



# COMUNE DI SPARANISE

PROVINCIA DI CASERTA



Comune di Sparanise  
La presente è stata pubblicata  
all'Albo Pretorio Online  
dal 20-07-17 al 20-08-17  
IL MESSO COMUNALE

SERVIZIO ASSISTENZA SCOLASTICA

DETERMINA DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

DETERMINA N° 13 DEL 20.07.2017

**REGISTRO GENERALE DELLE DETERMINE UFFICIO SEGRETERIA**

**N° 843 DEL 20.07.2017**

**OGGETTO: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2017/2018 E 2018/2019 – ART. 36 COMMA 2, LETT B) DEL D.LGS 50/2016. PROCEDURA NEGOZIATA SU PIATTAFORMA MEPA- C.I.G. 7153524ABE. DETERMINAZIONE A CONTRARRE.**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO**

**Premesso che:**

- con Decreto Sindacale n° 6 del 16.03.2017 la sottoscritta Dr.ssa Daniela Rocco è stata incaricata della responsabilità di gestione del Servizio Segreteria ed AA.GG., con decorrenza dal 14.4.2017;
- con deliberazione della G.C. - n°75 del 27.4.2017 , è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione (P.E.G.) per l'anno 2017;
- che il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia del Comune di Sparanise è terminato in data 31/05/2017 e che si rende necessario procedere ad indire selezione pubblica per l'affidamento di che si tratta;

**Preso atto che:**

- l'art. 1 comma 450 della L. 296/2006 prevede che le Amministrazioni Pubbliche di cui all'art. 1 del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione, ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure;
- l'art. 1 comma 449 della L. 296/2006 prevede che le Amministrazioni Pubbliche di cui sopra possono ricorrere alle convenzioni CONSIP ovvero ne utilizzano i parametri prezzo-qualità come limiti massimi per la stipulazione dei contratti;
- ai sensi dell'articolo 36, comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., il Ministero dell'Economia e delle Finanze, avvalendosi di CONSIP S.p.A., mette a disposizione delle Stazioni Appaltanti il Mercato Elettronico delle Pubbliche Amministrazioni nel quale si può procedere attraverso ordine diretto (Oda) o con richiesta di offerta (RdO);

- Part. 37 comma 2 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. prevede che per gli acquisti di forniture e servizi di importo superiore a 40.000,00 euro ed inferiore alla soglia di cui all'art. 35 del sopra richiamato decreto, le Stazioni appaltanti in possesso della necessaria qualificazione di cui all'art. 38 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. procedono mediante l'utilizzo autonomo degli strumenti telematici di negoziazione messi a disposizione dalle Centrali di Committenza qualificate;

- che l'art. 216, comma 10 del medesimo D.lgs 50/2016 prevede che fino alla data di entrata in vigore del sistema di qualificazione delle stazioni appaltanti di cui all'articolo 38, i requisiti di qualificazione sono soddisfatti mediante l'iscrizione all'anagrafe di cui all'articolo 33-ter del decreto-legge 18 ottobre 2012, n. 179, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 dicembre 2012, n. 221, e che il Comune di Sparanise risulta iscritto all'AUSA;

**Ritenuto**, ai sensi di quanto ammesso dalle disposizioni normative vigenti, che sussistono i presupposti per procedere alla scelta del contraente mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. in quanto trattasi di un servizio per un importo superiore a 40 mila euro ed inferiore alla soglia comunitaria di cui all'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. attraverso il MEPA mediante richiesta di offerta (RDO);

**Precisato**, in particolare,

- che il servizio di mensa scolastica rientra, ai sensi dell'art 35 del D.lgs 50/2016, tra i servizi di cui all'allegato IX del D.lgs 50/2016, la cui soglia è fissata in € 750.000,00;
- che il criterio di aggiudicazione, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 144 e 95 comma 3 del D.lgs 50/2016 deve essere quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

**Preso atto** che, ai sensi all'art. 51, comma 1 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i., l'acquisizione oggetto di affidamento non può essere ulteriormente scomposto in lotti di funzionali o prestazionali in quanto costituenti un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva della fornitura da acquisire (impossibilità oggettiva);

**Visto** l'articolo 32 (*fasi delle procedure di affidamento*), comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i., il quale dispone che *"prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte"*;

**Visto** l'articolo 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s.m.i., il quale dispone che *"la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:*

- a) *il fine che con il contratto si intende perseguire;*
- b) *l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;*
- c) *le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base"*;

**Dato atto che**

- l'importo dell'appalto da porre a base di gara è pari ad € 3,30 a pasto, di cui € 0,02 per oneri di sicurezza, per un totale presunto di € 105.600, oltre IVA, calcolato sulla base dei prezzi medi praticati per il servizio e del numero di pasti consumati nel periodo ottobre 2016/maggio 2017.
- che in relazione all'appalto è stato predisposto, ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., il documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI);
- che in relazione al presente appalto lo scrivente assolve le funzioni di RUP, e che è stato verificato il rispetto della programmazione dei pagamenti, secondo quanto previsto dall'art. 9, comma 2 della legge n. 102/2009;

**Tenuto Conto che:**

- il fine che con il contratto si intende perseguire è quello di assicurare un servizio di mensa scolastica garantendo efficienza e qualità della prestazione in oggetto;
- l'oggetto del contratto è l'affidamento in concessione del Servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola materna di Sparanise per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019, dal 1 ottobre al 31 maggio di ciascun anno;
- la scelta del contraente avverrà mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art 36, comma 2 lett b) tra gli operatori economici individuati tramite piattaforma telematica MEPA, cui affidare il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
- il contratto verrà redatto in forma pubblica amministrativa ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i.;

**Ritenuto necessario approvare la documentazione di gara, composta dai seguenti allegati:**

- A – RDO e disciplinare di gara
- B – Capitolato speciale;
- C – Tabella dietetica;
- D – DUVRI;
- E – Protocollo di legalità;
- F – Schema domanda di ammissione;
- G – Schema dichiarazione possesso requisiti speciali;
- H – Schema dichiarazione di offerta economica,

documenti quali parti integranti della presente determinazione;

**Considerato** che a tale scopo è necessario garantire la pubblicità della gara mediante pubblicazione del bando all'Albo Pretorio del Comune di Sparanise, sul sito web del Comune di Sparanise: [www.comunedisparanise.it](http://www.comunedisparanise.it), nella Sezione "Amministrazione trasparente" e sulla piattaforma telematica MEPA;

**Preso atto** che in base all'importo dell'appalto, la Stazione Appaltante è tenuta al pagamento di € 30,00 quale quota contributiva a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266;

**Visto** il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s.m.i.;

**Visto** il d.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207 s.m.i. nella parte ancora in vigore ;

**Visto** il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

**Visto** il Decreto del Ministero dell'Ambiente 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) recante "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva;

**Visto** il regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

**Visto** il regolamento comunale di contabilità;

## DETERMINA

1. **di approvare** le premesse della presente determinazione, quale parte integrante e sostanziale;
2. **di stabilire** che per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli a.s. 2017/2018 e 2018/2019, periodo ottobre maggio di ciascun anno si procederà mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'articolo 36, comma 2 lett. b) dell'articolo del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. mediante ricorso al MEPA con formulazione di RdO;
3. **di dare atto** che il criterio di aggiudicazione, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 144 e 95 comma 3 del D.Lgs 50/2016 deve essere quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
4. **di approvare** la documentazione di gara, composta dai seguenti allegati:
  - A – RDO e disciplinare di gara;
  - B – Capitolato speciale;
  - C – Tabella dietetica;
  - D – DUVRI;
  - E – Protocollo di legalità;
  - F – Schema domanda di ammissione;
  - G – Schema dichiarazione possesso requisiti speciali;
  - H – Schema dichiarazione di offerta economica,
  - che in relazione al presente appalto lo scrivente assolve le funzioni di RUP, e che è stato verificato il rispetto della programmazione dei pagamenti, secondo quanto previsto dall'art. 9, comma 2 della legge n. 102/2009;
5. **di dare atto:**
  - che il fine che con il contratto si intende perseguire è quello di assicurare un servizio di mensa scolastica garantendo efficienza e qualità della prestazione in oggetto;
  - che l'oggetto del contratto è l'affidamento in concessione del Servizio di refezione scolastica agli alunni della scuola materna di Sparanise per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019, dal 1 ottobre al 31 maggio di ciascun anno;
  - che la scelta del contraente avverrà mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art 36, comma 2 lett b) tra gli operatori economici individuati tramite piattaforma telematica MEPA, cui affidare il servizio con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
  - che il contratto verrà redatto in forma pubblica amministrativa ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 267/2000 e s.m.i.;
6. **di prenotare**, ai sensi dell'articolo 183, comma 2, lett. c), del d.Lgs. n 267/2000 la somma relativa all'affidamento del contratto d'appalto in oggetto dando atto che la somma verrà formalmente impegnata con il provvedimento di aggiudicazione definitiva come segue:
  - € 20.592, IVA inclusa al cap. 654 del bilancio 2017/2019, e.f. 2017
  - € 54.912, IVA inclusa al cap. 654 del bilancio 2017/2019, e.f. 2018
  - € 34.320,00 IVA inclusa al cap. 654 del bilancio 2017/2019, e.f. 2019
7. **di impegnare** ai sensi dell'articolo 183, comma 1, del D.Lgs n° 267/2000 a carico del bilancio dell'esercizio 2017, cap.122 la somma di € 30,00 relativa al pagamento del contributo di gara all'ANAC;
8. **di accertare**, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;
9. **di dare atto** che la presente determinazione, trasmessa al Servizio Finanziario per gli adempimenti di cui al 4° comma dell'art.151 del D. Lgs. 267/2000, ha efficacia immediata dal momento

dell'acquisizione dell'attestazione di copertura finanziaria e viene pubblicata sull'Albo Pretorio ai fini della generale conoscenza;

10. **di dare atto** altresì ai sensi dell'art. 6 bis della L. n. 241/1990 e dell'art. 1 co. 9 lett. e) della L. n. 190/2012 della insussistenza di cause di conflitto di interesse, anche potenziale nei confronti del responsabile del presente procedimento;
11. **di dare atto** che la presente determinazione è soggetta a pubblicazione ai sensi dell'art. 37 – commi 1 e 2 del D.Lgs. 14 marzo 2013, nr. 33 e che tutti i documenti saranno disponibili sul sito *web* del committente [www.comunedisparanise.it](http://www.comunedisparanise.it) sulla home page "Amministrazione Trasparente" - sezione "Bandi di Gara e contratti",
12. **di trasmettere** il presente atto al Servizio Amministrativo per la pubblicazione all'Albo Pretorio.

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

(Dott.ssa Daniela Rocco)



**SERVIZI FINANZIARI E CONTABILI**

Visto il procedimento che precede se ne attesta la regolarità contabile in ordine alla copertura finanziaria con prenotazione di impegno a valere sul cap. n. 654 del bilancio del corrente esercizio.

La presente determinazione è esecutiva ai sensi dell'art. 151, comma 4, del D. Lgs. n. 267/2000.

Sparanise 20-7-2017

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

(D.ssa Annarita Rebuzzì)



# CITTÀ di SPARANISE

- PROVINCIA DI CASERTA -

*MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE*

tel. 0823 874032 – fax 0823 874400

pec: [protocollo@pec.comunedisparanise.it](mailto:protocollo@pec.comunedisparanise.it)

C.I.G. 7153524ABE

(A)

OGGETTO:

**RDO e disciplinare relativo alla procedura negoziata per l'appalto del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia del Comune di Sparanise, anni scolastici 2017-2018 e 2018-2019**

(art. 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. n. 50/2016)

**1. PREMessa. CANALI DI COMUNICAZIONE PRIVILEGIATI ai sensi dell'art. 52 del D.Lgs 50/2016: e-mail:** [protocollo@pec.comunedisparanise.it](mailto:protocollo@pec.comunedisparanise.it)

Ai sensi dell'art. 52 del D.Lgs 50/2016, si avvisa che le comunicazioni inerenti il procedimento di affidamento della presente procedura saranno di regola effettuate tramite la piattaforma telematica all'indirizzo [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it), sezione "comunicazioni", ovvero all'indirizzo di posta elettronica certificata che il concorrente deve indicare nella documentazione di gara.

## 2. STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI SPARANISE – Piazza Giovanni XXIII, n. 1 - 81056 – SPARANISE. Telefono 0823/874032 - indirizzo internet [www.comunedisparanise.it](http://www.comunedisparanise.it).

## 3. OGGETTO E LUOGO DI SVOLGIMENTO DELL'APPALTO

L'appalto consiste nel servizio di ristorazione scolastica della scuola dell'Infanzia del Comune di Sparanise ad operatore economico qualificato nella ristorazione collettiva specializzata ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs 50/2016.

Il luogo dove dovrà svolgersi il servizio del presente appalto è il Comune di Sparanise presso la sede scolastica indicata nel capitolato speciale d'appalto.

## 4. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto è riferito agli anni scolastici 2017-2018 e 2018-2019, dal 1/10 al 31/5 di ciascun anno scolastico, in conformità al calendario scolastico adottato dall'Istituto Comprensivo destinatario del servizio. È ammessa la ripetizione del servizio, ai sensi dell'art. 63 comma 5 e art 125 comma 1 lett f) del D.lgs 50/2016 ricorrendone le condizioni. E' possibile esercitare la facoltà di proroga, ai sensi dell'art 106, comma 11 del medesimo Codice, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante, e comunque a condizione che il Comune di Sparanise ravvisi un preminente interesse pubblico, che lo svolgimento del servizio dello stesso operatore economico sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità richiesti e che non vi siano state contestazioni rilevanti, ai fini della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del periodo del presente appalto.

## 5. PRESTAZIONI A CARICO DELL' OPERATORE ECONOMICO APPALTATORE

L'operatore economico assumerà a suo carico le prestazioni di cui al precedente articolo 3) del presente disciplinare e tutte le prestazioni che gli competono espressamente indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel DUVRI.

## 6. VALORE DELL'APPALTO

L'importo totale presunto dell'intero appalto è quantificato in € 105.600,00 (centocinquemilaseicento/00), di cui € 640,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (€ 3,30 x n. 2.000 pasti medi mensili x n. 16 mesi).

Tale importo viene calcolato sulla base del numero di pasti consumati nel periodo ottobre 2016/maggio 2017. L'importo indicato si intende al netto dell'I.V.A.

L'importo indicato si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

## 7. PREZZI UNITARI A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in:

- € 3,30 a pasto, di cui € 3,28 (IVA esclusa) assoggettabili a ribasso e € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

## 8. CONDIZIONI DI AMMISSIONE

### REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 e della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dal successivo articolo 8.2 del presente Disciplinare, costituiti da:

a) operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative*), b) (*consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane*), c) (*consorzi stabili*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016;

b) operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (*raggruppamenti temporanei di concorrenti*), e) (*consorzi ordinari di concorrenti*), f) (*aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete*), g) (*gruppo europeo di interesse economico*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs. 50/2016;

c) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all' art. 45 del D.Lgs. 50/2016 e di cui all'art. 62, del DPR 207/2010, nonché del presente Disciplinare.

Saranno ammessi a partecipare gli operatori economici che dichiareranno le seguenti condizioni:

- Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 DLgs. 19 aprile 2016 n. 50;

### REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

#### Requisiti di idoneità professionale

- Iscrizione alla Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto, nonché, se società cooperativa o consorzio, iscrizione agli albi e registri previsti dalla normativa vigente;

#### Capacità Economica e Finanziaria:

Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale.

L'operatore economico dovrà pertanto:

- presentare idonee referenze, rilasciate da almeno due istituti bancari e/o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 385/1993, attestanti la capacità economica e finanziaria dell'impresa con esplicito riferimento all'oggetto e all'importo di gara;
- dimostrare il possesso di un fatturato minimo annuo per ciascun anno, relativamente agli esercizi 2015/2016/2017, nel settore della refezione scolastica per un importo complessivo almeno pari ad Euro 50.000,00 (cinquantamila/00) (IVA esclusa);

### Capacità Tecnica e Professionale:

- a) aver svolto con esito positivo, nei tre anni scolastici 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017 almeno tre (3) servizi di refezione scolastica, di cui almeno n. 1 (uno) nell'anno scolastico 2016/2017 con valore almeno pari ad € **40.000,00** (il concorrente dovrà indicare, per ciascun servizio gestito, la durata contrattuale, committente, tipologia di contratto, oggetto del contratto, valore economico complessivo e medio annuo).

Se trattasi di servizi prestati a favore di enti pubblici, il possesso del requisito deve essere provato da certificati rilasciati e vistati dagli Enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente, mediante dichiarazione ex D.P.R. 445/2000.

### 9. CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D.Lgs 50/2016)

Considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

### 10. MODALITÀ DI ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E RICHIESTE DI CHIARIMENTI

TERMINE ULTIMO PER LA PRESENTAZIONE OFFERTE E ACQUISIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

**Il termine ultimo per la presentazione delle offerte relative alla presente procedura è fissato alle ore 12.00 del giorno 10/08/2017**

Il presente Disciplinare di gara, i modelli per le autodichiarazioni, nonché il capitolato Speciale di Appalto, il DUVRI e lo schema di contratto sono disponibili sulla piattaforma MEPA all'indirizzo [www.acquistinrete.it](http://www.acquistinrete.it) secondo la procedura prevista sul MePa e sul sito internet del Comune di Sparanise all'indirizzo [www.comunedisparanise.it](http://www.comunedisparanise.it).

**La stazione appaltante effettuerà i controlli sulla capacità a contrarre dell'affidatario, sulla base del dettato dell'art. 80, D.Lgs. n. 50/2016**

### RICHIESTE DI CHIARIMENTI

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul Disciplinare di Gara, sul Capitolato Speciale di Appalto, sul DUVRI e sullo schema di contratto potranno essere richieste alla Stazione Appaltante entro il termine previsto al successivo paragrafo 23.

### 11. SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

La presa visione della documentazione di gara ed il sopralluogo presso l'area interessata dal presente servizio sono obbligatori.

L'operatore economico dovrà effettuare tassativamente accurate visite nei luoghi oggetto del presente appalto **entro il giorno 09.08.2017** previa prenotazione telefonica, contattando l'Ufficio di Segreteria del Comune di Sparanise al numero 0823.1505753.

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

A tal riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo esclusivamente i seguenti soggetti:

1. legale rappresentante o direttore tecnico dell'operatore economico, del consorzio, o di una delle imprese eventualmente raggruppate o consorziate;
2. un impiegato tecnico dipendente dell'operatore economico concorrente;
3. un procuratore;
4. un libero professionista tecnico delegato dall'operatore economico.

I soggetti che effettueranno il sopralluogo dovranno presentare, a seconda dei casi, i seguenti documenti di abilitazione al sopralluogo del soggetto:

- per i soggetti di cui al precedente punto 1.: certificato della Camera di Commercio anche in fotocopia purché in corso di validità o autocertificazione del legale rappresentante;
- per i soggetti di cui al precedente punto 2.: autocertificazione del legale rappresentante dalla quale

- per i soggetti di cui al precedente punto 3.: procura notarile anche in fotocopia;
- per i soggetti di cui al precedente punto 4.: delega ad effettuare il sopralluogo.

Si precisa che, in caso di raggruppamenti temporanei di imprese o di consorzi ex art. 2602 c.c. è richiesta l'effettuazione del sopralluogo da parte di tutti i soggetti soprarichiamati rappresentanti il costituendo raggruppamento (mandante o mandataria): nel solo caso di raggruppamento già costituito, sarà sufficiente l'effettuazione del sopralluogo da parte della sola mandataria nominata nell'atto costitutivo del raggruppamento temporaneo.

All'atto del sopralluogo, il soggetto come sopra individuato, che potrà rappresentare in ogni caso un solo operatore economico, dovrà presentarsi con il documento giustificativo della propria qualifica (procura, delega ovvero CCIAA dell'operatore economico) e con il documento di identità. Si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dall'incaricato del Comune di Sparanise e controfirmata dal rappresentante dell'operatore economico concorrente, redatta in duplice originale e consegnata al rappresentante dell'operatore economico medesimo.

**Non verranno ammessi alla gara gli operatori economici che non avranno effettuato il predetto adempimento nei termini indicati.**

L'attestazione rilasciata dal Comune potrà non essere prodotta in sede di gara, in quanto costituisce informazione di cui la Stazione Appaltante è già in possesso.

## 12. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare all'appalto l'offerta **dovrà pervenire entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 10 agosto 2017** sul sito [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) secondo le indicazioni previste dalle "Regole di E-Procurement della Pubblica Amministrazione CONSIP SPA". Saranno prese in considerazione solo le offerte pervenute entro il termine stabilito e saranno aperte secondo la procedura prevista sul MePa di CONSIP.

Oltre il termine predetto non sarà ritenuta valida alcun'altra offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente offerta. Il recapito del plico informatico rimane ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'amministrazione non si assumerà alcuna responsabilità qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

I soggetti partecipanti sono tenuti a presentare, utilizzando la piattaforma telematica MEPA la documentazione di seguito elencata. Il plico dovrà riportare la seguente indicazione:

**Al Comune di Sparanise - Offerta per procedura negoziata per l'appalto del servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia – Anni Scolastici 2017/2019, oltre al nominativo dell'impresa partecipante.**

L'offerta è formata, a pena di esclusione, da distinte documentazioni informatiche, contenenti:

- A) **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA A CORREDO DELL'OFFERTA** di cui al successivo 12.1.1;
- B) **DOCUMENTAZIONE COSTITUENTE L'OFFERTA TECNICA** di cui al successivo 12.1.2;
- C) **DOCUMENTAZIONE COSTITUENTE L'OFFERTA ECONOMICA** di cui al successivo 12.1.3.

### 12.1 DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E CONTENUTO

Fatte salve le ipotesi di esclusione dalla gara previste espressamente dal presente disciplinare, il Presidente di gara potrà comunque disporre l'esclusione dalla gara medesima del concorrente a causa di mancanza, irregolarità, incompletezza della documentazione richiesta oppure inosservanza delle modalità prescritte per la presentazione della documentazione, qualora facciano venir meno il serio e proficuo svolgimento della gara, la "par condicio" dei concorrenti o costituiscano violazione delle norme poste a tutela della segretezza dell'offerta.

**Si fa presente che ogniqualvolta si faccia riferimento alla sottoscrizione dei documenti, essa si intende resa con firma digitale corredata da copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.**

La documentazione da inserire all'interno delle tre buste informatiche è la seguente:

#### 12.1.1 **BUSTA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**

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

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

- 1) **domanda di partecipazione** alla gara, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente, con allegata la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione, copia conforme all'originale della relativa procura.

Si precisa che:

1.1. Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, **pena di esclusione**, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;

1.2. Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:

- a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater* della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater* della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

- 2) **dichiarazione sostitutiva** (è preferibile l'uso dell'allegato modello redatto dalla Stazione Appaltante) resa ai sensi degli art. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 s.m.i. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente assumendosene la piena responsabilità:

- a) dichiara, indicandole specificamente, di non trovarsi in nessuna delle condizioni preclusive previste dall'articolo 80, commi 1, **lett. a), b), c), d), e), f), g), 2, 3, 4, lett. a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m)**, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;
- b) indica i nominativi, le date di nascita e di residenza degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza, tutti i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, direzione e controllo e soci accomandatari secondo quanto previsto dall'art. 80, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016;
- c) dichiara che vi sono amministratori e direttori tecnici cessati nell'anno antecedente la data di invio della lettera di invito; in tal caso occorrerà specificare le eventuali condanne per i reati di cui all'art. 80, comma 1 lett a), b), c), d), e), f), g), del D.lgs. n. 50/2016 da questi riportate e dichiarare la completa ed effettiva dissociazione assunta da parte dell'impresa

**oppure**

dichiara che non vi sono amministratori e direttori tecnici cessati nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando di gara;

- d) dichiara di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i.;

**oppure**

dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, tuttavia negli ultimi tre anni di servizio, non hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i

**oppure**

dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex dipendenti pubblici, dopo tre anni da quando gli stessi hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione e quindi nel rispetto di quanto previsto dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i.;

- e) (nel caso di concorrenti stabiliti in altri stati aderenti all'Unione europea)  
attesta di possedere i requisiti d'ordine speciale previsti dal d.P.R. n. 207/2010 s.m.i. accertati, ai sensi dell'art. 62 dello stesso decreto, in base alla documentazione prodotta secondo le norme vigenti nei rispettivi paesi;
- f) dichiara di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella **lettera di invito alla gara - disciplinare di gara, nello schema di contratto, nel capitolato tecnico prestazionale, nel DUVRI**;
- g) indica la Camera di Commercio nel cui registro è iscritto precisando gli estremi di iscrizione (numero e data), la forma giuridica e l'attività per la quale è iscritto che deve corrispondere a quella oggetto della presente procedura di affidamento ovvero ad altro registro o albo equivalente secondo la legislazione nazionale di appartenenza;
- h) attesta di essersi recato nel luogo dove sarà espletato il servizio oggetto di affidamento;
- i) dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere espletato il servizio;
- m) attesta di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'espletamento del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;
- n) accetta le particolari condizioni di esecuzione del contratto prescritte nella lettera d'invito e disciplinare, nel capitolato e nello schema di contratto;
- o) accetta le condizioni contenute nel protocollo di legalità sottoscritto dalla Stazione Appaltante e di cui alla Delibera del Commissario Straordinario n. 1 in data 15 ottobre 2015, allegato alla documentazione di gara;
- p) dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla Stazione Appaltante approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 58 del 26 marzo 2014 (reperibile sul sito internet del Comune di Sparanise, Sezione "Amministrazione Trasparente", sottosezione "Altri contenuti - corruzione") e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- q) indica l'indirizzo PEC al quale va inviata l'eventuale richiesta di integrazioni di cui all'art. 83, comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 (soccorso istruttorio) e qualsiasi altra comunicazione prevista dal medesimo decreto;
- r) autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

**oppure**

- non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;
- s) attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
- t) (nel caso di consorzi stabili e quelli di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n. 50/2016) indica per quali consorziati il consorzio concorre; qualora il consorzio non indichi per quale consorzio concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio;
- u) (nel caso di associazione o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituito)  
indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- v) (nel caso di associazione o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituito)  
assume l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di contratti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE;
- z) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)  
indica le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016;
- aa) (nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti)

indica ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati;

bb) (nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009)

indica per quali imprese la rete concorre;

cc) (nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009)

indica le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

dd) di essere una  piccola  media  grande impresa.

**N.B.1** Nel caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, oltre alle dichiarazioni sopra espresse sarà obbligatorio, **a pena di esclusione**, allegare la documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica tipologia del contratto di rete a cui aderisce l'operatore economico (documentazione prevista ed elencata nell'allegato schema di domanda).

**N.B.2** Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (ATI, GEIE) e consorzi (ordinari, stabili, di cooperative, di imprese artigiane), oltre alle dichiarazioni sopra espresse sarà obbligatorio, **a pena di esclusione**, allegare la documentazione accessoria necessaria in rapporto alla specifica natura della aggregazione tra gli operatori economici (documentazione prevista ed elencata nell'allegato schema di domanda).

- 3) **Dichiarazione sostitutiva** relativa al possesso dei **requisiti di ordine speciale** di cui alla lettera d'invito gara (requisiti di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale), resa ai sensi degli art. 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 s.m.i. oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza (è preferibile l'uso dell'allegato modello redatto dalla Stazione Appaltante);
- 4) **Documento** attestante la **cauzione provvisoria** con allegata la dichiarazione, di cui all'art. 93, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016 concernente l'impegno a rilasciare la **cauzione definitiva**.

**Al riguardo si precisa che a corredo dell'offerta** (art. 93 D.Lgs 50/2016) dovrà essere presentata garanzia pari al 2% dell'importo dell'appalto.

La garanzia dovrà essere intestata al Comune di Sparanise.

Ai sensi dell'art. 93 c. 7, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (**EMAS**), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma **UNI EN ISO14001**. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con le precedenti riduzioni, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscono almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle richiamate riduzioni, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di

cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Le certificazioni o la documentazione a comprova delle condizioni che legittimano le riduzioni percentuali prima indicate, devono essere prodotte in sede di gara ed incluse nella "Busta Amministrativa".

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di tipo orizzontale la riduzione è ammessa solo se la condizione ricorra per tutti gli operatori economici raggruppati o consorziati; in caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di tipo verticale la riduzione è ammessa esclusivamente per le quote di incidenza delle lavorazioni appartenenti alle categorie assunte integralmente dagli operatori economici raggruppati o consorziati che si trovino singolarmente nella condizione di usufruire del beneficio; il beneficio della riduzione non è frazionabile tra gli operatori economici che assumono lavorazioni appartenenti alla medesima categoria.

La garanzia potrà, a scelta dell'offerente, essere presentata nei seguenti modi:

- **Mediante cauzione costituita in contanti o in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una Sezione di Tesoreria Provinciale (Banca Intesa Sanpaolo) o presso le aziende autorizzate a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione aggiudicatrice. In ogni caso la cauzione del 2% dovrà essere accompagnata da una dichiarazione - rilasciata da un fidejussore verso l'operatore economico concorrente - d'impegno a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;**
- **Mediante fidejussione portata da polizza assicurativa** rilasciata da impresa d'assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio in ramo cauzioni ai sensi del T.U. delle Leggi sull'esercizio delle Assicurazioni private approvato con DPR 13.2.1959 n. 449 o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.
- **Mediante fidejussione bancaria rilasciata da aziende di credito di cui all'art. 5 del R.D. 12.3.1936 n. 375 e successive modificazioni.**

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed altresì la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice civile e dovrà avere validità per almeno **180 (centottanta)** giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La garanzia deve essere accompagnata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia medesima per una durata di ulteriori 180 (centottanta) giorni, su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice nei casi di legge. In caso di raggruppamento temporaneo non ancora formalmente costituito la fidejussione deve essere intestata a tutti i soggetti che intendono raggrupparsi e sottoscritta dagli stessi.

**Nel caso di Raggruppamenti Temporanei di Concorrenti, in particolare costituendi, la fidejussione/polizza dovrà essere intestata segnatamente a tutte le imprese associate, partecipanti al Raggruppamento Temporaneo,**

La garanzia cesserà automaticamente - ad eccezione che per il soggetto aggiudicatario e per il secondo classificato - al momento della comunicazione da parte della stazione appaltante del provvedimento di aggiudicazione e, comunque, decorsi 30 giorni dall'aggiudicazione.

La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

- 5) **[in caso di avvalimento]** deve essere prodotta tutta la documentazione prevista dall'art. 89, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016. e nello specifico:
- a) dichiarazione del concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria, anche mediante DGUE;
  - b) dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ulti-

ma dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

- c) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
  - d) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.;
  - e) in copia autentica, il contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Tale contratto deve riportare in modo compiuto, esplicito ed esauriente:
    - 1) oggetto: le risorse e i mezzi prestati in modo determinato e specifico;
    - 2) durata;
    - 3) ogni altro utile elemento ai fini dell'avvalimento;
- 6) **di essere in possesso di certificazione del sistema di qualità** di cui all'art. 87 del D.Lgs 50/2016 conforme alle norme europee della serie UNI – EN – ISO – 9001:2008 in corso di validità, per lo specifico settore oggetto dell'appalto, rilasciato da organismi accreditati ai sensi della normativa europea della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 e della serie EMAS, ISO14001. La registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova. La stazione appaltante accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione.
- 7) **indicazione di un centro di cottura alternativo** che consenta di consegnare i pasti in caso di guasto o inagibilità del centro di cottura dell'Ente, entro la distanza di **trenta minuti** dalla sede comunale (farà riferimento guida Michelin), al fine di *assicurare la continuità* del servizio per tutta la durata contrattuale del presente appalto, con **allegazione del titolo giuridico**. In tal caso dovrà essere assicurato da parte della ditta il trasferimento dei pasti con automezzi idonei per la relativa distribuzione.
- In caso di assenza, al momento della domanda, di valido titolo giuridico della disponibilità del centro di cottura alternativo indicato, il concorrente dovrà in sede di domanda **impegnarsi espressamente, a pena di esclusione dalla gara**, per il caso di aggiudicazione ed ai fini dell'efficacia della stessa, a procurarsi (in proprietà o a titolo di comodato d'uso con contratto registrato) la disponibilità del centro di cottura alternativo.

\*\*\*

Si precisa che:

- la dichiarazione di cui al punto 2) deve essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi la medesima dichiarazione deve essere prodotta o sottoscritta da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura. La domanda e le dichiarazioni sostitutive ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445/2000, e successive modificazioni, devono essere redatte preferibilmente in conformità al modello allegato al presente disciplinare.

- le dichiarazioni di cui al precedente punto 2), lettera a) relative all'assenza di cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. a, b, c, d, e, f, g del D.Lgs. n. 50/2016 devono essere rese anche dai soggetti previsti dall'articolo 80, comma 3, della medesima norma.

**N.B. La Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 85 comma 1 del D.lgs. n. 50/2016 accetta la presentazione del DGUE (Documento di gara unico europeo) da parte degli operatori economici partecipanti. In tal caso, il DGUE consentirà di omettere le dichiarazioni di cui al precedente punto 2 lett. a), (limitatamente alle informazioni contenute nello stesso Documento Unico), nonché la dichiarazione di cui al precedente punto 4 ed eventualmente del punto 6, lett. a), b), c), ed d).**

- la documentazione di cui al punto 4) deve essere unica, indipendentemente dalla forma giuridica del concorrente;

- la domanda, le dichiarazioni e le documentazioni di cui ai punti 1, 2, 3, 4, 5 e 7, **a pena di esclusione**, devono contenere quanto previsto nei predetti punti.

Troverà applicazione il principio del "soccorso istruttorio" previsto dall'art. 83 comma 9 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza,

l'incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE di cui all'art. 85 del D.Lgs. n. 50/2016, secondo quanto previsto nel successivo punto 13.

- nel caso di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o di incompletezza di dichiarazioni non indispensabili ai fini della procedura di gara, la Stazione Appaltante non ne chiederà la regolarizzazione, né applicherà alcuna sanzione.

- a norma dell'art. 95, comma 15, del D.Lgs. n. 50/2016, ogni variazione che intervenga, anche in conseguenza di una pronuncia giurisdizionale, successivamente alla fase di ammissione, regolarizzazione o esclusione delle offerte non rileva ai fini del calcolo di medie nella procedura, né per l'individuazione della soglia di anomalia delle offerte.

#### **12.1.2 BUSTA "OFFERTA TECNICA"**

Nella "Busta tecnica" il concorrente dovrà allegare la documentazione tecnica, che dovrà contenere, a pena d'esclusione, una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione.

La relazione deve avere un indice analitico, ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. La relazione illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio, che dovranno essere redatti in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi di cui al seguente punto 16.4 del presente disciplinare.

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

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

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

#### **NOTE PER LA STESURA DELLA RELAZIONE**

La relazione non dovrà essere superiore a 15 pagine formato A4 (non scritta fronte retro, carattere leggibile punto di scrittura 11) esclusi eventuali curricula, pieghevoli illustranti beni offerti o di presentazione dell'azienda, i quali non concorrono alla formazione delle 15 pagine richieste. Gli eventuali depliant non devono essere inseriti nella relazione, ma in un fascicolo separato denominato "*Materiale informativo e promozionale*".

**La relazione dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante.**



Non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione tutte le eventuali pagine eccedenti le 15 massime consentite.

#### **12.1.3 BUSTA "OFFERTA ECONOMICA"**

Il concorrente, a pena di esclusione, dovrà indicare la propria **offerta economica** contenente la misura della percentuale di ribasso offerta, riferita all'importo di ciascun pasto indicato a base d'appalto, al netto d'IVA.

Il ribasso deve essere indicato sia in cifre sia in lettere.

**La dichiarazione dovrà contenere altresì l'indicazione dei costi relativi alla sicurezza ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs 50/2016**

Tale indicazione, parte integrante e sostanziale della dichiarazione di offerta, dovrà essere prodotta, insieme alla dichiarazione del ribasso offerto, mediante modello allegato alla documentazione di gara.

Nel caso di raggruppamento temporaneo già costituito o consorzio stabile di concorrenti il modello dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante (o dal procuratore generale o speciale, i cui poteri dovranno essere comprovati mediante invio di copia della procura nella documentazione amministrativa) dell'operatore economico mandataria o del consorzio. Nel caso di raggruppamento temporaneo da costituirsi o consorzio ordinario di concorrenti l'offerta economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante (o procuratore generale o speciale, come sopra indicato) di tutti gli operatori economici raggruppandi o consorziati.

Nel caso in cui detta dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

Non sono ammesse offerte condizionate, alla pari o in aumento.

### **13. 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".*

Il concorrente che avrà dato causa all'applicazione della norma indicata sarà assoggettato, in favore della Stazione Appaltante, ad una sanzione pecuniaria pari al 0,5% del valore della gara.

In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

Ai sensi dell'art. 71, D.P.R. 445/2000, l'Amministrazione procederà ad effettuare idonei controlli a campione in relazione a quanto dichiarato dai soggetti partecipanti alla gara in sede di autocertificazione procedendo in caso di dichiarazioni false alle necessarie segnalazioni previste ai sensi e per gli effetti dell'art. 76, D.P.R. 445/2000e dell'art. 80 comma 12 del D.Lgs 50/2016.

I controlli su quanto dichiarato in sede di autocertificazione verranno comunque effettuati nei riguardi del primo classificato.

### **14. PARTECIPAZIONE DEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI OPERATORI ECONOMICI**

Ai sensi dell'art. 45 possono partecipare alla gara i soggetti di cui al secondo comma, ed in particolare i raggruppamenti temporanei di concorrenti, alle condizioni sopra indicate.

### **15. SUBAPPALTO**

Per la presente procedura non è ammesso il ricorso al subappalto ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs n. 50/2016.

### **16. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – PROCEDURA DI GARA**

L'aggiudicazione avviene, ai sensi dell'articolo 36, comma 2 del D.Lgs 50/16, con procedura negoziata telematica gestita sulla piattaforma MEPA all'indirizzo [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del decreto legislativo 50/2016, trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica.

La Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e, in tal caso, ai sensi del comma 10 del suddetto articolo, non si applicherà il termine dilatorio ai fini della stipula del contratto.

La Stazione Appaltante nell'ipotesi in cui venga presentata una sola offerta valuterà in ogni caso la sua congruità ed accerterà che la mancata competizione non derivi da illecite azioni di restrizione della concorrenza (quali la presentazione ad opera di raggruppamenti di operatori economici cosiddetti sovrabbondanti e aggreganti tutti gli operatori in ambito locale).

### **SVOLGIMENTO DELLA GARA**

In seduta pubblica, nella data e nell'ora oggetto di avviso, presso la Sede del Comune di Sparanise, Piazza Giovanni XXIII n. 1, ad opera della Commissione appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016 si procederà all'esame della documentazione presentata ai fini dell'ammissione alle successive fasi di gara mediante l'apertura della busta "Documentazione amministrativa" ed all'esame della documentazione richiesta nei presente disciplinare ai fini dell'ammissione alla gara, provvedendo all'applicazione dell'art. 83 c. 9 (soccorso istruttorio) ove ricorresse la necessità.

La Commissione verificherà altresì il contenuto delle offerte tecniche al fine di verificarne l'integrità e all'esito dichiarerà chiusa la seduta pubblica.

Si procederà quindi, in una o più sedute riservate, alla valutazione delle offerte tecnico-qualitative.

A conclusione dei lavori della Commissione, presso la sede sopra indicata, procederà, in seduta pubblica, alla dichiarazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'apertura delle offerte economiche. Gli offerenti verranno avvisati mediante una comunicazione inserita sulla piattaforma MEPA del giorno e dell'ora della seduta pubblica fissata per la comunicazione dei punteggi tecnici e per l'apertura delle offerte economiche.

All'apertura delle offerte potrà partecipare un rappresentante per soggetto concorrente o raggruppamento temporaneo d'operatore economico o consorzio.

Esaurita la procedura di verifica delle offerte economiche e acquisito l'esito della stessa, la Commissione procede quindi per ciascun concorrente all'attribuzione del punteggio complessivo dato dalla risultanza delle somme dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnico-qualitativa e per l'offerta economica, redigendo la relativa graduatoria, in base alla quale definisce l'aggiudicazione provvisoria.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di:

- in caso di parità di punteggio, aggiudicare la gara al concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnico-qualitativa;
- in caso di parità di punteggio anche nell'offerta tecnico-qualitativa, di procedere all'aggiudicazione per sorteggio;
- non aggiudicare l'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare conveniente o idonea in relazione all'oggetto di contratto;
- di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di interesse pubblico;
- procedere, in caso di mancata sottoscrizione del contratto con l'operatore economico risultata vincitrice, all'aggiudicazione al secondo concorrente classificatosi nella graduatoria finale.

#### **CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.**

La presente procedura verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La valutazione delle offerte sarà svolta dalla Commissione giudicatrice appositamente nominata con atto del Responsabile della Stazione Appaltante successivamente alla data di scadenza del termine presentazione delle offerte. La Stazione Appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti. Il limite minimo di congruità è individuato in almeno 35 punti complessivi su 60 disponibili, con le precisazioni di cui al successivo paragrafo 16.4.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le offerte per la gara sono composte da una parte tecnico-qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun Operatore Economico partecipante gli elementi caratterizzanti l'espletamento del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa del ribasso percentuale offerto per il singolo pasto.

L'offerta sarà valutata con attribuzione di punteggio:

- a. sino ad un massimo di 60 punti per la parte tecnico-qualitativa;
- b. sino ad un massimo di 40 punti per la parte economica.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punti ottenuti e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente.

La Commissione giudicatrice procederà alla valutazione degli elementi compositivi delle offerte secondo quanto di seguito specificato, nonché nel rispetto di quanto previsto dalla normativa.

<b>ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE: punteggio massimo attribuibile 60 punti</b>
--

Le componenti tecnico-qualitative dell'offerta sono individuate nella tabella seguente e ad esse sono attribuiti punteggi secondo le indicazioni massime rispettivamente precisate.

<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>PESO</b>	<b>MAX PUNTI 33</b>
a)	modalità di svolgimento del servizio	10	
b)	sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori in base alle specifiche tecniche approvate con DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) recante "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva	8	
c)	sporzionamento	4	
d)	distanza chilometrica dal centro cottura alternativo al plesso della scuola	2	
	• distanza fino a 15 min. (2 punti)		
	• distanza fino a 30 min. (1 punto)		
	• distanza oltre i 30 min. (0 punti)		
e)	gestione del Sistema di Autocontrollo Food Hazard Analysis HACCP ai sensi della normativa vigente	3	
	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	3	
	possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione	2	
	possesso altre certificazioni	1	
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>		<b>MAX PUNTI 12</b>
a	personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, ripristino presso cucina centralizzata e durante la fase di trasporto	5	
b	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	
c	piano di formazione del personale	3	
<b>A3</b>	<b>ALIMENTI E MENU</b>		<b>MAX PUNTI 9</b>
a	derrate alimentari di eccellenza	4	
b	menu per ricorrenze particolari	2	
c	giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	3	
<b>A4</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>		<b>MAX PUNTI 6</b>
a	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	3	
b	interventi di carattere didattico-formativo, proposte di educazione alimentare, ecc.	2	
c	altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato	1	
	<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>	<b>60</b>	<b>60</b>

#### CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali:

##### A 1 - Organizzazione del servizio e capacità dell'operatore economico di garantire controllo e sicurezza degli alimenti

- a) modalità di svolgimento del servizio: saranno oggetto di valutazione *layout* nella preparazione e distribuzione dei pasti, dimensione produttiva, attrezzature aggiuntive a quelle fornite dall'Ente, approvvig-

- gionamento, stoccaggio delle materie prime, dei prodotti finiti e dei rifiuti, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo;
- b) saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori;
  - c) saranno valutate le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto e le relative modalità;
  - d) verrà assegnato il punteggio **ai soli operatori in possesso**, al momento della domanda, di valido titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura alternativo, in base ai tempi di percorrenza della distanza indicata, presumendo una velocità media di 60 km orari come indicato in tabella;
  - e) sarà attribuito il punteggio all'operatore economico in possesso delle certificazioni specificate e ulteriori, quale indicatore di garanzia per la sicurezza il controllo e la gestione dei rischi delle filiere alimentari.

## **A 2 - Organizzazione del personale**

- a) saranno oggetto di valutazione la qualifica e il monte ore giornaliero di cuochi e ciascun altro addetto al servizio oggetto della presente gara, comprensivo di eventuale *curriculum*;
- b) saranno oggetto di valutazione il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino refettori, fermo il numero minimo richiesto ai fini della partecipazione alla gara;
- c) il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto, programmato con particolare attenzione alla stagionalità degli alimenti, alla corretta gestione dei rifiuti, alle caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;

## **A 3 - Alimenti e menu**

- a) fornitura, oltre lo standard minimo previsto in capitolato, di prodotti alimentari di produzione controllata: biologica, o a marchio IGP – DOP, o a rintracciabilità di filiera agroalimentare o altro; le derrate alimentari migliorative saranno valutate in relazione all'incidenza sulla qualità del servizio, commisurato alla frequenza di somministrazione;
- b) sarà valutata con l'attribuzione del punteggio la proposta contenente un menu dedicato ad un evento di rilevanza locale o nazionale;
- c) saranno valutate le proposte contenenti menu regionali o etnici, idonei ad estendere negli scolari la conoscenza di tradizioni gastronomiche e prodotti tipici di altre Regioni e altri paesi. Si prevede, IN PARTICOLARE, la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations - FLO e World Fair Trade Organization - WFTO), in conformità al DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) recante "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva .

## **A 4 - Servizi migliorativi e aggiuntivi**

- d) Ulteriori attività, interventi e iniziative finalizzati a migliorare la qualità del servizio rispetto a quanto previsto dal capitolato. In particolare, si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa: disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. Il fornitore deve inoltre fornire una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permetta di ottenere; ), in conformità al DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) recante "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva.

\*\*\*

Il giudizio della Commissione, espresso sulla base dei criteri sopraelencati per ogni parametro, verrà trasformato in punteggio, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016 utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [ W_i * V(a)_i ]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

(a); n = numero totale dei requisiti;

W<sub>i</sub> = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)<sub>i</sub> = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ<sub>n</sub> = sommatoria.

Per cui si procederà a moltiplicare il valore del coefficiente del giudizio della commissione per il peso attribuito a ciascun elemento di valutazione e sommando i punteggi così ottenuti per ciascun concorrente.

I coefficienti V(a)<sub>i</sub> sono determinati secondo la seguente griglia di punteggi variabile tra zero ed uno:

VALORE DEL COEFFICIENTE	GIUDIZIO DELLA COMMISSIONE
0	Totalmente assente
0,10	Quasi assente
0,20	Negativo
0,30	Gravemente Insufficiente
0,40	Insufficiente
0,50	Modesto
0,60	Sufficiente
0,70	Discreto
0,80	Buono
0,90	Ottimo
1,00	Eccellente

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 35 su 60 massimo disponibili. Il punteggio qualità di ciascun operatore economico idoneo si ottiene sommando i punti ottenuti dallo stesso nei vari parametri.

#### OFFERTA ECONOMICA: punteggio massimo attribuibile 40 punti.

Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al singolo pasto) e ad esso è attribuito un punteggio massimo di punti 40. I concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, nell'offerta economica, il ribasso per ciascun pasto complessivamente definito, utilizzando lo schema di offerta economica (Mod. 3).

#### ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE

Il Punteggio massimo (40 punti) sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior ribasso.

Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

$$\text{ribasso offerto} \times 40 / \text{miglior ribasso.}$$

Il costo unitario del pasto, stabilito come base d'asta, corrisponde a € 3,30= IVA esclusa, di cui € 0,02= quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

#### 17. PROCEDURA DI VERIFICA ANOMALIA DELL'OFFERTA

Gli operatori economici forniscono, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

La congruità delle offerta sarà valutata su tutte le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la

somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara.

Le spiegazioni possono, in particolare, riferirsi a:

- a) l'economia del processo di fabbricazione dei prodotti, dei servizi prestati o del metodo di costruzione;
- b) le soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per fornire i prodotti, per prestare i servizi o per eseguire i lavori;
- c) l'originalità dei lavori, delle forniture o dei servizi proposti dall'offerente;

La stazione appaltante richiederà assegnando al concorrente un termine non inferiore a tre giorni, la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni. ed escluderà l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi sopra indicati o se ha accertato, con le modalità di cui al primo periodo, che l'offerta è anormalmente bassa in quanto:

- a) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lgs 50/2016.
- b) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105 del D.Lgs 50/2016;
- c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'articolo 95, comma 9 del D.Lgs 50/2016, rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture;
- d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 16 del D.Lgs 50/2016.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge. Non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'articolo 100 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

La stazione appaltante si riserva in ogni caso di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

La stazione appaltante qualora accerti che un'offerta è anormalmente bassa in quanto l'offerente ha ottenuto un aiuto di Stato escluderà tale offerta unicamente per questo motivo, soltanto dopo aver consultato l'offerente e se quest'ultimo non è in grado di dimostrare, entro un termine sufficiente stabilito dalla stazione appaltante, che l'aiuto era compatibile con il mercato interno ai sensi dell'articolo 107 TFUE.

## **18. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI:**

La Stazione Appaltante richiederà all'aggiudicatario ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, a comprova dei requisiti indicati al paragrafo 8 del presente disciplinare, autocertificati in sede di gara, la documentazione necessaria.

## **19. COMUNICAZIONI DELLA PROCEDURA (art. 76 D.Lgs 50/2016)**

Tutte le comunicazioni nell'ambito della procedura di gara, fino all'aggiudicazione, avverranno, di regola, tramite l'apposita area " Comunicazioni" prevista dal Sistema di e- Procurement della Pubblica amministrazione (MEPA), in alternativa attraverso posta elettronica certificata, all'indirizzo dichiarato dal concorrente.

In ogni caso, il Concorrente con la presentazione dell'offerta elegge quali domicili alternativi, tra loro non esclusivi, per il ricevimento delle comunicazioni relative alla procedura i seguenti recapiti:

- **la casella di posta elettronica certificata dichiarata nell'offerta;**
- **il proprio indirizzo di sede legale.**

Le comunicazioni inerenti la procedura potranno, pertanto, essere inviate ad uno soltanto o più dei suddetti recapiti del fornitore, a scelta e discrezione del Comune.

Il concorrente dichiara di avere costantemente sotto controllo ciascuno dei suddetti recapiti.

In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di operatori economici ciascuna delle imprese che prende parte al raggruppamento elegge quale domicilio per il ricevimento delle comunicazioni relative alla procedura i suddetti recapiti appartenenti all'operatore economico mandatario, rilasciando un'apposita dichiarazione.

## **20. ALTRE INFORMAZIONI RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE**

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dall'offerta presentata dopo 180 giorni decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta, senza che si sia pervenuti all'aggiudicazione definitiva del servizio. Decorsi i 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, i concorrenti potranno liberarsi dalla propria offerta mediante comunicazione scritta, che tuttavia resterà senza valore qualora, prima che essa sia ricevuta dalla Amministrazione aggiudicatrice, quest'ultima abbia già adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva del

contratto.

La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione. L'Amministrazione si riserva la facoltà di revocare gli atti del procedimento di gara e di non dar luogo all'aggiudicazione della gara stessa, per sopravvenuti motivi di pubblico interesse, ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di una nuova valutazione dell'interesse pubblico originario.

L'aggiudicazione non tiene luogo di contratto e pertanto la costituzione del rapporto contrattuale è comunque rinviata alla stipulazione del contratto stesso.

Il possesso dei requisiti dichiarati per la partecipazione alla gara è verificato in capo all'aggiudicatario prima della stipulazione del contratto, acquisendo tutta la documentazione, eventualmente non ancora ricevuta, attestante i requisiti richiesti ai sensi del presente Disciplinare di Gara.

In caso di inizio del servizio prima della formale sottoscrizione del contratto, quest'ultima è condizionata alla positiva verifica in capo all'aggiudicatario del possesso dei requisiti dichiarati in fase di preselezione.

Nell'ipotesi di impossibilità di stipulare il contratto per mancanza dei requisiti o per l'esistenza di misure di prevenzione "antimafia", il Comune dichiarerà il concorrente decaduto dall'aggiudicazione, segnalerà il fatto all'autorità giudiziaria competente ed escuterà la cauzione provvisoria. In tale eventualità il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al Concorrente che segue nella graduatoria alle condizioni economiche e tecniche da quest'ultimo proposte in sede di offerta.

L'Amministrazione Comunale si riserva, dal pari, tale facoltà qualora, nel corso della durata del servizio, il contratto venisse risolto per fatto imputabile al soggetto aggiudicatario. Qualora il soggetto che segue nella graduatoria non accettasse di eseguire il servizio alle condizioni economiche e tecniche proposte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare l'ulteriore concorrente che segue nella graduatoria.

È assolutamente vietata la cessione del contratto da parte dell'O.E. concessionario.

È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva dell'Amministrazione Committente.

Saranno a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti al contratto di appalto.

## 21. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

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

## 22. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, i dati raccolti verranno acquisiti dalla Stazione Appaltante e trattati anche con l'ausilio di mezzi informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara cui si riferisce il presente disciplinare, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di legge.

Titolare del trattamento è il Comune di Sparanise.

## 23. INFORMAZIONI E CHIARIMENTI RELATIVI ALLA PROCEDURA DI GARA

Ogni delucidazione o richiesta di informazione complementare a quanto indicato nel presente disciplinare, nel Capitolato speciale prestazionale e negli ulteriori atti di gara, compresi **eventuali chiarimenti di natura tecnica**, possono essere richiesti al Responsabile del Procedimento e pervenire alla Stazione Appaltante **entro il giorno 08/08/2017**; la risposta sarà fornita all'Impresa richiedente e, se ritenuta di utilità generale, pubblicata sulla piattaforma MEPA, senza menzione del destinatario.

## 24. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. ssa Daniela Rocco del Comune di Sparanise – Tel. 0823.1505755.

Sparanise, 20 luglio 2017

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
(Dott. ssa Daniela Rocco)





# CITTÀ di SPARANISE

-PROVINCIA DI CASERTA -

MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

tel. 0823 874032 – fax 0823 874400

B

pec: [protocollo@pec.comunedisparanise.it](mailto:protocollo@pec.comunedisparanise.it)

**PROCEDURA NEGOZIATA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI SPARANISE, ANNI SCOLASTICI 2017/2018 E 2018/2019 PERIODO DI MESI 16.**

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

### Articolo 1

#### Oggetto

Il presente appalto ha per oggetto il Servizio di Refezione scolastica con preparazione di pasti in loco presso la cucina scolastica in via G. Falcone del Comune di Sparanise per gli alunni della scuola dell'infanzia.

Il servizio comprende la fornitura, la preparazione, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni, nonché la predisposizione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centro di cottura e relative attrezzature.

### Articolo 2

#### Durata dell'appalto

Il servizio è riferito all'A.S. 2017/2018 e 2018/2019 dal 1 ottobre al 31 marzo di ciascun anno.

È ammessa la ripetizione del servizio, ai sensi dell'art. 63 comma 5 e art 125 comma 1 lett f) del D.lgs 50/2016 ricorrendone le condizioni. E' possibile esercitare la facoltà di proroga, ai sensi dell'art 106, comma 11 del medesimo Codice, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente

È prevista una media mensile presumibile di n. 2000 pasti, ed un importo presumibile di € 105.600, pari ad € 3,30/ pasto (oltre ad IVA). Tale importo viene calcolato sulla base del numero di pasti consumati nel periodo ottobre 2016-maggio 2017.

Il numero di pasti presumibili non è comunque vincolante per l'Amministrazione Comunale.

Dell'inizio del servizio verrà redatto apposito verbale. Il Capitolato Speciale d'Appalto deve essere accettato incondizionatamente dai partecipanti; esso contiene tutte le indicazioni e condizioni generali relative al servizio, nonché la tabella dietetica 2016/2017 ed ad esso occorre far riferimento prima di formulare l'offerta.

### Articolo 3

#### Modalità della fornitura dei pasti e delle derrate da parte della ditta aggiudicataria.

La dislocazione della sede di erogazione del servizio, di cui all'articolo 1, potrà essere rideterminata, in corso di contratto, in relazione a diversa disponibilità delle strutture (sempre nell'ambito del territorio comunale).

La distribuzione dei pasti sarà effettuata secondo l'orario comunicato dal Dirigente scolastico con la seguente cadenza:

- LUNEDI', MARTEDI', MERCOLEDI', GIOVEDI' E VENERDI'

L'erogazione del servizio avverrà con decorrenza indicata dalla stazione appaltante e secondo il calendario scolastico, determinato all'inizio dell'anno scolastico. Saranno tempestivamente comunicate eventuali interruzioni del servizio che si dovessero verificare per cause di forza maggiore, al momento non definibili (motivi elettorali, motivi di sicurezza, sospensione delle lezioni per sciopero del personale scolastico e simili).

In particolare, in caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, ove la Ditta possa essere avvertita con 2 ore di anticipo, nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa; nel caso invece che, per causa di forza maggiore, la Ditta non possa essere avvisata nei termini di cui sopra, sarà riconosciuta alla stessa un indennizzo pari al 30% del costo medio giornaliero dei pasti. In caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, a questa resterà la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con gli Uffici di Igiene e Pubblica Istruzione del Comune.

Il numero dei pasti può variare in diminuzione o in aumento, in base alle effettive presenze giornalieri, senza

che l'aggiudicataria possa muovere alcuna pretesa per eventuali variazioni in relazione a qualsiasi causa.

Gli ambienti per la distribuzione e per la consumazione dei pasti saranno forniti dall'Amministrazione Comunale, d'intesa con l'Amministrazione scolastica.

#### Trasporto degli alimenti

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: Mezzi di trasporto su ferro, Veicoli, almeno euro 4, Veicoli elettrici, Vetture ibride. L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Il trasporto degli alimenti fino ai luoghi di preparazione e cottura e di somministrazione deve essere attuato mantenendo una temperatura conforme a quanto previsto dalle norme sanitarie in materia. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi comunque riconosciuti idonei ai sensi di legge.

Gli alimenti da trasportare sfusi e non soggetti a ulteriore manipolazione prima della consumazione (es. pane, formaggio grattugiato) dovranno essere tenuti in contenitori chiusi e conformi alla normativa vigente sui materiali che devono venire a contatto con gli alimenti stessi.

Gli alimenti per cui la legge prevede specifiche temperature dovranno essere trasportati in contenitori tali da garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura idonee, ovvero per i pasti da consumare caldi a temperature pari o superiori a 65° C, per i pasti da consumare freddi a temperatura da 0° C a 10° C.

I pasti verranno sporzionati secondo un programma e una successione preventivamente definiti.

Eventuali disservizi nelle fasi di attuazione del predetto programma dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune e all'Istituto comprensivo.

L'appaltatore si impegna a ridurre al minimo il tempo che intercorre tra la preparazione dei pasti e il consumo da parte degli utenti del servizio mensa.

#### Menù

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è regolato dal menù concordato/approvato dall'ASL, previa verifica del Comune/commissione mensa, gli stessi potranno richiedere modifiche.

Il pasto da erogare sarà in ogni caso almeno così composto: - primo piatto; - secondo piatto; - contorno; - pane gr. 50; - frutta di stagione gr. 150; - acqua minerale naturale ½ litro pet. È prevista altresì la composizione delle colazioni al sacco.

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù definito all'inizio di ogni anno scolastico in conformità alla tabella dietetica. Sin da ora le parti si danno atto che eventuali alimenti non graditi dagli utenti verranno cambiati, su richiesta del Comune sentiti gli organi competenti, previa autorizzazione dell'ASL.

In considerazione del numero crescente di bambini extracomunitari, il menù loro destinato potrà essere variato, nonché comunicato con le modalità di cui sopra.

Il menù dovrà essere esposto a cura dell'aggiudicataria nei locali adibiti a refezione.

#### Preparazione dei pasti

Tra le modalità di preparazione dei pasti sono da preferire quelle di maggiore semplicità e che garantiscano inoltre il massimo standard igienico e nutrizionale, come le cotture al forno, al latte, in umido, al vapore...; sono da escludere cotture al sangue e frittiture. I condimenti da utilizzare vanno limitati all'uso di olio extravergine di oliva.

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata da personale professionalmente preparato e mediante utilizzo di attrezzature rispondenti alle norme di igiene in vigore, regolarmente autorizzate ai sensi di legge.

Il tempo che intercorrerà dal termine della preparazione in cucina al momento del consumo del pasto dovrà essere contenuto entro limiti che garantiscano il mantenimento delle condizioni igieniche ed organolettiche dello stesso.

La preparazione dei pasti dovrà sempre avvenire in osservanza del menù, delle tabelle dietetiche e del Capitolato; eventuali variazioni delle stesse potranno essere apportate solamente previo accordo tra Ditta, Comune, scuola e ASL. Potrà essere periodicamente controllata (sia con personale comunale, che della commissione mensa che con professionisti) la cucina senza che l'Ente sia tenuto a darne preavviso alla ditta aggiudicataria, secondo le modalità che saranno predefinite, per la verifica della correttezza nelle fasi di preparazione dei pasti.

Per le verifiche in questione l'Ente appaltante potrà avvalersi di esperti di propria fiducia, in possesso di specifiche competenze.

#### Diete speciali

La ditta si impegna a fornire, senza variazioni di prezzo, particolari regimi dietetici sulla scorta di certificazioni mediche comprovanti stati allergici o patologici (in tali situazioni, in casi particolari il pasto potrà pervenire al plesso già confezionato e con il nominativo dell'utente immediatamente individuabile, fatte salve diverse modalità operative a seguito di indicazioni fornite dall'Istituto comprensivo), oppure motivati da dichiarazioni di non poter assumere determinati alimenti per motivi religiosi.

#### Prenotazione dei pasti

Il rilevamento del numero dei pasti da preparare giornalmente è a carico della ditta aggiudicataria che, tramite proprio personale, effettuerà tale ricognizione nel plesso scolastico.

La fiduciaria dovrà comunicare al personale di cucina, entro le ore 9,30 di ogni giorno di lezione, il numero degli utenti, consegnando anche i buoni pasto che saranno ritirati a cura della Ditta aggiudicataria e, divisi per sezione. Gli stessi dovranno essere consegnati al settore di competenza del Comune di Sparanise, per la relativa liquidazione mensile.

### **Articolo 4**

#### **Caratteristiche dei prodotti e delle derrate alimentari. – Conservazione, preparazione e cottura degli alimenti.**

I prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti o comunque da fornire devono essere conformi a tutte le vigenti normative in materia di alimentazione. In particolare si dovrà dimostrare l'adozione di un sistema basato sull'HACCP per la produzione, il trasporto e la somministrazione dei pasti, nonché per la sanificazione dei locali utilizzati per la refezione.

Tutti i prodotti alimentari, escluse le derrate non deperibili, devono possedere le caratteristiche merceologiche proprie dei prodotti aventi le migliori condizioni di freschezza ed essere esenti da qualsiasi difetto che ne possa pregiudicare il consumo da parte degli utenti.

Deve essere espressamente escluso l'uso di alimenti transgenici.

Il ricorso ad alimenti surgelati deve essere quanto più possibile contenuto e va espressamente dichiarato dalla ditta che concorre all'appalto.

Non potendosi prevedere con esattezza il numero dei pasti da preparare e potendosi quindi registrare difformità tra pasti previsti e quelli effettivamente preparati, è vietato procedere in alcun modo alla conservazione di derrate deperibili risultanti in eccesso.

Gli alimenti durante la somministrazione, nel caso di sosta prolungata, devono essere mantenuti in idonee attrezzature (carrelli scaldavivande, impianti frigoriferi, ecc.) tali da garantire le temperature previste per ogni specifico alimento.

L'aggiudicataria dovrà indicare, prima della firma del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, il/i responsabile/i, di cui la Ditta assicurerà la reperibilità durante lo svolgimento del servizio, incaricato/i delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare la preparazione dei pasti in cucina;
- dirigere e controllare la distribuzione dei pasti;
- mantenere i rapporti quotidiani con l'Istituto comprensivo, nonché con l'Amministrazione comunale per ogni eventuale necessità.

### **Articolo 5**

#### **Predisposizione dei locali mensa, pulizia e sanificazione: modalità di realizzazione e personale addetto**

A carico della Ditta aggiudicataria sono i seguenti compiti (a titolo indicativo e non esaustivo):

- apparecchiatura tavoli;
- porzionatura e distribuzione pasti;
- riordino e pulizia dei refettori e dei locali annessi da effettuarsi in modo da garantire perfette condizioni igieniche degli ambienti;
- disinfezione (mensile) e disinfestazione (periodica) dei locali adibiti al servizio;
- fornitura di materiali per la pulizia e la sanificazione degli ambienti;

- pulizia iniziale e finale di tutti i locali adibiti alla mensa scolastica, entro tre giorni dall'inizio e termine delle lezioni. Più in generale, il centro di cottura unitamente alle attrezzature consegnate dovranno essere mantenuti in perfetto stato di funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati;
- fornitura agli utenti, giornalmente, di piatti e posate monouso in confezioni singole conformi ai requisiti di legge, tovaglioli e tovaglette monouso;
- fornitura di ogni attrezzatura della quale il centro cottura ed il refettorio siano sprovvisti e che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso, con particolare riferimento agli articoli complementari per il servizio mensa. Il lavaggio del materiale è a carico della ditta appaltatrice con le modalità dalla stessa eventualmente evidenziate in sede di gara. Si specifica che l'Amministrazione comunale mette a disposizione gli spazi per eventuale installazione di adeguata attrezzatura, qualora tale soluzione potesse occorrere;
- materiale quali carrelli termici, lavastoviglie, e quant'altro non consegnato in quanto non nella disponibilità dell'Ente.
- L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

#### **Articolo 6**

##### **Personale: oneri della Ditta aggiudicataria**

Considerato che il servizio di refezione comprende la fornitura, la preparazione in loco, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni della scuola dell'Infanzia, nonché la predisposizione, la sanificazione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumeranno i pasti e dei locali adibiti a centri di cottura, stoccaggio e relative attrezzature, la Ditta aggiudicataria si impegna:

- ad assegnare idoneo personale per espletare il servizio. Il personale, in possesso del libretto sanitario, dovrà essere in numero adeguato e comunque dovrà essere rispettato il rapporto di un operatore ogni 50 alunni e frazione superiore a 25, oltre al cuoco e all'aiuto cuoco;
- a fornire, prima della firma del contratto, l'organigramma del personale addetto alle mansioni di cui al precedente comma con i relativi orari e turni di servizio e corredato dei relativi titoli di studio e professionali richiesti dalla vigente normativa, nonché successivamente ogni variazione nel corso del servizio;
- a fare indossare e munire tutto il personale adibito alla preparazione, distribuzione e scodellamento dei pasti, durante il servizio, un copricapo e un camice di colore bianco ed un cartellino di riconoscimento recante nome, mansione, nome della ditta;
- a formare adeguatamente il personale, con riferimento a titolo esemplificativo alla normativa relativa all'HCCP, al D.Lgs. 81/2006;
- a presentare le certificazioni di idoneità sanitaria relative sia al personale, sia alla sede di preparazione e cottura dei pasti, rilasciati dall'organo competente per territorio, nonché a sostenere adempimenti e spese per l'autorizzazione sanitaria per il centro di cottura ed il refettorio;
- a garantire il vestiario adeguato al personale addetto alla preparazione dei pasti in cucina e operante presso il refettorio;
- ad assicurare la puntualità e continuità del servizio e a garantire la sostituzione del personale risultato eventualmente non idoneo a discrezione dell'Amministrazione comunale;
- a rilasciare al Committente una dichiarazione nella quale attesti che i suoi dipendenti impiegati nell'esecuzione del servizio appaltato sono assicurati contro gli infortuni, a norma di legge.

#### **Articolo 7**

##### **Altri oneri della Ditta aggiudicataria**

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre:

- a svolgere il servizio con mezzi tecnici e capitali propri (esclusi i locali e gli arredi impiegati per la refezione), mediante la propria organizzazione e a proprio rischio; a tenere i registri fiscali a norma di legge;

- a sostituire il materiale e le attrezzature eventualmente danneggiate per propria colpa;
- ad assumersi ogni responsabilità per danni alle persone e alle cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo carico ogni risarcimento, senza diritto di rivalsa a carico dell'Ente appaltante;
- a stipulare idonea polizza assicurativa della durata del contratto per la responsabilità civile verso terzi con massimali adeguati e di almeno 2.000.000,00 di euro per sinistro, che comunicherà con la massima sollecitudine all'Ente, fornendo copia comprovante l'avvenuta stipula; l'appaltatore risponderà pertanto direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio;
- a munirsi, a sua esclusiva cura e spese, di licenza, permessi e autorizzazioni occorrenti e comunque a provvedere ad ogni adempimento formale, ove richiesto da qualsiasi disposizione o autorità di polizia comunale o sanitaria. In caso di inadempienza sarà responsabile di qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio;
- a comunicare per iscritto all'Ente, prima della firma del contratto, l'elenco dei fornitori presso i quali la Ditta si serve abitualmente;
- la Ditta è tenuta a conservare in appositi congelatori, per la durata di giorni 4, un campione del primo e del secondo piatto del giorno, di almeno 150 grammi, per gli eventuali accertamenti disposti dall'Autorità Sanitaria;
- a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, nonché il domicilio dei locali di produzione dei pasti per l'organizzazione tecnica;
- a consegnare, su richiesta dell'Ente, tutto il pasto non "scodellato" o comunque riutilizzabile ai sensi di legge, per servizi a favore delle persone in stato di bisogno;
- a realizzare specifici e qualificati corsi di educazione alimentare rivolti agli alunni, con personale altamente specializzato, qualora richiesti dall'Amministrazione comunale, secondo le indicazioni da essi impartite;
- alle spese per:
  - manutenzione ordinaria e pulizia delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune;
  - acquisto dei prodotti di pulizia per i locali adibiti a centro di cottura, aule, refettori, attrezzature e stoviglie;
  - fornitura agli utenti, di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette monouso;
  - consumo del gas;
  - acquisto dei sacchetti per rifiuti.

#### **Articolo 8**

##### **Oneri a carico del Comune**

Il Comune metterà a disposizione della Ditta appaltatrice N° 1 centro di cottura sito nel complesso scolastico di via G. Falcone dotato delle attrezzature che verranno concesse in comodato previo verbale di consegna.

Sono a carico dell'ente le spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario, nonché le spese relative ai consumi di energia elettrica e acqua.

#### **Articolo 9**

##### **Distribuzione dei pasti**

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti;
5. all'arrivo dei contenitori, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
6. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
7. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo, a richiesta, ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
8. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;

9. aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
11. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
12. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto.

## **Articolo 10**

### **Controlli**

Il responsabile delegato del Comune di Sparanise procederà al controllo dell'osservanza di quanto stabilito dal presente Capitolato da parte della Ditta aggiudicataria del servizio, mediante ispezioni.

Controlli igienici saranno effettuati in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nel servizio, che dovrà essere in possesso di tessera sanitaria, sia sulla qualità e quantità dei pasti. I suddetti controlli saranno effettuati attraverso l'A.S.L.

È, altresì, prevista la possibilità di effettuare controlli sul funzionamento del servizio da parte di una Commissione Mensa, ove costituita, che potrà segnalare disservizi od irregolarità al Responsabile del Settore che adotterà i provvedimenti consequenziali.

## **Articolo 11**

### **Penalità**

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

#### **1 - Quantità**

€ 100,00 (Euro cento/00)

Per ogni giornata di mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

€ 100,00 (Euro cento/00)

Mancata consegna di materiale necessario per la refezione (utensili, stoviglie, ecc.).

#### **2 - Rispetto del menu**

€ 100,00 (Euro cento/00), salvi i casi di previa e tempestiva giustificazione accolta dall'Ente.

#### **3 - Igienico-sanitari** (Penalità da applicare oltre le sanzioni previste per legge)

€ 100,00 (Euro cento/00)

#### **4 - Tempistica**

€ 100,00 (centoeuro)

Mancato rispetto degli orari di scodellamento dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

#### **5 - Altro**

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta.

Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

## **Articolo 12**

### **Rilievi e contestazioni**

Il Responsabile del Settore a seguito di accertamento di inosservanza a quanto stabilito nel presente capitolato, dopo aver contestato alla Ditta quanto rilevato ed acquisito agli atti le controdeduzioni della stessa, procederà all'applicazione della sanzione pecuniaria e alla decurtazione della stessa dall'importo della fattura mensile di più prossima liquidazione. Le controdeduzioni devono essere fornite dalla Ditta entro 8 giorni dal ricevimento delle contestazioni comunicate con lettera R.A.R. dal Comune.

Ove, entro tale termine, la Ditta non fornisca alcuna motivata giustificazione e ove le stesse non fossero accoglibili, il Responsabile del Settore applicherà le penali previste dal presente contratto.

## **Articolo 13**

### **Risoluzione del contratto**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso

disciplinato all'articolo 11, le seguenti ipotesi:

- a) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- c) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26.5.1997 N° 155 e disciplina sopravvenuta;
- d) casi di grave tossinfezione alimentare;
- e) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- f) interruzione non motivata del servizio.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Fuori dai casi indicati, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla scadenza di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

#### **Articolo 14**

##### **Prezzo dei pasti e modalità di pagamento**

Il prezzo del servizio sarà quello che risulterà dalla gara. Il prezzo a base di gara è fissato in € 3,30 oltre IVA a pasto. Il corrispettivo dovuto alla Ditta sarà liquidato mensilmente su presentazione di fattura regolarmente vistata dal Responsabile del Settore, il mese successivo a quello a cui si riferiscono le prestazioni medesime. Contestualmente alla fattura dovranno essere allegati i buoni pasti corrispondenti a quelli forniti e fatturati.

Non è ammessa la revisione dei prezzi.

#### **Articolo 15**

##### **Rispetto delle normative vigenti**

La Ditta aggiudicataria deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.

L'Amministrazione si riserva di richiedere eventuale documentazione in merito.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

La Ditta aggiudicataria è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta aggiudicataria anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

#### **Articolo 16**

##### **Controllo di qualità**

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve provvedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi delle disposizioni di legge.

Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative

e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico – sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il Centro di cottura di produzione pasti;
- i locali di stoccaggio e somministrazione del pasto.

In particolare il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico – sanitaria del pasto proposto;
- raspetto dei locali al termine della somministrazione;
- pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per il servizio;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature impiegate.

A tutte le fasi operative del servizio (compresi il trasporto e la distribuzione) dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP. Si richiede, altresì, per tutti i prodotti alimentari confezionati e reperiti sul mercato, la garanzia dell'adozione del sistema HACCP da parte del produttore. A questo fine l'appaltatore si impegna a fornire la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari, dalla normativa in vigore.

## **Articolo 17**

### **Stipula del contratto e cauzione definitiva**

L'appaltatore, prima della stipula del contratto dovrà:

1. costituire apposito deposito cauzionale determinato ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016 dell'importo di aggiudicazione al netto di IVA. Tale cauzione è presentata a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni, del pagamento di ogni addebito a carico della stessa in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione. La fidejussione bancaria od assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. su semplice richiesta scritta della committente. Nel caso di partecipazione da parte di Raggruppamenti Temporanei di Imprese la cauzione dovrà essere presentata dalla Impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti. La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano che su di essa eventualmente l'Ente Appaltante operi prelevamenti per atti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di gg. 15 dalla lettera di comunicazione a riguardo dell'Ente Appaltante, sorgerà in quest'ultimo la facoltà di risolvere il contratto. La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'Appaltatore, e comunque non prima della regolazione di ogni dare-avere;
2. presentare i documenti previsti dalla vigente normativa antimafia;
3. presentarsi, nella sede comunale, nel giorno e nell'ora che saranno indicati, per la firma del contratto, con l'avvertenza che, in caso contrario e se non verranno prodotte adeguate giustificazioni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'aggiudicazione e l'affidamento al concorrente immediatamente successivo.

## **Articolo 18**

### **Spese contrattuali**

Tutte le spese relative al contratto saranno a carico dell'appaltatore.

## **Articolo 19**

### **Divieto di subappalto**

È fatto assoluto divieto di subappaltare e cedere in tutto o in parte ed a qualsiasi titolo il servizio e le prestazioni oggetto del presente Capitolato.

## **Articolo 20**

### **Riservatezza dei dati**

I dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara;
- ai concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90 e successive modifiche ed inte-

grazioni;

- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

#### **Articolo 21**

##### **Controversie**

L'Appaltatore non potrà sospendere il servizio né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'Ente Appaltante per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Per ogni controversia è competente esclusivo e inderogabile il Foro di Santa Maria Capua Vetere.

#### **Articolo 22**

##### **Documenti di gara**

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto contenente anche la allegata tabella dietetica e le indicazioni sul servizio, è disponibile presso il Settore competente del Comune di Sparanise, Piazza Giovanni XXIII.

È pubblicato integralmente all'Albo Pretorio del Comune di Sparanise ed è, altresì, disponibile sul sito Internet del Comune: [www.comunedisparanise.it](http://www.comunedisparanise.it). Esso viene pubblicato, per l'espletamento della Gara sulla piattaforma MEPA.

#### **Articolo 23**

##### **Rinvio a norme vigenti**

La presentazione dell'offerta implica per i partecipanti, l'accettazione incondizionata ed il rispetto di tutte le clausole o condizioni previste dal presente capitolato e dal bando di gara.

Per tutto quanto non espressamente previsto, si rinvia alle norme contenute nel vigente D Lgs. n. 50/2016 (Codice dei contratti), applicato in via analogica e per quanto espressamente richiamato dal presente Capitolato, dal disciplinare di gara e dalla relativa documentazione, nel Codice Civile, alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia nonché al presente capitolato speciale di appalto.

Sparanise, li 20/07/2017



**Il responsabile del servizio Amministrativo**

**Dr.ssa Daniela Rocco**

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Daniela Rocco", written over a horizontal line.

## Requisiti e caratteristiche delle sostanze e dei prodotti alimentari

### Raccomandazioni

#### *Premesso che*

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriali e igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili  
Si specifica quanto segue

#### **Latte e derivati**

Latte fresco intero pastorizzato.

Parmigiano Reggiano con stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Formaggio fresco, confezionato e prodotto in stabilimento con numero di riconoscimento CE

#### **Grassi da condimento**

Olio extra vergine d'oliva

#### **Legumi secchi**

Legumi in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

#### **Pane**

Pane di farina di grano tenero tipo 00/ pane integrale preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, non caldo, senza cattivi odori. Sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

#### **Pizza al pomodoro**

Prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno alloggiata in teglie in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0", pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra/ naturale , sale iodato.

**La produzione deve essere di giornata;** lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti

## Pasta

**Pasta di semola di grano duro,** in confezioni originali, intatte e pulite. **Da prevedere vasta gamma di forme di pasta al fine di garantire una adeguata varietà settimanale.** Da valutare gli indicatori di qualità organolettica in fase di approvvigionamento, conservazione, bollitura ed al momento del consumo.

**Pasta all'uovo con ripieno** ( ravioli e tortellini) devono avere le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia essere esenti da qualsiasi conservante o additivo e prive di qualunque "esaltatore di sapore".

La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche. Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche :

- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (min. 11% sul ripieno).
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (min. 47% sul ripieno).

Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

## Riso

Riso con trattamento parboiled ed integrale, in confezioni originali conformi alla norma vigente e conservati in luogo idoneo, fresco ed asciutto.

## Orzo

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture.

## Prodotti ortofrutticoli freschi ( frutta, pomodori, lattuga , zucca etc...)

Vegetali di prima qualità, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti ed esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei.

La frutta , la verdura e gli ortaggi non devono presentare fenomeni di condensazione superficiali dovuti ad improvvisi sbalzi termici, devono essere turgidi ed esenti da: tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono essere accuratamente mondati, puliti ed esenti da parassiti.

### *Fagiolini e piselli fini/finissimi se utilizzati come contorno.*

Gli ortaggi a bulbo (patate) non devono presentare germogli.

La frutta, di indicata pezzatura, *sarà opportunamente variata* (mele, pere, agrumi, banane, kiwi etc.)

## Salumi

**Prosciutto cotto**, privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti , di glutammato monopodico , di caseinati e/o latte in polvere (ciò a ragione della destinazione anche a diete particolar).e non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole. Il sapore deve essere tipico, dolce.

Lo strato lipidico deve essere ben coeso, distribuito esternamente al prodotto; il grasso bianco e compatto deve essere facilmente asportabile.

**Bresaola** non eccessivamente secca, ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

## Uova

Le uova confezionate, di categoria A extra, devono provenire da stabilimenti con numero di autorizzazione MiPAAF; le procedure di conservazione, sgusciatura a crudo e cottura delle uova, saranno oggetto della massima attenzione.

~~Si specificherà il divieto al consumo di uova non completamente cotte.~~

## Prodotti ittici

I filetti di merluzzo surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare *carni di colore bianco*, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione

### Tonno all'olio di oliva e naturale

Tonno di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

## Carni

Le carni, di primo taglio (parte anatomica coscia) dovranno provenire: da bovino di età non superiore ai 24 mesi, suino e vitello.

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere fresche e prive di odori o sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

### Surgelati (spinaci, piselli, patate, carote, broccoletti, bietoline e pesce)

Dovrà essere rispettata la catena del freddo. I prodotti surgelati, in confezioni originali, dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

Saranno esclusi dal ciclo produttivo i prodotti con segni comprovanti un avvenuto o parziale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e di grumi all'interno. Il prodotto una volta scongelato, non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattro ore.

***Fagiolini e piselli surgelati fini/finissimi se utilizzati come contorno.***

- Oltre al rispetto dei parametri cosiddetti oggettivi (forma, pezzatura, calibro ecc.) e qualitativi (consistenza, gusto, aroma, requisiti nutrizionali ecc.) sopramenzionati si fa riferimento e si riporta quanto indicato dal comma 4 dell'art. 59 ("Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità") della L. n° 488 del 23/12/99 (G.U. n. 302 del 27/12/99): "Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione. Gli appalti pubblici di servizi relativi alla ristorazione delle istituzioni suddette sono aggiudicati ai sensi dell'articolo 23, comma 1, lettera b), del decreto legislativo 17 marzo 1995, n.157, e successive modificazioni, attribuendo valore preminente all'elemento relativo alla qualità dei prodotti agricoli offerti."

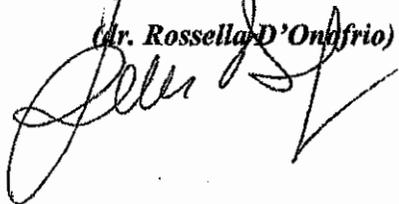
Si segnala che, come previsto nella Legge n. 55 del 21 marzo 2005 (Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica - GU n. 91 del 20-04-2005), verrà utilizzato **il sale arricchito di iodio.**

**Si specifica inoltre quanto segue**

- ***La tabella dietetica prevede, spesso, la possibilità di scelta fra due primi, due secondi e due contorni ciò al fine di poter adeguare il menù alle diverse stagioni e/o per soddisfare i diversi gusti dei bambini.***
- La quantità degli alimenti della tabella è riferita alla parte edibile;
- Tutte le derrate alimentari impiegate non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.).
- Non è previsto l'utilizzo di alimenti freschi e/o surgelati precotti
- Per il consumo debbono essere utilizzate stoviglie monouso oppure stoviglie pluriuso lavate in lavastoviglie;

- In adesione ai possibili differenti gusti, ove previsto è consigliabile servire a parte il parmigiano Reggiano ed il limone.
- Devono essere rispettati i requisiti previsti dall'All. II Reg. CE 852/2004, anche relativamente a quanto disposto per gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti.
- Il pane, il formaggio, ed i salumi vanno distribuiti in porzioni singole chiuse in idonee confezioni;
- Per frutta fresca di stagione si intende la frutta presente sul mercato, da variare ogni giorno.
- Non è prevista cottura mediante frittura.
- E' utile che i pomodori pelati per la preparazione del sugo vengano adeguatamente passati.
- E' utile che i legumi ed alcuni ortaggi e verdure vengano passati e/o frullati.
- Basilico, prezzemolo, cipolla, aglio ed altre spezie, qualora utilizzati nella preparazione delle pietanze, è preferibile escluderne la presenza in pezzi al momento del consumo.
- Non è previsto l'uso di dadi da brodo contenenti glutammato di sodio

*Il Responsabile del Settore  
Igiene della Nutrizione  
(dr. Rossella D'Onofrio)*



*Il Direttore del Servizio  
Igiene degli Alimenti e della Nutrizione  
(dr. Vincenzo Pontieri)*





**Lunedì**

**Risotto alla milanese** (riso 50 gr., brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva gr.5, zafferano, parmigiano Reggiano 7 gr.)

**Oppure Riso al pomodoro** (riso parboiled oppure integrale 50 gr., pomodoro pelato gr. 80, olio extra vergine di oliva gr.5, parmigiano Reggiano 7 gr.)

**Petto di pollo al latte oppure olio e limone** (petto di pollo 100 gr, latte q.b., oppure olio extra vergine di oliva gr. 5 e limone q.b.)

**Insalata di lattuga** (lattuga gr. 50, olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)

**Oppure Bietoline stufate** (bietoline gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

**Martedì**

**Orzo con crema di fagioli** (orzo 50 gr., fagioli secchi 30 gr. olio extra vergine di oliva 5 gr)

**Oppure Pasta al pesto** (pasta 50 gr., sugo di pesto gr.40, olio extravergine di oliva 5gr., parmigiano reggiano 7 gr.)

**Formaggio fresco 80 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50**

**Insalata di broccoli** (broccoli gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5, limone q. b.)

**Oppure Insalata di pomodori** (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

**Mercoledì**

**Pasta al pomodoro** (pasta 50 gr., pomodori pelati 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 7 gr.)

**Frittata di uova con spinaci oppure con broccoli** (un uovo, 30 gr di spinaci/broccoli, parmigiano Reggiano 7 gr., olio extra vergine di oliva q. b.)

**Insalata di carote crude o cotte** (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Fagiolini in umido** (fagiolini gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

**Giovedì**

**Pasta con crema di zucca** (pasta 50 gr., zucca 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Oppure Orzo con crema di piselli** (orzo/farro 40gr., piselli 70 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano Reggiano 10 gr)

**Spezzafino di vitello alla pizzaiola** (vitello magro 100 gr., pomodori pelati gr. 50, olio extra vergine di oliva gr. 5)

**Oppure Scaloppina di vitello** (vitello magro 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr, farina q.b., limone q.b.)

**Finocchi saltati in padella** (finocchi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Pomodori all'insalata** ( pomodori gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

**Venerdì**

**Pasta e patate** (pasta 50 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Merluzzo al pomodoro Oppure Merluzzo olio e limone Oppure Merluzzo impanato al forno** (merluzzo 100 gr. pomodori pelati 50 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Insalata di spinaci freschi** (spinaci 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)

**Oppure Carciofi stufati** (carciofi gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr.**

**Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.**

## Seconda settimana



### Lunedì

**Pasta con crema di zucchine** (pasta 50gr., zucchine 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano reggiano 10 gr.)

**Oppure Riso olio e parmigiano** (riso 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Arista di maiale al forno** (arista 100gr.,olio extra vergine di oliva 5 gr.,brodo vegetale./latte q. b.)

**Oppure Tonno al naturale oppure all'olio di oliva sgocciolato** (80 gr)

**Insalata di bietoline** (bietoline 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5, limone)

**Oppure Insalata di lattuga** (lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5, limone)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

### Martedì

**Orzo con crema di ceci** (orzo/farro 50 gr., ceci 30 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)

**Oppure Pasta al pomodoro** (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano Reggiano 7 gr.)

**Frittata di zucchine oppure spinaci** (un uovo, zucchine/spinaci 50gr/ ricotta 40gr)

**Carote alla julienne** (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)

**Oppure Insalata di broccoli** (broccoli gr.100, olio extra vergine di oliva gr. 5, limone)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

### Mercoledì

**Pasta al pesto** (pasta 50gr., sugo di pesto gr.40, olio extravergine di oliva 5gr., parmigiano reggiano 7 gr.)

**Oppure Pasta oppure orzo con crema di zucca** (pasta 50 gr.,zucca 100 gr,olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Formaggio fresco 80 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50**

**Insalata di pomodori** (pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Mais 50gr.**

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Giovedì

**Pasta con crema di cavolfiori** (pasta 50 gr., cavolfiori 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano reggiano 7 gr..)

**Oppure Pasta al pomodoro** (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr.,olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano reggiano 10 gr..)

**Polpette al forno** (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., parmigiano reggiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b.)

**Melanzane stufate** (melanzane gr. 100, olio extra vergine di oliva 5 gr., aromi se graditi)

**Oppure Insalata di lattuga** (lattuga 50 gr. , olio extra vergine di oliva 5 gr., limone)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Venerdì

**Orzo con crema di lenticchie** (orzo/farro 50 gr., lenticchie 40 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)

**Oppure Gateau di patate** (patate 200 gr., uovo 20 gr.,prosciutto cotto 20 gr., parmigiano Reggiano 10gr.,latte q. b..)

**Bocconcini di merluzzo impanati al forno Oppure Platessa impanata/gratinata al forno** (merluzzo/ platessa 100 gr.,olio extra vergine di oliva 5 gr., pane grattugiato q. b.)

**Insalata di carote crude o cotte** (carote 100gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta 50 gr. oppure Pane integrale 50 gr.**

**Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.**

## Terza settimana



### Lunedì

**Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro** (pasta fresca ripiena con ricotta e spinaci 80gr., olio extravergine di oliva 5gr., pomodori pelati 80 gr., parmigiano reggiano 7gr.)

**Oppure Riso oppure orzo con crema di piselli** (riso/farro 40 gr., piselli 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Bocconcini di vitello alla pizzaiola** (vitello magro 100 gr., pomodori pelati gr. 50, olio extra vergine di oliva gr. 5)

**Oppure Bresaola o prosciutto cotto magro senza polifosfati gr. 60**

**Insalata di bietoline Oppure di lattuga** (bietoline /lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5, limone)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

### Martedì

**Pasta al pomodoro** (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr.,olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano reggiano 7 gr)

**Oppure Pasta con crema di broccoli oppure crema di carciofi** ( pasta 50 gr., broccoli/carciofi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano reggiano 7 gr.)

**Frittata di uova e spinaci o ricotta** (un uovo, parmigiano Reggiano 5 gr., spinaci 30gr., ricotta gr. 40)

**Insalata di carote crude o cotte** (carote 100gr., olio extravergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Insalata di pomodori** (pomodori all'insalata 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

### Mercoledì

**Passato di verdure con crostini di pane** (verdure miste 120 gr.,crostini di pane 25gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Oppure Pasta con crema di zucchine** (pasta 40gr., zucchine 100gr., gamberetti 30gr., olio extravergine di oliva 5gr.)

**Polpette al pomodoro** (vitellone magro 80 gr., pane 30 gr., uovo 20 gr.,pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 5 gr.)

**Pure di patate** (patate gr.150, latte q. b., parmig. Reggiano 5 gr,olio extra vergine di oliva 5 gr)

**Oppure Insalata di patate** (patate gr. 150, olio extra vergine di oliva 5 gr,limone q.b.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

### Giovedì

**Pasta pomodoro e tonno** (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr., tonno al naturale 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr)

**Oppure Orzo con crema di lenticchie** (orzo/farro 50 gr., lenticchie 40 gr., olio extra vergine d'oliva 5 gr.)

**Bocconcini di pollo in umido**(petto di pollo gr100,olio extra vergine di oliva gr.5, farina/latte q.b.)

**Carciofi stufati** (carciofi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Finocchi saltati in padella** (finocchi 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr.**

### Venerdì

**Pizza al pomodoro 120 gr.** (farina 0, olio extra vergine di oliva q.b., pomodoro pelato o polpa pronta)

**Oppure Riso con crema di spinaci** (riso integrale 50gr., spinaci 70gr., parmigiano reggiano 7 gr., olio extravergine di oliva 5gr.)

**Bastoncini di merluzzo al forno 80 gr.**

**Insalata di lattuga** (lattuga 50 gr., olio extra vergine di oliva gr.5, limone q. b.)

**Oppure Pomodori all'insalata** ( pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva gr. 5,)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr.**

**Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.**

## Quarta settimana



### Lunedì

**Pasta con salsa bolognese** (pasta 50 gr., salsa bolognese 50 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Oppure Pasta olio e parmigiano** (pasta 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Formaggio fresco 80 gr. Oppure Parmigiano Reggiano gr. 50**

**Fagiolini fini/finissimi all'insalata** (fagiolini gr. 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

**Oppure Zucca gratinata al forno oppure grigliata** (zucca 100gr., pane grattugiato q. b., olio extra vergine di oliva gr. 5)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Martedì

**Pasta con crema di ceci** (pasta 50 gr., ceci secchi 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Riso al pomodoro** (riso 50 gr., pomodori pelati 100 gr, olio extra vergine di oliva 5 gr. parmigiano Reggiano 7 gr.)

**Tonno al naturale oppure all'olio di oliva (sgocciolato) gr. 80)**

**Oppure Frittata al forno** (un uovo, parmigiano Reggiano 7 gr,

**Insalata di broccoli** (broccoli gr.100, olio extra vergine di oliva gr. 5, limone)

**Oppure Insalata di pomodori** (pomodori gr 100, olio extra vergine di oliva gr. 5)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Mercoledì

**Tortellini con sugo di pomodoro** (tortellini con ripieno di prosciutto 50gr., pomodori pelati 100gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Oppure Pasta al pesto**(pasta 50gr., sugo di pesto gr.40, olio extravergine di oliva 5gr., parmigiano reggiano 7 gr.)

**Polpette al pomodoro oppure al forno** (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., parmigiano reggiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b., pomodoro pelato 60 gr.)

**Insalata di lattuga Oppure Bietoline stufate** (lattuga/bietoline 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Giovedì

**Pasta al pomodoro** (pasta gr. 50, pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Salsiccia di pollo e tacchino a grana fine al forno** (salsiccia 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Bresaola o prosciutto cotto magro senza polifosfati 50gr.**

**Insalata di lattuga** (lattuga una porzione, olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Spinaci burro e parmigiano** (spinaci 100 gr., burro 5 gr., parmigiano Reggiano 10 gr)

**Pane formato rosetta 50 gr. oppure Pane integrale 50 gr.**

**Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Venerdì

**Pasta oppure orzo con crema di carciofi** (pasta 50 gr., carciofi 100gr.,olio extravergine di oliva 5gr.,parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Oppure Pasta e patate** (pasta 50 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Cuori di merluzzo oppure platessa al pomodoro** (cuori di merluzzo/platessa gr. 100, pomodoro pelato gr. 100 gr,olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**oppure merluzzo impanato al forno** (merluzzo gr. 80)

**Insalata di carote ( crude o cotte)** (carote 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr.**

**Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.**

## Quinta settimana



### Lunedì

**Pasta al pomodoro** (pasta 50 gr., pomodori pelati 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., parmigiano reggiano 7 gr.)

**Oppure Risotto con spinaci** (riso 50 gr., patate 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Polpette in umido con limone o succo di arancia** (vitellone magro 70 gr., pane 20 gr., uovo 20 gr., parmigiano reggiano 5 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr., latte q.b., arancia/limone q.b.)

**Insalata di Lattuga** (100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Insalata di pomodori** ( pomodori 100 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Martedì

**Orzo con crema di ceci** (orzo/farro 50 gr., ceci secchi 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Pasta al pesto** (pasta 50gr., sugo di pesto gr.40, olio extravergine di oliva 5gr., parmigiano reggiano 7 gr.)

**Bocconcini di petto di tacchino con piselli** (petto di tacchino gr. 100, olio extra vergine di oliva 10 gr., piselli finissimi gr. 80)

**Oppure Bresaola / prosciutto cotto magro senza polifosfati gr. 60**

**Zucchine oppure finocchi gratinati** (zucchine/finocchi 100gr., olio extravergine di oliva 5gr., pane grattugiato q.b.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Mercoledì

**Pasta olio e parmigiano** (pasta 50gr., olio extravergine di oliva 5gr., parmigiano reggiano 10gr.)

**Oppure Gateau di patate** (patate 200 gr., uovo 20 gr., prosciutto cotto 20 gr., parmigiano Reggiano 10gr., latte q. b..)

**Scaloppina di manzo al latte oppure olio e limone**

(manzo 100 gr, latte q.b., olio extra vergine di oliva gr. 5 / limone q.b. )

**Spinaci burro e parmigiano**

(spinaci freschi o surgelati 100 gr., burro gr. 5, parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Insalata di spinaci freschi** (spinaci freschi gr.50,olio extra vergine di oliva gr.5,limone q.b.)

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Giovedì

**Pasta con salsa bolognese** (rigatoni 50 gr., salsa bolognese 50 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Oppure Pasta al pomodoro e tonno**(pasta 50gr., tonno sgocciolato all'olio di oliva 80gr., pomodoro pelato)

**Frittata di uova e spinaci oppure broccoli** (un uovo, 30 gr di spinaci/broccoli, parmigiano Reggiano 10 gr., olio extra vergine di oliva q. b. )

**Insalata di lattuga** (lattuga gr.50, olio extra vergine di oliva 5 gr., limone q. b. )

**Oppure Mais gr. 80**

**Pane formato rosetta oppure Pane integrale 50 gr. Frutta fresca di stagione 150 gr**

### Venerdì

**Riso integrale con crema di lenticchie** (riso integrale 50 gr., lenticchie secche 30 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Pizza al pomodoro 120 gr** (farina 0, olio extra vergine di oliva q.b., pomodoro pelato o polpa pronta)

**Bastoncini di merluzzo impanati al forno** (merluzzo 80 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Merluzzo al pomodoro** (merluzzo 100 gr., pelati di pomodoro 100gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

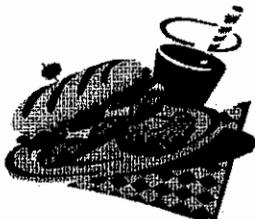
**Bietoline stufate** (lattuga/bietoline 50 gr., olio extra vergine di oliva 5 gr.)

**Oppure Insalata mista di spinaci freschi, bietoline e carote** (spinaci freschi, bietoline e carote gr. 70, olio extra vergine di oliva gr. 5, limone q.b.)

**Pane formato rosetta 50 gr oppure Pane integrale 50 gr.**

**Yogurt alla frutta 125 gr. oppure Frutta fresca di stagione 150 gr.**

**COLAZIONE A SACCO SCUOLA dell'INFANZIA**  
**Anno scolastico 2016 / 2017**



**Panino con prosciutto cotto magro senza polifosfati**  
(panino formato rosetta 60 gr., prosciutto cotto gr. 60 gr.)

**Panino con formaggio fresco**

(panino al latte 60 gr., formaggio fresco gr. 80 gr.)

**Yogurt alla frutta 125 gr. Succo di frutta 200 ml.**

**Acqua minerale naturale 500 ml**

**Oppure**

**Panino con frittata di spinaci**

(panino integrale gr. 60, un uovo, spinaci 30 gr., parmigiano Reggiano 10 gr.)

**Panino con bresaola**

(panino formato rosetta 60 gr., bresaola 50 gr.)

**Yogurt alla frutta 125 gr. Succo di frutta 200 ml.**

**Acqua minerale naturale 500 ml**

**Oppure**

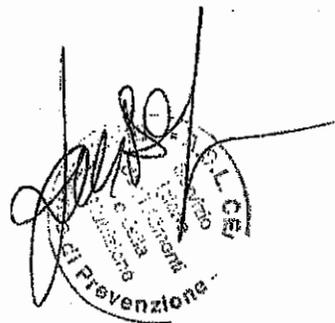
**Pizza al pomodoro gr. 120**

**Panino con bresaola**

(panino al latte 60 gr., bresaola 60 gr.)

**Yogurt alla frutta 125 gr. Succo di frutta 200 ml.**

**Acqua minerale naturale 500 ml**



**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL di Caserta**



# CITTÀ di SPARANISE

- PROVINCIA DI CASERTA -

MEDAGLIA D'ORO AL MERITO CIVILE

TELEFONO: 0823/874032 - TELEFAX: 0823/877400 - P.E.C. [protocollo@pec.comunedisparanise.it](mailto:protocollo@pec.comunedisparanise.it)

---

## DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

*(art. 26, comma 4, D.Lgs. 81/2008)*

**SERVIZIO:** L'affidamento ha per oggetto il servizio di mensa scolastica in favore degli alunni e degli operatori della Scuola dell'infanzia del COMUNE DI SPARANISE per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019.

**DURATA DEL CONTRATTO:** Anno scolastico 2017/2018 e 2018/2019, periodo 1 ottobre-31 maggio di ciascun anno

**IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO:** € 105.600 (IVA esclusa) in relazione a previsti n° 32.000 pasti per il periodo contrattuale di sedici mesi, ovvero € 3,30 a pasto (oltre IVA come per legge) di cui 0,02 per costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

## 1. CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione comprende anche i contratti pubblici di forniture e servizi, per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza. Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone pure alle parti di tali contratti un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Il presente documento ha lo scopo di:

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

Il DUVRI si configura quale adempimento derivante dall'obbligo del datore di lavoro committente di promuovere la cooperazione e il coordinamento fra lo stesso e le imprese appaltatrici. Si tratta di un documento da redigersi a cura delle stazioni appaltanti e che deve dare indicazioni operative e gestionali su come superare uno dei maggiori ostacoli alla prevenzione degli incidenti nei luoghi di lavoro e nei cantieri : l'*"interferenza"*. Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un *"contatto rischioso"* tra le attività dell'affidatario del servizio ed altre attività che pure si svolgono all'interno degli stessi luoghi in cui sono espletate le prime.

In linea di principio, dunque, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi destinati al servizio da affidare con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

In base all'attuale dettato normativo il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore

di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

## **COORDINAMENTO EX ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008**

**1. ATTIVITA' DA ESEGUIRE:** Servizio di mensa scolastica

**LUOGO:** Per la gestione del servizio mensa l'impresa utilizzerà i locali del centro di cottura di proprietà comunale sito all'interno della scuola elementare in Via G. FALCONE.

Il servizio di erogazione pasti avverrà come di seguito specificato:

- SCUOLA DELL'INFANZIA in Sparanise per 5 gg. alla settimana dal lunedì al venerdì.

## **2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ**

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze:

- l'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie;
- la somministrazione dei pasti agli utenti;
- la pulizia e la disinfezione dei locali di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti.

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

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

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

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presunti 32.000 pasti), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

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

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito dell'edificio scolastico ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

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

La ditta affidataria si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme – generali e speciali – esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;

- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Per il coordinamento nell'attuazione di dette misure, si prevedono, quando ne sia riscontrata la necessità:

- *Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale* (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- *Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze* (formazione ed esercitazioni);
- *Riunioni di coordinamento periodiche.*

### 3.2 QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITÀ INTERFERENTI

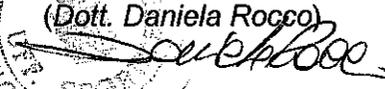
Attività/lavorazioni	Interferenze con	Misure di Sicurezza - Interventi di prevenzione e protezione	Incidenza sul costo
<i>Consegna delle materie prime e preparazione dei pasti</i>	Personale operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	La consegna delle materie prime fino alla cucina deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza. La preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.	0,01
<i>Movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione</i>	Personale operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori, personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. I locali di somministrazione dei pasti sono contigui a quelli di preparazione, sostanzialmente azzerando le operazioni di trasporto. La movimentazione dovrà comunque avvenire con l'impiego di attrezzature a norma.	0,00
<i>Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza</i>	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone. Eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Esposizione della relativa segnaletica	0,01

### 3.3 TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO: Euro 0,02

Viene così calcolata in Euro 0,02 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

Sparanise, li 20/07/2017

Responsabile del Servizio  
(Dott. Daniela Rocco)  
  




3

*Prefettura*  
*Ufficio territoriale del Governo di Caserta*

**PROTOCOLLO DI LEGALITA'  
IN MATERIA DI APPALTI**

**PREMESSO CHE:**

- nel territorio provinciale continuano ad operare numerosi gruppi camorristici in grado di condizionare le attività economiche e finanziarie nei settori di pubblico interesse, sia in forma diretta che attraverso imprese e società "controllate";
- permane, quindi, l'esigenza di rafforzare la collaborazione tra Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo ed enti locali nella prevenzione e nel contrasto delle infiltrazioni della criminalità organizzata nel settore degli appalti di lavori, servizi e forniture pubbliche;
- si rende, a tal fine, necessario assicurare, con il concorso delle stazioni appaltanti, lo svolgimento corretto e regolare delle attività imprenditoriali, mediante l'attivazione di misure di salvaguardia adeguate e celeri, finalizzate sia a contrastare l'azione invasiva delle organizzazioni criminali in materia di appalti pubblici, sia a rendere l'impresa meno vulnerabile di fronte alle varie forme di infiltrazione camorristica;
- l'art. 15 della legge 241/90 consente alle pubbliche amministrazioni di concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento di attività di interesse comune;

*lu*  
*no*  
*ff*

**CONSIDERATO** che presso la Prefettura di Caserta è attivo il Gruppo Ispettivo Antimafia (G.I.A.), composto da rappresentanti della Questura, del Comando Provinciale dei Carabinieri, del Comando Provinciale Guardia di Finanza, del G.I.C.O., della D.I.A.;

**DATO ATTO** che il G.I.A. potrà avvalersi dell'apporto specialistico dei rappresentanti del Provveditorato interregionale alle OO.PP., della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura e degli altri organi di volta in volta interessati, ai fini dell'acquisizione di elementi informativi aggiornati, non solo sulle procedure d'appalto poste in essere dalle stazioni appaltanti, ma soprattutto in ordine all'individuazione esatta dei titolari effettivi delle imprese aggiudicatrici di appalti di lavori, servizi e forniture pubbliche, ovvero affidatarie di appalti, contratti e subappalti, per la verifica della sussistenza di eventuali cointeressenze nella loro conduzione da parte di soggetti, direttamente o indirettamente legati ad associazioni criminali;

**RILEVATO** che è volontà dei firmatari del presente protocollo perseguire con strumenti efficaci il preminente interesse pubblico alla legalità, alla trasparenza nelle procedure concorsuali d'appalto e alla tutela del sistema delle imprese dal rischio di infiltrazione camorristica, con estensione delle verifiche antimafia per appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, per subappalti o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, per prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro, ovvero, indipendentemente dal valore, per forniture e servizi maggiormente a rischio di infiltrazioni camorristiche. Le somme indicate sono al netto di i.v.a.;

*uff*  
1



# *Prefettura*

## *Ufficio territoriale del Governo di Caserta*

**RILEVATA**, altresì, l'esigenza di garantire il monitoraggio dei movimenti finanziari concernenti la realizzazione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture pubbliche sopra indicati;

**CONSIDERATO** che il presente protocollo può costituire, in prospettiva, un valido strumento per pervenire anche alla realizzazione di una stazione unica appaltante, ai sensi dell'art. 33 del decreto legislativo n.163/2006, nonché alle forme di cooperazione fra amministrazioni aggiudicatrici previste dall'art. 81, comma 2, della legge della Regione Campania 27.2.2007, n. 3;

**VISTA** la legge n.241/90 e successive modificazioni;

**VISTO** il decreto-legge n.143/1991, convertito in legge n.197/1991 e successive modifiche ed integrazioni;

**VISTO** il D.M. 23.12.1992;

**VISTO** il D.P.R. 3 giugno 1998, n.252;

**VISTO** il decreto legislativo n. 267/2000;

**VISTO** il decreto interministeriale del 14.3.2003;

**VISTO** il decreto legislativo n.163/2006;

**VISTA** la legge regionale 27.2.2007, n.3;

### **E' STIPULATO**

il presente "Protocollo di legalità sugli appalti", tra il Prefetto di Caserta, la Regione Campania, la Provincia di Caserta, il Comune di Caserta, la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Caserta e i legali rappresentanti delle stazioni appaltanti interessate.

### **ART. 1**

Tutto quanto in premessa costituisce parte integrante e sostanziale del presente protocollo.

### **ART. 2**

1. La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 163/06, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del



# Prefettura

## Ufficio territoriale del Governo di Caserta

27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati.

2. Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti e subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro - tutte somme al netto di i.v.a.-, escluse le prestazioni a carattere intellettuale, la stazione appaltante:
- a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti e subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Caserta le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;
  - b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari e ad eventuali successive variazioni;
  - c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale e alla revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:
    - I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
    - II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi; l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;
  - d) decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R. 252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite

*[Handwritten signature]*  
3

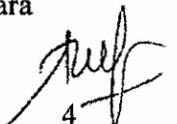


# Prefettura

## Ufficio territoriale del Governo di Caserta

informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione del danno - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

- e) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera d), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;
- f) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art.10, comma 9, del D.P.R. 252/98;
- g) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;
- h) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori o per la fornitura dei servizi;
- i) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo per le imprese, esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, di avvalersi, per ogni movimentazione finanziaria degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991, prevedendo, in caso di violazione, la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto e al subcontratto e l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite; detta penale sarà

  
4



# Prefettura

## Ufficio territoriale del Governo di Caserta

applicata anche nel caso in cui tale violazione venga accertata dopo che il contratto sia stato eseguito integralmente, ma prima del collaudo dell'opera;

### ART. 3

1. La stazione appaltante assume l'obbligo di richiedere le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98 anche nei confronti dei soggetti ai quali vengono affidate le seguenti forniture e servizi "sensibili" indipendentemente dal valore: trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti, fornitura e trasporto terra; acquisizioni, dirette o indirette, di materiale da cava per inerti e di materiale da cave di prestito per movimento terra; fornitura e trasporto di calcestruzzo; fornitura e trasporto di bitume; noli a freddo di macchinari; fornitura con posa in opera e noli a caldo qualora non debbano essere assimilati a subappalto ai sensi dell'art. 118, comma 11, D.L.vo 163/2006; servizio di autotrasporto; guardiania di cantiere.
2. All'informazione interdittiva consegue il divieto per la impresa aggiudicataria di approvvigionarsi presso il soggetto controindicato, nonché, ove l'acquisizione di beni e servizi sia oggetto di contratto specifico, l'interruzione immediata del rapporto contrattuale, in conformità di apposita clausola risolutiva espressa da inserire nel bando e accettata dalla impresa aggiudicataria.

### ART. 4

1. Il Prefetto, all'esito delle verifiche e degli accertamenti comportanti il rilascio di informazioni dal valore interdittivo nei confronti delle imprese interessate, provvederà ad informare l'Autorità di vigilanza sui lavori pubblici, per ogni consentito intervento d'interesse.
2. La stazione appaltante può utilizzare la certificazione antimafia, rilasciata alla ditta aggiudicataria di un appalto di lavori, servizi e forniture, da una qualsiasi Prefettura-UTG, purchè in corso di validità, anche per l'aggiudicazione di altri lavori, dandone comunicazione alla Prefettura di Caserta.
3. Analogamente e per lo stesso periodo di validità, la stazione appaltante non potrà ammettere alla partecipazione a gare di appalto l'impresa nei cui confronti siano stati emessi provvedimenti interdittivi, se conosciuti dall'amministrazione.

### ART. 5

1. La Regione, nel rendere operativo l'Osservatorio regionale degli appalti e concessioni previsto dagli artt. 78 e seguenti della legge regionale n. 3 del 27/2/07 attiverà, nei tempi tecnici, il collegamento telematico con la Prefettura.

### ART. 6



# Prefettura

## Ufficio territoriale del Governo di Caserta

1. La stazione appaltante si impegna a riportare nei bandi di gara le seguenti clausole, che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o subcontratto:

### **Clausola n. 1**

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto dalla stazione appaltante con la Prefettura di Caserta, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgcaserta.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

### **Clausola n. 2**

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).

### **Clausola n. 3**

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, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

### **Clausola n. 4**

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale 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.

### **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 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.

### **Clausola n. 6**



# Prefettura

## Ufficio territoriale del Governo di Caserta

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

### Clausola n. 7

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 al subcontratto nonché, l'applicazione di una penale, a titolo di liquidazione dei danni – salvo comunque il maggior danno – nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n.143/1991.

### ART. 7

1. Le parti si impegnano a valutare la possibilità di istituire un Ufficio Unico di Coordinamento con compiti di consulenza per la predisposizione dei bandi di gara, degli adempimenti amministrativi relativi agli appalti, nonché di elaborazione di proposte e di modulistica uniforme. L'Ufficio Unico di Coordinamento è costituito da rappresentanti della Prefettura, della Provincia, della Camera di Commercio e del Comune di Caserta ed integrato all'occorrenza dai componenti dell'Ufficio tecnico di cui al primo comma. Il supporto tecnico-organizzativo verrà fornito in ragione di un dipendente per ciascuno degli Enti citati.

### ART. 8

1. La Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di Caserta si impegna a valutare, d'intesa con la Prefettura, la fattibilità di un sistema informatizzato utile al conseguimento delle finalità del presente protocollo.
2. La Camera di Commercio si impegna, inoltre, a garantire, il collegamento telematico con la Prefettura al fine di consentire a quest'ultima di poter acquisire, in tempo reale, notizie sulle imprese partecipanti, utili per ulteriori approfondimenti d'interesse.



*Prefettura*  
*Ufficio territoriale del Governo di Caserta*

ART. 9

Il presente protocollo, che entrerà in vigore dal giorno successivo alla sottoscrizione, abrogando ogni precedente protocollo in materia, è aperto all'adesione di ulteriori stazioni appaltanti interessate. Esso sarà sottoposto ad eventuale revisione, a richiesta di uno o più dei sottoscrittori, dopo tre mesi dalla data odierna.

Caserta, 19 dicembre 2007

Il Prefetto

Il Presidente  
della Regione Campania

Il Presidente  
della Provincia di Caserta

Il Sindaco  
del Comune di Caserta

Il Presidente  
della Camera di Commercio  
di Caserta

ANCI-Campania  
Il Coordinatore dei Sindaci  
della provincia di Caserta

# DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA

*Alla Stazione Appaltante*  
*Comune di Sparanise*  
Piazza Giovanni XXIII, 1  
81056 – Sparanise (CE)

OGGETTO:

**procedura negoziata per l'appalto del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia del Comune di Sparanise, anni scolastici 2017-2018 e 2018-2019- Importo a base di gara euro 105.600 IVA esclusa.  
Istanza di ammissione alla gara e connesse dichiarazioni. C.I.G. 7153524ABE**

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

## CHIEDE

di partecipare alla procedura negoziata indicata in oggetto come:

- impresa singola;
- consorzio  stabile  ex art. 45, comma 2, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016;
- impresa singola avvalente con l'impresa/e ausiliaria/e .....
- capogruppo di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo  
 orizzontale  verticale  misto con le imprese .....
- mandante una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo  
 orizzontale  verticale  misto con le imprese .....
- impresa consorziata indicata dal consorzio quale impresa esecutrice;

- impresa aggregata capofila ..... della  
 aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto-legge  
 10 febbraio 2009 n. 5 convertito con legge 9 aprile 2009 n. 33 e segnatamente tra l'impresa richiedente  
 e le ulteriori imprese aggregate .....
- impresa aggregata ..... aderente al  
 contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto-legge 10 febbraio 2009 n. 5 convertito con  
 legge 9 aprile 2009 n. 33 e segnatamente tra l'impresa aggregata capofila .....  
 e le ulteriori imprese aggregate .....

**A tal fine ai sensi degli articoli 46, 47 e 77-bis del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, e successive  
 modifiche, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo d.P.R.  
 n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,**

**DICHIARA:**

- A) di non incorrere in un motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 e  
 precisamente di non avere subito alcuna condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna  
 divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del  
 codice di procedura penale per aver commesso i seguenti reati:
- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi  
 avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività  
 delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti  
 dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-  
 quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del  
 decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a  
 un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del  
 Consiglio;
  - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-  
 bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice  
 civile;
  - c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle  
 Comunità europee;
  - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione  
 dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
  - e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività  
 criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno  
 2007, n. 109 e successive modificazioni;
  - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto  
 legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
  - g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica  
 amministrazione;
- B) di non incorrere in un motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e  
 precisamente che non sussistono a proprio carico di cause di decadenza, di sospensione o di divieto  
 previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione  
 mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto.
- C) di non incorrere in un motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 4, del D.Lgs. n. 50/2016 e  
 precisamente che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi  
 relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o  
 quella dello Stato in cui sono stabiliti sulla base di quanto dettagliato nella norma citata.
- D) di non incorrere in una delle situazioni costituenti motivo di esclusione ai sensi dell'art. 80, comma 5, del  
 D.Lgs. n. 50/2016 e precisamente:

- a) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016;
- b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del D.Lgs. n. 50/2016;
- c) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità incluso l'aver cagionato significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero che abbiano dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- d) che non sussiste una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 non diversamente risolvibile se non con la non partecipazione alla procedura di gara;
- e) che non sussiste una distorsione della concorrenza derivante dal precedente coinvolgimento nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del D.Lgs. n. 50/2016 che non possa essere risolta con misure meno intrusive dell'esclusione dalla gara;
- f) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- g) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
- h) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.;
- i)  **(nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000):**  
 di non essere assoggettato agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla Legge n. 68/1999;  
 **(nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000):**  
 di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;  
 la persistenza ai fini dell'assolvimento degli obblighi di cui alla Legge n. 68/1999 della situazione certificata dalla originaria attestazione dell'ufficio competente;
- l) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, o, pur essendone stato vittima di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, (salvo i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689);
- m) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, che comporti il fatto che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.
- E) (in caso di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale)**  
di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del Regio Decreto 16.03.1942, n° 267, giusto decreto del Tribunale di ..... (inserire riferimenti autorizzazione n°, data, ecc...) e di partecipare alla presente procedura di gara su autorizzazione del giudice delegato ....., sentita l'ANAC ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. n. 50/2016; a tal fine allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186 bis.
- F) (in caso di fallimento)**  
di trovarsi in stato di fallimento giusta sentenza del Tribunale di ..... (inserire riferimenti del fallimento n°, data, ecc...) e di partecipare alla presente procedura di gara su autorizzazione del giudice delegato ....., sentita l'ANAC ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. n. 50/2016;
- G)  che non vi sono amministratori e/o direttori tecnici cessati dalla carica nell'anno antecedente l'invio della presente lettera d'invito;**  
**oppure**

che vi sono amministratori e/o direttori tecnici cessati dalla carica nell'anno antecedente l'invio della presente lettera d'invito; in tal caso dichiara quali sono i soggetti cessati dalla carica ed indica i loro nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza, le eventuali condanne penali comminate per i reati di cui all'art. 80, comma 1 lett a), b), c), d), e), f), g), del D.lgs. n. 50/2016 e la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penale sanzionata degli stessi soggetti:

Nominativi, qualifica, luogo e data di nascita e residenza	Eventuali condanne comminate comprese le condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione	Dichiarazione di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penale sanzionatoria

H)  dichiara di non aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i.;

**oppure**

dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici che hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione da meno di tre anni i quali, tuttavia negli ultimi tre anni di servizio, non hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di quest'ultime ai sensi dell'art dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i

**oppure**

dichiara di aver conferito incarichi professionali o attività lavorativa ad ex- dipendenti pubblici, dopo tre anni da quando gli stessi hanno cessato il rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione e quindi nel rispetto di quanto previsto dall'art 53, comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001 s.m.i.;

I) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella **lettera d'invito**, nel **disciplinare di gara**, nello **schema di contratto**, nel **capitolato tecnico prestazionale**, **DUVRI**;

J) di essersi recato nel luogo dove sarà espletato il servizio oggetto di affidamento;

K) che l'operatore economico è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di ..... per la seguente attività ..... e che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (**per le ditte con sede in uno stato straniero, indicare i dati di iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza**):

- 1) numero di iscrizione .....
- 2) data di iscrizione .....
- 3) durata della ditta/data termine .....
- 4) forma giuridica .....
- 5) titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari, gli institori e i procuratori speciali muniti di potere di rappresentanza e titolari di poteri gestori e continuativi (**indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza**);

N.	Cognome, nome, luogo e data di nascita	Qualifica	Residenza


- L) l'offerta economica presentata remunerativa giacchè per la sua formulazione si è preso atto e si è tenuto delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore ne luogo dove deve essere effettuato il servizio;
- M) di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sull'effettuazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta;
- N) accettare le particolari condizioni di esecuzione del contratto prescritte dalla lettera d'invito e dal capitolato;
- O) accettare le condizioni contenute nel protocollo di legalità sottoscritto dalla Stazione Appaltante e di cui alla Delibera del Commissario Straordinario n. 1 in data 15 ottobre 2015, allegato alla documentazione di gara;
- P) di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla Stazione Appaltante approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 58 del 26 marzo 2014 e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- Q) che la PEC alla quale va inviata qualsiasi richiesta di chiarimenti o specificazioni che potrebbero eventualmente necessitare la Stazione appaltante ed al quale vanno inviate tutte le comunicazioni di cui all'art. 76 del D.lgs. n. 50/2016; è la seguente: PEC: .....
- R)  autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la Stazione Appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
- oppure**
- non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia delle giustificazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale;
- S) di non poter subappaltare, ai sensi di quanto disposto dall'articolo 105 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, la prestazione del servizio;
- S) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 10 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- T) **(nel caso di consorzi stabili e quelli di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n. 50/2016)**  
di concorrere per i seguenti consorziati: **(indicare denominazione, sede legale e codice fiscale di ciascun consorziato):**

N	Denominazione	Sede legale

U) **(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti):**

che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a .....

**V) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti):**

che si uniformerà alla disciplina vigente in materia di lavori pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE;

**Z) (nel caso di consorzi stabili e quelli di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) del D.Lgs. n. 50/2016)**

di allegare l'atto costitutivo e lo statuto del consorzio in copia autentica, con indicazione delle imprese consorziate;

**AA) (nel caso di raggruppamento già costituito)**

di allegare il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per  atto pubblico  per scrittura privata autenticata, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario;

**BB) (nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)**

che le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 sono le seguenti:

N	Operatore Economico	Prestazioni

**CC)(nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti)**

che le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati ai sensi dell'art. 48, comma 4 del D.lgs. 50/2016 sono le seguenti:

N	Operatore Economico	Prestazioni

**DD)(nel caso di consorzio ordinario o GEIE già costituiti)**

di allegare l'atto costitutivo e lo statuto del consorzio in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capogruppo;

**EE)(nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009)**

di concorrere per le seguenti imprese: (indicare denominazione, sede legale e codice fiscale di ciascun consorziato):

N	Operatore economico	Sede legale
---	---------------------	-------------


**FF) (nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009)**

che le prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori aggregati in rete sono le seguenti:

N	Operatore Economico	Prestazioni

**GG) (nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009)**

di allegare copia autentica del contratto di rete, redatto per  atto pubblico  scrittura privata autenticata  atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;

**HH) (nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, della L. n. 33/2009)**

di allegare copia autentica del contratto di rete, redatto per  atto pubblico  scrittura privata autenticata  atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

**II) nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti)**

di allegare copia autentica del contratto di rete, redatto per  atto pubblico  scrittura privata autenticata  atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle prestazioni del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

**oppure**

di allegare copia autentica del contratto di rete, redatto per  atto pubblico  scrittura privata autenticata  atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:

a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei;

c) le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

LL) di essere una  piccola  media  grande impresa.

MM) ai fini dell'applicazione delle riduzioni di cui all'art. 93, comma 7 del D.lgs. n. 50/2016 sull'importo della garanzia provvisoria prevista dal punto 8 della lettera d'invito, di essere in possesso dei seguenti requisiti

.....  
.....  
.....

Data .....

FIRMA .....

**N.B.1** La **domanda e dichiarazione** deve essere sottoscritta digitalmente e corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità.

**N.B. 2** Le **dichiarazioni** di cui al punto A) devono essere rese anche dai soggetti previsti dall'articolo 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 (in questo caso compilare anche la rimanente parte del modello).

**Dichiarazione resa dagli ulteriori soggetti  
previsti dall'articolo 80, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016**

*I sottoscritti:*

Num.	GENERALITA'	RESIDENZA	QUALIFICA

**ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevoli delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo d.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, nonché delle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di lavori pubblici,**

**DICHIARANO**

di non avere subito alcuna condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per aver commesso i seguenti reati:

- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
- c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

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

Data .....

**DICHIARANTI**

Num.	GENERALITA	RESIDENZA	FIRMA

*N.B. La dichiarazione sottoscritta digitalmente deve essere corredata da fotocopia, non autenticata, del documento di identità dei sottoscrittori, in corso di validità.*

**DICHIARAZIONE SUL POSSESSO DEI REQUISITI DI ORDINE SPECIALE**

**Gara mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia del Comune di Sparanise, anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019.**

Il/la sottoscritto/a .....  
nato/a a ..... il .....  
in qualità di .....  
dell'impresa con sede in .....  
con codice fiscale n. .... con partita IVA n. ....  
PEC .....  
Telefono ..... Fax .....

partecipante alla procedura negoziata indicata in oggetto come:

- impresa singola;
- consorzio  stabile  ex art. 45, comma 2, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016;
- impresa singola avvalente con l'impresa/e ausiliaria/e .....
- capogruppo di una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo  
 orizzontale  verticale  misto con le imprese .....
- mandante una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo  
 orizzontale  verticale  misto con le imprese .....
- impresa consorziata indicata dal consorzio quale impresa esecutrice;
- impresa aggregata capofila ..... della aggregazione tra imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto-legge 10 febbraio 2009 n. 5 convertito con legge 9 aprile 2009 n. 33 e segnatamente tra l'impresa richiedente e le ulteriori imprese aggregate .....
- impresa aggregata ..... aderente al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del decreto-legge 10 febbraio 2009 n. 5 convertito con legge 9 aprile 2009 n. 33 e segnatamente tra l'impresa aggregata capofila ..... e le ulteriori imprese aggregate .....

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

**DICHIARA**

**Di possedere i seguenti requisiti di idoneità professionale come richiesti dal punto 8 della lettera d'invito:**

- a)  di essere iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;  

**e/oppure**
- b)  di essere iscritto nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*);  

**e/oppure**
- c)  di essere iscritto .....

**Di possedere i seguenti requisiti di capacità economica e finanziaria dal punto 8 della lettera d'invito:**

- a)  di avere realizzato un fatturato minimo annuo globale dell'impresa relativamente agli esercizi 2015-2016-2017 non inferiore a € .....  
come risulta dalla tabella sottostante:

Anno	Importo fatturato minimo annuo globale per servizi

- b)  di avere realizzato un fatturato minimo annuo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto realizzato relativamente agli esercizi 2015-2016-2017 non inferiore a € .....  
..... come risulta dalla tabella sottostante:

Anno	Importo fatturato minimo annuo specifico per servizi

- c)  di possedere idonee referenze, come da documentazione allegata:

**Di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale dal punto 8 della lettera d'invito:**

- a)  di aver eseguito nell'ultimo triennio le seguenti prestazioni per servizi analoghi per un importo globale non inferiore ad € .....  
come risulta dalla tabella sottostante (allega relativa documentazione):

Anno	Oggetto dell'affidamento	Importo globale	Committente

b)  di aver eseguito nell'ultimo triennio le seguenti prestazioni per servizi analoghi per un importo specifico non inferiore ad € ..... come risulta dalla tabella sottostante:

Anno	Oggetto dell'affidamento	Importo specifico	Committente

c)  di essere in possesso delle seguenti attrezzature tecniche:

.....  
 .....

d)  .....

Data .....

FIRMA

**FAC-SIMILE DI DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA**

*Carta intestata ditta*

*Timbro della ditta*

Il sottoscritto .....  
 nato a ..... il ..... in qualità di legale  
 rappresentante della ditta ..... con sede in  
 ..... Via  
 ..... P.I. .... in  
 riferimento all'appalto del servizio di refezione scolastica per la scuola dell'infanzia del Comune di  
 Sparanise, anni scolastici 2017/2019, di importo a base d'asta di Euro 105.600 (cui € 640,00  
**per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.**  
 € 3,30 a pasto, di cui € 3,28 (IVA esclusa) assoggettabili a ribasso e € 0,02 per oneri di sicurezza non  
**soggetti a ribasso.**

**OFFRE**

per l'esecuzione del servizio, un ribasso pari al .....%<sup>1</sup> (diconsi ..... per cento)  
 corrispondente ad un prezzo pari a Euro ..... (diconsi Euro .....)  
 al netto del costo della sicurezza pari a Euro .....

Alla cifra di cui sopra dovrà essere aggiunto il costo per la sicurezza pari a Euro .....  
 non assoggettabile a ribasso e, pertanto l'importo complessivo contrattuale offerto ammonta a complessivi  
 Euro .....

La presente offerta sarà vincolante per l'impresa per 180 giorni a decorrere dalla data fissata per la gara.

**DICHIARA**

- 1) che i costi relativi alla sicurezza interna o aziendale di cui all'art. 95 comma 10 del D.lgs. n. 50/2016  
 sono pari ad € .....

..... Il .....

Il Legale rappresentante  
 (firma digitale)

.....

<sup>1</sup> Indicare tre cifre decimali.