto;

18) Dichiara di rispettare le clausole inserite nel Protocollo di legalità;

19) Di indicare le generalità del responsabile tecnico del soggetto candidato; in caso di R.T.I./Consorzio ogni candidato dovrà indicare il proprio responsabile tecnico;

20) Di non essere a conoscenza dell'esistenza di cause ostative ad effettuare il servizio previste dalla vigente legislazione;

21) Di non essere coinvolto in situazioni oggettive lesive della par condicio dei concorrenti e lesive della segretezza delle offerte;

22) Di impegnarsi a mantenere l'offerta fissa ed irrevocabile, ai sensi dell'art.1329 del C.C., per un periodo pari a centottanta giorni dalla data dell'offerta e, comunque, decorso tale termine, fino a che non intervenga revoca scritta.

23) Di essere a conoscenza del contenuto del DUVRI, impegnandosi a tutti gli obblighi connessi;

24) Di assumere, in caso di aggiudicazione, tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge;

25) Di osservare, in caso di aggiudicazione, le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, attuando a favore dei lavoratori dipendenti, anche se soci, condizioni retributive, contributive ed assicurative previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro;

26) Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad eseguire il servizio entro il termine indicato nel Capitolato Speciale e nel disciplinare;

27) Di assumere, in caso di aggiudicazione, ogni responsabilità in caso di infortuni o danni arrecati, alle persone o alle cose, dell'Amministrazione appaltante o di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto da parte del personale addetto, sollevando l'Ente appaltante da ogni responsabilità;

28) che, in quanto Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 50/2016, indica di seguito per quali consorziati il consorzio concorre *(se ricorre il caso, completare con l'indicazione della denominazione e sede legale di ciascuna impresa*):

_____

28)*(in caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo o di Consorzio di concorrenti non ancora costituiti)*

a) che, in caso di aggiudicazione della gara, il mandato collettivo speciale con rappresentanza verrà conferito all'impresa qualificatasi capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e della/e mandante/i;

b) che, in caso di aggiudicazione della gara, eseguirà le seguenti parti del servizio:

_____

Si allega fotocopia non autenticata di documento di identità in corso di validità (art. 38, comma 3, D.P.R. 445/2000).

Luogo e data_____

Timbro e Firma del sottoscrittore
Titolare/Legale rappresentante/procuratore

N.B.
In caso di partecipazione all'appalto in Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario di concorrenti, la presente dichiarazione dovrà essere prodotta da ciascun soggetto facente parte del raggruppamento o del consorzio

ALLEGATO "A1"

DICHIARAZIONE AUTONOMA SOGGETTIVA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE DI ROGGIANO GRAVINA TRIENNIO 2016/2019.

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il

_____ residente in _____ Via _____ n. ___

in qualità di _____ (*Indicare*

la carica o la qualifica del dichiarante (titolare, legale rappresentante, procuratore, altro). In caso di Procuratore indicare gli

estremi della procura notarile)

dell'operatore economico, impresa/società

_____

(c.f. _____ P.IVA _____ con sede in _____

Via _____ n. _____ Tel. _____ Fax

_____ e-mail _____

concorrente all'appalto indicato in oggetto

Consapevole delle responsabilità penali, ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000, e a conoscenza delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni non veritiere e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere (art. 75 e art. 76 D.P.R. 445/2000) per il predetto appalto

DICHIARA

ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare di lavori pubblici e di stipula dei relativi contratti e, in particolare:

1.) che, in relazione alla circostanza prevista dall'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50 del 2016, nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle cause ostative previste dagli artt. 67 e 84, comma 4, del D.Lgs. n. 159 del 2011;

2.) che, in relazione alla circostanza prevista dall'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, nei propri confronti *(Selezionare con attenzione solo una delle tre opzioni; qualora sia barrata la terza opzione completare indicando tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali abbiano beneficiato della non menzione ad*

eccezione delle condanne per reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa, delle condanne revocate, né quelle per le quali sia intervenuta la riabilitazione)

 non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su

1 richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

 è 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, ma il reato è stato depenalizzato, ovvero è intervenuta la riabilitazione, ovvero il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna, ovvero la condanna è stata revocata;

 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, come di seguito indicato:

_____

_____

_____

3.) che, in relazione alla circostanza prevista dall'art. 80 comma 5, lettera l) del D.Lgs. n. 50/2016 nei propri confronti, non è pendente procedimento di cui all'art. 80, comma 1, del D.lgs. n. 50/2016, per non aver denunciato, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale, aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

ALLEGA

Fotocopia non autenticata di documento di identità in corso di validità (art. 38, comma 3, D.P.R. 445/2000).

Luogo e data_____

Timbro e Firma del sottoscrittore
Titolare/Legale rappresentante/procuratore

_____

ALLEGATO "B"
DICHIARAZIONE CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA E CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE DI ROGGIANO GRAVINA TRIENNIO 2016/2019.

Il/La sottoscritto/a_____nato/a a_____il _____

in qualità di_____

(Indicare la carica o la qualifica del dichiarante (titolare, legale rappresentante, procuratore, altro).

In caso di Procuratore indicare gli estremi della procura notarile) dell'operatore economico, impresa/società

_____

(c.f. _____ P.IVA _____ con sede in _____

Via_____ n. _____ Tel. _____Fax

e-mail

_____

concorrente all'appalto indicato in oggetto nella forma indicata nella domanda di partecipazione (All. A)

sotto la propria personale responsabilità, (artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000) e a conoscenza delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni non veritiere e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere (art. 75 e art.76 D.P.R. 445/2000)

DICHIARA

- in relazione al requisito di capacità economica e finanziaria e capacità tecnica e professionale richiesti dal bando:

a) di aver gestito per almeno un anno il servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, nelle scuole primarie e secondarie di I grado, riferito al precedente triennio (2013 — 2014 — 2015) con un numero di pasti annuali pari a_____ (numero dei pasti annuali);
b) di aver realizzato un fatturato relativo alle attività specifiche pari a:

- anno 2013 €. ,.....IVA esclusa,
- anno 2014 .....IV A esclusa.
- anno 2015 .....IVA esclusa,

c) di aver il proprio sistema di rintracciabilità conforme al reg- CE 178/02;

ALLEGA

1.Referenze di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D .Lgs. 385/1993;
2, Attestazione dei committenti relativa al fatturato dei singoli appalti;
3. Attestazione dei committenti relativa alla regolare esecuzione del servizio di refezione scolastica;
4. certificazioni del sistema di qualità aziendale della serie:
   l)- UNI EN ISO 9001 :2008 (certificazione del sistema di gestione della qualità);
   2.)- UNI EN ISO 10854:1999 (certificazione del Sistema di Autocontrollo sul metodo HACCP);

5. Fotocopia non autenticata di documento di identità in corso di validità (art 38, comrna 3, D.P.R. 445/2000).

Luogo e data_____

Timbro e Firma del
sottoscrittore Titolare/Legale
rappresentante/procuratore

_____

Compilare in caso di concorrente singolo. In caso di partecipazione all'appalto in Raggruppamento Temporaneo o Consorzio Ordinario di Concorrenti, costituiti o da costituire la presente dichiarazione dovrà essere prodotta da ciascun soggetto facente parte del raggruppamento o del consorzio. Detti requisiti devono essere posseduti nella misura e modalità indicate dal disciplinare di gara.

Spett./le Comune di Roggiano Gravina
da inserire nella busta "A" Documentazione

DICHIARAZIONE
PROTOCOLLO DI LEGALITA'
(Allegato B 1)

Oggetto dell'appalto: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE DI ROGGIANO GRAVINA TRIENNIO 2016/2019.

CIG 6758937342

Il sottoscritto, ……..……, nato a ……, il …… in qualità di legale rappresentante della ditta …… con sede in ……, via …… (P. I.V.A.) ……, iscritta al nr. …… del registro delle imprese tenuto presso la Camera di Commercio di ……, partecipante alla procedura:
……
……

SI IMPEGNA

secondo quanto previsto dal Protocollo di Legalità sottoscritto presso la Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo di COSENZA, che qui si intende integralmente trascritto, sin dalla presentazione della domanda di partecipazione alla gara in oggetto specificata, in caso di aggiudicazione del relativo appalto, a rispettare e far rispettare le seguenti clausole:

1) ***Clausola n. 1***
La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

2) ***Clausola n. 2***
La sottoscritta impresa si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte, nel piano di affidamento con riguardo alle forniture, ed ai servizi di cui gli artt. 2 e 3 nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

3) ***Clausola n. 3***
La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

4) ***Clausola n. 4***
La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, eventuali iniziative di competenza.

5) ***Clausola n. 5***
La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappaltò o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive analoghe a quelle

di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse.
Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche, una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

6) ***Clausola n. 6***

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro. anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

7) ***Clausola n. 7***

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza del divieto, per le stazioni appaltanti pubbliche, di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

DICHIARA

di essere informato che la mancata osservanza degli obblighi derivanti dal suddetto Protocollo di legalità comporterà l'applicazione delle sanzioni del medesimo Protocollo, oltre che delle sanzioni previste dalla normativa vigente.

lì, ……

IN FEDE (*)

_____

(*) Il modello deve essere compilato e sottoscritto con firma leggibile e per esteso:

- nel caso di impresa individuale: dall' imprenditore;
- nel caso di Società, Cooperative o Consorzi: dal legale rappresentante;
- nel caso di raggruppamento temporaneo d'imprese o consorzio di concorrenti ancora da costituirsi: dalle persone che si trovano nella medesima posizione giuridica con riferimento a ciascuna impresa.
- Qualora nell'impresa sia presente la figura dell'Institore (artt. 2203 e seguenti del C.C.), del Procuratore (art. 2209 del C.C.) o del Procuratore speciale: l'offerta può essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dagli stessi.

Allegare, a pena di esclusione, copia fotostatica (fronte/retro) di idoneo documento di identificazione, in corso di validità di ciascuno dei soggetti dichiaranti. In caso contrario, le firme dovranno essere autenticate ai sensi della L 445/2000.

Allegato C

"OFFERTA ECONOMICA"

OGGETTO: SERVIZIO MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA COMUNALE DI ROGGIANO GRAVINA TRIENNIO 2016/2019.

CIG 6758937342

Il valore complessivo presunto dell'appalto € 112.500,00 (centododicimilacinquecento/00) di cui €. 3.375,00 (tremilatrecentosettantacinque/00) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto considerando n. 12.500 pasti annuali da erogare.

Il prezzo pro pasto a base d'asta è di € 3,00 (tre/00) , oltre IVA.

Il sottoscritto …… nato il …… a …….. in qualità di ……. dell'impresa …….. con sede in …… con codice fiscale n… …… con partita IVA n …….. con la presente

<u>In caso di associazione temporanea di imprese o consorzi non ancora costituiti aggiungere:</u>

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio ……..

il sottoscritto …….. (cognome, nome e data di nascita) in qualità di ……. …… (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa …….. con sede in …… C.F. …… P.ta I.V.A. ……. quale mandante della costituenda ATI/Consorzio…… ……..

il sottoscritto …….. (cognome, nome e data di nascita) in qualità di ……. …… (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell'impresa …….. con sede in …… C.F. …… P.ta I.V.A. ……. quale mandante della costituenda ATI/Consorzio……

Offre/offrono

per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato il prezzo per singolo pasto (IVA esclusa) di € ……..(in cifre ed in lettere) inferiore rispetto a quello a base di gara e al netto degli oneri di sicurezza.

I COSTI DI SICUREZZA AZIENDALI PER IL SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO SONO PARI A EURO……

DATA

_____

TIMBRO E FIRMA

_____