



0789/478220

servizisociali@comune.monti.ss.it

servizisociali@pec.comune.monti.ss.it

LETTERA D'INVITO / DISCIPLINARE DI GARA

OGGETTO: SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO. ANNO SCOLASTICO 2016/2017. **CIG: 6827021BF1**

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Richiamate integralmente, quale parte integrante e sostanziale della presente lettera d'invito/disciplinare di gara, tutte le condizioni indicate nell'avviso pubblico esplorativo in data 12 Settembre 2016, pubblicato ai sensi dell'art. 216, comma 9 del D. Lgs. 50/2016, sul sito comunale, all'Albo pretorio on-line e sul sito della RAS.

Visto l'elenco dei quattro operatori iscritti all'Albo comunale per il servizio in oggetto.

Dato atto della manifestazione d'interesse diretta ad integrare il predetto elenco.

Verificata la presenza dell'autocertificazione in merito al possesso dei requisiti di ordine generale e tecnico professionale previsti per essere invitati a formulare offerta relativamente al presente affidamento.

INVITA

Codesto rispettabile operatore a presentare apposita offerta, intendendosi, con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute ed accettate tutte le modalità, le indicazioni e le prescrizioni previste dall'avviso ai fini della manifestazione d'interesse, dalla presente lettera di invito, dal disciplinare di gara e dal capitolato prestazionale.

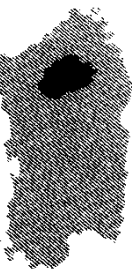
Resta inteso che il presente invito non costituisce presunzione di ammissibilità e che la Stazione Appaltante può procedere all'esclusione anche in ragione di cause ostative non rilevate durante lo svolgimento della procedura o intervenute successivamente alla conclusione della medesima.

Il soggetto aggiudicatario si obbligherà ad eseguire, per il periodo compreso tra il 01.11.2016 ed il 30.06.2017 (*anno scolastico 2016/2017*), alle condizioni tecniche ed economiche che verranno successivamente presentate nell'offerta, le prestazioni di cui all'allegato capitolato prestazionale.

INFORMA CHE

CUC del Monte Acuto c/o Comunità Montana del Monte Acuto Via Regione Sarda, 2
07020 Monti |

tel 078944394 fax 078944201 pec: c.montana@pec.monteacuto.it
mail :ufficio1@monteacuto.it



Il giorno **21.09.2016** con inizio alle ore **9.00** nell'Ufficio del Responsabile dell'Area Amministrativa, avrà luogo l'esame delle offerte presentate per l'affidamento dell'appalto del Servizio Mensa per la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo Grado, con il sistema della **procedura negoziata ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lett b) e comma 7 del D. Lgs 50/2016.**

Stazione appaltante e relativa qualificazione

Comune di Monti (Provincia di Olbia Tempio) – Area amministrativa – Via Regione Sarda n. 2
tramite CUC della Comunità Montana del Monte Acuto.

Telefono 0789478220 - Fax 078944641

Indirizzo di posta elettronica: monti@pec.comune.monti.ss.it

Sito Internet: www.comune.monti.ss.it

Normativa applicabile

D. Lgs. 50/2016 "Nuovo codice degli appalti".

Il servizio, ricompreso nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016, sarà aggiudicato tramite procedura negoziata, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016.

1. OGGETTO/CATEGORIA DEL BANDO

Oggetto del presente appalto è l'affidamento della gestione del servizio mensa scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado, anno scolastico 2016/2017.

La descrizione dettagliata del Servizio è contenuta nel Capitolato d'appalto.

Servizio di cui all'allegato IX del D.Lgs n.50/2016;

CIG: 6827021BF1 – CPV 55511000-8

2. PREZZO UNITARIO A BASE D'ASTA € 4,30 al netto d'IVA E DURATA.

Pasti presunti n 19.329

Importo presunto € 83.115,38 (al netto d'IVA)

Durata dell'appalto dal 01 novembre 2016 al 30 giugno 2017.

Oneri di sicurezza derivanti da rischi da interferenza non soggetti a ribasso Euro Zero.

3. FINANZIAMENTO E LUOGO DI ESECUZIONE

Il Servizio oggetto del presente appalto è finanziato dalla Regione e con i fondi della contribuzione utenza.

Il servizio avrà luogo nei locali della Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria e Secondaria di Primo grado, Monti centro.

4. SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA E RELATIVE REQUISITI

CUC del Monte Acuto c/o Comunità Montana del Monte Acuto Via Regione Sarda, 2
07020 Monti |

tel 078944394 fax078944201 pec: c.montana@pec.monteacuto.it
mail :ufficio1@monteacuto.it

Saranno ammessi alla gara per l'affidamento dell'appalto in argomento i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

- € Essere iscritti alla camera di Commercio per la categoria oggetto del presente appalto.
- € Che siano, altresì, in possesso dell'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria.
- € Il Raggruppamento Temporaneo di Imprese, costituito o costituendo, deve essere ottemperante ai limiti e condizioni di cui all'art.48 del D.Lgs. n. 50/2016.
- € In caso di RTI non costituito, la domanda di partecipazione alla gara deve contenere, pena l'esclusione del raggruppamento, l'indicazione del mandatario e deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i soggetti raggruppati.
- € In caso di RTI già costituito la domanda di partecipazione alla gara deve essere sottoscritta, pena l'esclusione del Raggruppamento, dal Legale Rappresentante del Mandatario e deve essere presentata copia autentica del mandato conferito.
- € Il Consorzio deve dichiarare per quali consorziati il Consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati, opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di aggiudicazione, i soggetti assegnatari dell'esecuzione dei lavori, non possono essere diversi da quelli indicati.

RTI o Consorzio di Imprese che non intende svolgere direttamente il Servizio:

- € I requisiti di ordine generale dovranno essere posseduti da tutte le imprese del raggruppamento e da tutte le consorziate indicate come esecutrici del Servizio.
- € I requisiti di idoneità professionale dovranno essere posseduti da tutte le imprese del Raggruppamento e da tutte le Consorziate indicate come esecutrici del Servizio.
- € I requisiti di capacità tecnica potranno essere dimostrati cumulando i servizi svolti dalle singole imprese

5. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE: PUNTEGGIO MASSIMO 100/100

L'appalto sarà aggiudicato secondo i criteri previsti dall'art. 95, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016, all'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio totale raggiunto da ogni singola Ditta risulterà dalla somma dei singoli punteggi delle varie voci.

In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte in aumento.

Alla valutazione delle offerte, provvede una Commissione giudicatrice.

La Commissione giudicatrice attribuisce un punteggio complessivo alle offerte presentate, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti al progetto offerta-gestionale e all'offerta economica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessun'offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

Risulterà aggiudicataria la Ditta che avrà conseguito complessivamente il punteggio più alto.

A parità di punteggio si procederà a sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione, con il criterio di cui al presente bando, anche in presenza di una sola offerta valida.

Punti a disposizione della Commissione n.°100/100 punti.

🚫🔒 Progetto Offerta - Gestionale (modalità organizzative, operative e di controllo dei processi di produzione) – punti 60 così articolato:

La redazione del progetto offerta-gestionale, dovrà rispecchiare fedelmente la sequenza cronologica e le diciture indicate nel presente bando (es. parte prima, le modalità di selezione...; es. parte terza, utilizzo esclusivo...); inoltre, non dovrà globalmente essere superiore a 10 pagine dattiloscritte e numerate (carattere new roman e arial non superiore a 12)

Se non verranno rispettate tutte queste indicazioni non verrà attribuito il punteggio dovuto.

Parte prima

- Relazione complessiva sull'ipotesi del servizio, contenente le modalità organizzative che si intendono attuare segnalando in particolare:
- Le modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori (in maniera sintetica);
- La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti (in maniera sintetica);
- Le procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti alle metodologie di Attuazione dei piani di controllo di qualità interno (in maniera sintetica);
- Le procedure di sanificazione applicate agli automezzi adibiti al trasporto dei generi alimentari al luogo di produzione e distribuzione dei pasti (in maniera sintetica);

Parte seconda

Esperienza maturata nella gestione diretta del servizio di preparazione e somministrazione pasti presso mense scolastiche per conto di enti pubblici (il punteggio verrà attribuito solamente alle ditte che abbiano maturato gestione diretta nei centri cottura annessi alle mense scolastiche e di somministrazione in loco. Non sarà valutato il servizio "catering")

Parte terza

Utilizzo esclusivo di **carni fresche** provenienti da allevamenti sardi.

Parte quarta

Utilizzo di alimenti prodotti in Sardegna (esclusi quelli già indicati nell'allegato "A" del capitolato)

Parte quinta

Proposte integrative, migliorative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste in contratto, nel rispetto delle condizioni minime del capitolato.

La valutazione dei punti totale è così suddivisa:

Parte prima – Relazione complessiva (a discrezione della commissione)	Max punti 15
Parte seconda- Esperienza maturata nella gestione diretta del servizio di preparazione e somministrazione pasti presso mense scolastiche per conto di enti pubblici:	Max punti 10
fino a 3 anni	Punti 1
da 3 a 6 anni	Punti 2
da 6 a 9 anni	Punti 4
da 9 a 12 anni	Punti 6
da 12 a 15 anni	Punti 8
oltre 15 anni	Punti 10
Parte terza: Esclusivo utilizzi carni fresche prodotte in Sardegna:	Max punti 10

carni bovine fresche punti 6 pollame fresche punti 4	
Parte quarta: utilizzo di prodotti sardi certificabili come tali Punti 2 per ogni prodotto indicato	Max punti 15
Parte quinta Proposte integrative e migliorative (a discrezione della Commissione)	Max punti 10

 **Offerta economica fino a 40 punti:**

L'offerta economica deve indicare l'importo a pasto offerto e il ribasso percentuale **unico** rispetto all'importo posto a base d'asta, così indicato:

€ 4,30 al netto d'IVA a pasto

Ai fini dell'attribuzione del punteggio relativamente al prezzo sarà utilizzata la seguente formula:

$$X = \frac{P_i}{P_o} \times C$$

Po

Dove:

X= punteggio da attribuire al concorrente medesimo;

Pi= Prezzo più' basso

C= Punteggio massimo (60 punti)

Po= Prezzo offerto

Il Pi (prezzo più' basso) e Po (prezzo offerto) sono riferiti al costo di un singolo pasto.

Il punteggio totale raggiunto da ogni singola Ditta risulterà dalla somma dei singoli punteggi delle varie voci.

In ordine alla formulazione dell'offerta economica non sono ammesse offerte in aumento.

Alla valutazione delle offerte, provvede una Commissione giudicatrice nominata dal Responsabile del Servizio.

6. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I soggetti interessati a partecipare alla gara sono tenuti a far pervenire tramite Raccomandata, Posta Celere o Brevi Mano all'ufficio protocollo, un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura con ceralacca, **pena di esclusione, non più tardi del 20 OTTOBRE 2016 entro le ore 13.00**, indirizzato a: Comune di Monti, Via Regione Sarda, che riporti, a pena di esclusione, la chiara indicazione del mittente e la seguente dicitura: **"Contiene Offerta per Appalto Servizio Mensa Scolastica"**.

Scaduto il termine utile per la presentazione, il plico di invio giunto a destinazione non potrà essere ritirato e l'offerta diventa, quindi, impegnativa per il concorrente. Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta. Per effetto della presentazione dell'offerta il concorrente resta impiegato nei confronti della stazione appaltante per 180 giorni dalla scadenza del termine di presentazione.

Oltre il termine prodotto non sarà ritenuta valida alcuna offerta anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente. L'Amministrazione non si assumerà alcuna responsabilità qualora per qualsiasi motivo il plico medesimo non venga recapitato in tempo utile.

La stazione appaltante, in caso di comprovata necessità si riserva la facoltà di chiedere il differimento di tale termine.

CONTENUTO DEL PLICO D'INVIO: all'interno del plico di invio il concorrente dovrà inserire, sempre a **pena di esclusione**, 3 buste, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura e recante all'esterno:

- **BUSTA N°1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**
- **BUSTA N°2: DOCUMENTAZIONE PROGETTO OFFERTA GESTIONALE**
- **BUSTA N°3: DOCUMENTAZIONE OFFERTA ECONOMICA**

BUSTA N°1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

All'interno della Busta n°1 deve essere inserita:

-Domanda di partecipazione, preferibilmente secondo l'Allegato A preposto dal Comune, con la quale il Rappresentante Legale della Ditta concorrente dichiara, ai sensi dell'articolo 47 del DPR 445/2000):

- € La propria esatta denominazione, sede legale, partita I.V.A. e C.F.
 - € Il numero di fax e/o posta elettronica al quale la stazione appaltante dovrà inviare tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto ed eventuale indirizzo E Mail;
 - € L'iscrizione della Ditta al registro delle Imprese, presso la Camera di Commercio competente per territorio, per attività corrispondente a quello oggetto dell'appalto, con indicazione di:
 1. Numero d'iscrizione;
 2. Data d'iscrizione;
 3. Forma giuridica della ditta;
 4. Nominativi e generalità degli amministratori in carica;
 - € Di essere iscritto all'Albo delle Cooperative del Ministero delle Attività Produttive di cui al D.M. 23 giugno 2004 (MAP);
 - € La propria posizione INAIL –INPS e la sede d'appartenenza, il numero dei dipendenti;
 - € L'indicazione dei singoli consorziati per i quali la Ditta, qualora trattasi di Consorzio, eventualmente concorre;
 - € L'inesistenza delle cause d'esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 80 del D.Lgs n°50/2016;

 - € Che il concorrente si trova in una delle condizioni di non assoggettabilità agli obblighi derivanti dalla Legge 12.03.1999 n°68 disciplinante il diritto al lavoro dei disabili (*per le Ditte che occupano non più di 15 dipendenti, ovvero, che occupano da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000*)
- In alternativa:**
- € Che il concorrente è in regola con gli adempimenti previsti dalla Legge 12.03.1999 n°68, disciplinante il diritto al lavoro dei disabili. (*per le ditte che occupano più di 35 dipendenti, ovvero da 15 a 35 dipendenti, e che abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000*).

 - € Di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis della legge n°383/2001, come sostituito dall'art.2 della D.Lgs n°210/2002, convertito in Legge n°266/2002.
 - € **Il tassativo rispetto del contratto collettivo al livello nazionale**, e, se esistenti, degli integrativi territoriali e aziendali; il rispetto delle norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché il rispetto di tutti gli adempimenti di legge di tutti i dipendenti soci previsti da norme vigenti,

- € Di essere in regola con gli adempimenti in materia di regolarità contributiva, (INPS INAIL), ai sensi del Decreto Legge 210/2000, convertito in Legge con modificazione dell'art.1, Legge 266/2002;
- € Di non aver subito la risoluzione anticipata di contratti da parte di Enti pubblici negli ultimi tre anni per inadempimento contrattuale e di non aver subito revoche di aggiudicazione per mancata esecuzione del servizio;
- € Di aver prestato, nel triennio antecedente (2013,2014,2015) servizi uguali o simili a quello oggetto del presente appalto, per un importo di **€.101.000,00 (IVA compresa)**
- € Di avere realizzato un fatturato globale nell'ultimo triennio per un importo pari e/o superiore ad **€.202.000,00;**
- € Di accettare tutte le condizioni enunciate nel relativo capitolato **d'appalto, di cui viene allegata una copia sottoscritta in ogni pagina in segno di integrale accettazione;**
- € Di avere, altresì, formulato il prezzo in offerta sulla base di tutti gli oneri previsti dall'appalto in oggetto, giudicandoli remunerativi e tali da consentire la formulazione dell'offerta stessa;
- € Di non trovarsi in una situazione di controllo di cui all'art.2359 del Codice Civile o in qualsiasi altra relazione, anche di fatto, con altro partecipante alla medesima gara, oppure di trovarsi in una situazione di controllo, indicando l'impresa, di aver formulato autonomamente l'offerta;
- € Di considerare il prezzo offerto per il Servizio oggetto del presente bando giudicandolo nel complesso remunerativo.
- € Di attestare, qualora l'Impresa abbia partecipato alla Gara in Raggruppamento d'Impresa o Consorzio, di non partecipare alla gara in più di un Associazione di Impresa e, neppure in forma individuale.

Tutte le imprese partecipanti ad una RTI, o un'impresa consorziata di un Consorzio per il quale questo Ultimo concorre, dovranno presentare la domanda di partecipazione prevista al punto 6, lett. A) del presente bando.

La dichiarazione di insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art.80, comma 1 del D.Lgs 50/2016, dovrà essere resa da tutti i soggetti indicati al comma 3, del medesimo art.80 del D.Lgs 50/2016.

- Copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità in corso di validità del Legale Rappresentante della Ditta.
- Copia del Capitolato speciale, **pena esclusione dalla gara**, sottoscritto per accettazione e timbrato in ogni pagina dal Legale Rappresentante della Ditta.
- Attestazione di avvenuto sopralluogo debitamente controfirmato dal Responsabile del Procedimento.
- Garanzia provvisoria, pena l'esclusione, pari di **€ 1.662,30** pari al 2% del prezzo base dell'appalto con le modalità previste dall'art. 93 del D.Lgs 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957 2° comma del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

Delle dichiarazioni sopraelencate può, in alternativa, essere presentata idonea certificazione, purché in corso di validità.

BUSTA N°2: DOCUMENTAZIONE PROGETTO OFFERTA GESTIONALE

All'interno della Busta n°2 devono essere inseriti:

Relazione illustrativa dettagliata (*Progetto*), sottoscritta in ogni sua parte, pagine e copertine, **pena esclusione dalla gara**, dal Legale Rappresentante del concorrente, descrittiva delle modalità di svolgimento del Servizio della Gara d'appalto, da sviluppare in coerenza con le esigenze dell'Amministrazione come indicato nel Capitolato speciale, come meglio specificato al punto 5, lettera A).

BUSTA N°3: DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

All'interno della Busta n°3 deve essere contenuta **l'offerta economica** compilata esclusivamente sul modello predisposto dal Comune di Monti, Allegato B, sul quale sarà opposta marca da bollo e indicante il prezzo offerto e il ribasso percentuale sull'importo di seguito indicato, oltre IVA, posto a base di gara.

Importo a base d'asta	Numero presunto pasti
€ 4,30 oltre IVA a pasto	19.329

L'offerta economica dovrà inoltre essere corredata di un allegato i cui siano indicate le giustificazioni relativamente alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo offerto:

- a) incidenza forniture alimentari
- b) incidenza personale
- c) incidenza oneri per la sicurezza
- d) incidenza trasporto
- e) incidenza distribuzione
- f) spese generali

Ed inoltre corredata, **a pena di esclusione**:

- dell'impegno di un fideiussore a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

7. REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

Per poter partecipare alla gara d'appalto in oggetto, le Ditte interessate dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- **Fatturato globale** dell'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi non inferiore ad **€ 202.000,00** (IVA compresa);
- **Importo** relativo a servizi nel **settore** oggetto della presente gara, realizzati negli ultimi tre esercizi non inferiore ad **€ 101.000,00** (IVA compresa);

NOTA: Al concorrente aggiudicatario della presente gara saranno richiesti:

- a) Copie conformi** dei bilanci o estratto relativi agli ultimi tre esercizi finanziari, il cui fatturato ammonta almeno ad **€ 202.000,00** (IVA compresa) o dichiarazione Iva;
- b) Dichiarazioni** o certificazioni rilasciate o vistate dall'autorità competente se trattasi di servizi resi ad amministrazioni od enti pubblici; se trattasi di servizi a privati, i certificati sono rilasciati

fornitore; quando ciò non è possibile è sufficiente una semplice dichiarazione del concorrente ovvero altra documentazione ritenuta idonea dalla stazione appaltante;

8. REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

Per poter partecipare alla gara d'appalto in oggetto, le ditte interessate, dovranno dichiarare:

- a) elenco** dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni, con indicazione dei rispettivi importi, periodi e destinatari pubblici o privati, delle forniture stesse per un importo totale di € **101.000,00** (IVA compresa);

(NOTA: Al concorrente aggiudicatario della presente gara saranno richiesti:

Per i requisiti di cui alla lett. a)

- 1 nel caso** in cui il destinatario sia una amministrazione aggiudicatrice il servizio è comprovato dai certificati rilasciati o visti dall'autorità competente;
- 2 nel caso** in cui il destinatario sia un privato il servizio è comprovato dall'attestazione dal fornitore, ovvero, in mancanza di tale attestazione, semplicemente dichiarata dal fornitore ovvero altra documentazione ritenuta idonea dalla stazione appaltante-

9. VERIFICA DEI REQUISITI

Si precisa che la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario, a norma dell'[articolo 62-bis del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82](#), e ss.mm.ii. avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture con Delibera attuativa n.111 del 20 dicembre 2012, fatto salvo quanto previsto dall'[articolo 62-bis del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82](#). Tutti i soggetti invitati alla presente procedura **devono obbligatoriamente** registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. L'operatore economico dopo la registrazione al servizio AVCPASS, deve indicare al sistema il **CIG (6827021BF1)** della gara in argomento. Il sistema a quel punto rilascia un **PASSOE** che il concorrente dovrà firmare e inserire nella busta "A" contenente la documentazione amministrativa.

Nel caso che non sia confermato il contenuto delle dichiarazioni rese in sede **di gara, si procederà all'incameramento della polizza fideiussoria ed all'esclusione del concorrente dalla gara ed alla comunicazione del fatto all'Autorità di Vigilanza sui servizi, forniture e lavori, pubblici per i provvedimenti di competenza.**

10. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83, comma 9 si stabilisce che le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive 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 di € 101.00. In tal caso, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine pari a 5 giorni lavorativi, 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. Nel caso di irregolarità formali, la stazione ne richiede la regolarizzazione, ma non si applicherà nessuna sanzione. In caso di inutile decorso del

termine di regolarizzazione, il concorrente sarà escluso dalla gara. Sono irregolarità essenziali non sanabili quelle che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa. Per quanto non espressamente indicato si rimanda all'articolo di riferimento indicato e alla normativa in vigore.

11. AVVERTENZE

L'offerta, le dichiarazioni e tutta la documentazione presentata devono essere redatte in lingua italiana.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare i requisiti dichiarati dai soggetti dichiaranti.

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

12. DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

α) Il recapito del piego, nel quale dovranno essere specificati, in modo completo e leggibile, il nome e l'indirizzo del soggetto concorrente, rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il piego stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

β) Non sono ammesse offerte economiche in aumento, né condizionate ovvero espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri; non sono, altresì, ammesse le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto.

χ) Se non vengono presentate offerte la gara è dichiarata deserta.

δ) In caso di offerte con eguale punteggio si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio.

In caso di discordanza tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere sarà ritenuto valido l'importo più vantaggioso per l'Amministrazione.

13. ESCLUSIONI - AVVERTENZE

Comporta l'esclusione della gara:

A) L'incompletezza della documentazione richiesta per la partecipazione alla gara.

Le offerte saranno escluse dalla gara e quindi considerate nulle o come non presentate qualora il plico non risulti pervenuto, per qualsiasi causa entro le **ore 13.00 del 20 Ottobre 2016** o sul quale non sia stato apposto il mittente, l'oggetto della gara e/o non sia controfirmato sui lembi di chiusura, e sigillato con ceralacca.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcun'offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di altra offerta precedente.

In caso di rinuncia o di decadenza dell'aggiudicatario, l'appalto verrà aggiudicato a chi avrà presentato la migliore offerta, per l'Amministrazione dopo quella del rinunciante o del decaduto; non si andrà oltre al secondo classificato.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'art.16 del DPR 30.12.1982 n°955.

La falsa dichiarazione comporta:

☉Ⓛ Comporta sanzioni penali /art.76 DPR 28.12.2000, n°445.

☉Ⓛ Costituisce causa di esclusione dalla partecipazione a successive gare per ogni tipo di appalto.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni la stazione appaltante potrà procedere, a campione, a verifiche d'ufficio per i concorrenti non aggiudicatari.

Il Presidente di Gara può riservarsi la facoltà insindacabile di non dar luogo la gara o di prorogarne la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese al riguardo.

Il verbale di gara relativo all'appalto di cui trattasi non avrà in nessun caso, efficacia di contratto, che sarà stipulato dopo l'intervenuta esecutività della Determinazione del Responsabile del Servizio che approva il verbale di gara e procede all'aggiudicazione.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti.

Parimenti determina l'esclusione della gara il fatto che la documentazione di gara, l'offerta tecnica (capacità progettuale) e l'offerta economica non siano contenute nelle apposite buste interne, controfirmate sui lembi di chiusura.

In caso di offerte uguali si procederà all'estrazione a sorte dell'aggiudicatario

14. TERMINE DI RICEZIONE DELLE OFFERTE

Ore 13.00 del 20 Ottobre 2016.

Ai fini del rispetto di tale termine farà fede esclusivamente l'apposizione di data ed ore di arrivo sul plico dell'Ufficio Protocollo del Comune di Monti.

Qualora il plico sia recapitato a mano, l'Ufficio Protocollo rilascerà ricevuta dell'avvenuta consegna.

15. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La gara sarà esperita secondo il calendario appresso indicato:

1. Alle ore 9.00 del giorno 21 Ottobre 2016, una Commissione all'uopo nominata procederà - dopo aver appurato la correttezza formale, nonché l'integrità e la regolare chiusura e sigillatura dei plichi - all'apertura degli stessi ed all'esame del relativo contenuto; Successivamente procederà all'apertura della **BUSTA 1**, contenente la documentazione per la partecipazione alla gara, ai soli fini della verifica del possesso, in capo ai concorrenti dei requisiti necessari per l'ammissione alla gara.

La Commissione Giudicatrice, in proseguo, procede all'apertura della **BUSTA 2** "Offerta progetto gestionale" al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto.

All'apertura delle Buste n°1 e n°2 possono essere presenti i Legali Rappresentanti dei partecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale da esibire su richiesta alla Commissione Giudicatrice.

2. Nel corso di successive sedute non pubbliche, la Commissione procederà all'esame della, **BUSTA 2 (DOCUMENTAZIONE PROGETTO OFFERTA GESTIONALE)** di ciascuno dei concorrenti ammessi, ed all'attribuzione del relativo punteggio, sulla scorta delle norme stabilite al punto 5 lettera A) del presente Bando.

3. In successiva seduta pubblica - la cui data sarà comunicata, con anticipo non inferiore alle 24 ore, subito dopo l'ultimazione delle operazioni di valutazione di cui al punto precedente, a mezzo fax trasmesso a tutti i partecipanti alla gara, si procederà all'apertura delle buste contenenti l'Offerta Economica **BUSTA 3**, di ciascuno dei concorrenti ammessi, e, attribuito il relativo punteggio, sarà formata la graduatoria e proclamata l'aggiudicazione provvisoria dell'appalto.

Nel caso di poche offerte la Commissione si riserva la facoltà di svolgere la gara in un'unica seduta. In generale la Commissione, in caso di dubbi o contestazione potrà, nei limiti di legge e con la più ampia discrezionalità, richiedere chiarimenti e/o integrazioni ai concorrenti.

La Commissione procederà successivamente alla composizione di una graduatoria provvisoria, sulla base delle risultanze del procedimento di valutazione delle offerte.

Al termine della procedura di valutazione delle offerte la Commissione Giudicatrice dichiara l'aggiudicazione provvisoria a favore del migliore offerente.

L'aggiudicazione provvisoria è subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta formalizzazione dell'esito della gara con l'Aggiudicazione definitiva da parte del Responsabile del Servizio competente fermo restando gli accertamenti previsti dalla Legge.

16. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Ai sensi dell'art.97 comma 3 del D.Lgs n°50/2016, l'Amministrazione appaltante valuta la congruità di ogni altra offerta, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa. In tal caso di provvederà alla verifica di congruità secondo il criteri di cui all'art. 97 del D.Lgs 50/2016.

17. GARANZIA PROVVISORIA

I partecipanti dovranno costituire, nelle forme di legge, garanzia provvisoria di € 1.662,30 pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo a base di gara. La garanzia provvisoria, con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs 50/2016, copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non aggiudicatari sarà svincolata entro **quindici giorni** dall'aggiudicazione dell'appalto. La garanzia deve avere validità di almeno centoottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta e deve espressamente contenere l'impegno del fideiussore per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016, quando l'offerente risultasse affidatario.

18. ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario sarà tenuto:

- a) Ad effettuare la prestazione con le modalità previste nel capitolato d'appalto;
- b) A presentarsi presso il Comune di Monti nel giorno e nell'ora che gli saranno formalmente comunicati, per la stipula del contratto di appalto, con avvertenza che in caso contrario potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione ed all'affidamento al concorrente che segue in graduatoria.
- c) A presentare **entro DIECI giorni** dalla aggiudicazione tramite **fax e/o pec** tutta la documentazione che il Comune di Monti riterrà opportuno richiedere a dimostrazione della veridicità di quanto dichiarato dal concorrente;
- d) A prestare, prima della stipula del contratto, **apposita garanzia definitiva**, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016 pari al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA, risultato tra il prodotto tra il prezzo a pasto offerto in sede di gara e il numero dei pasti presunti indicati dall'Amministrazione al punto 2 del presente bando di gara, con le modalità previste dall'art.93, commi 2 e 3;
- e) L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici che si trovano nelle condizioni di cui al comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016.
Si precisa che in caso di R.T.I la riduzione della garanzia sarà possibile se tutte le imprese sono certificate o in possesso della dichiarazione.
- f) Per fruire di tale beneficio l'aggiudicatario presente idonea certificazione in sede di stipulazione del contratto.
- g) La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del C.C., l'operatività della medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo dopo la conclusione del servizio.

- h) E' obbligo dell'appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa per responsabilità civile (RC), comprensiva della responsabilità civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 1.500.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al precedente comma, il prestatore di Servizio potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC e RCVT, già attivata avente le medesime caratteristiche indicata per quella specifica.

In tal caso, deve produrre un'appendice della stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il Servizio di MENSA SCOLASTICA svolto per conto dell'Amministrazione.

Copia della polizza, specifica o come appendice della polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di Legge, dovrà esser consegnata all'Amministrazione prima della stipula del Contratto o prima dell'inizio del servizio qualora sia autorizzata l'esecuzione in pendenza di stipulazione del contratto.

- i) L'impresa aggiudicataria dovrà presentare, **pena la revoca dell'appalto**, entro 30 giorni dall'aggiudicazione il manuale di corretta prassi igienica prevista dal D.Lgs. 26 maggio 1977 n°155 (HACCP) ed indicare il laboratorio che effettuerà le analisi.

La restituzione della cauzione avverrà, previa richiesta scritta da parte della Ditta aggiudicataria, una volta ultimato l'appalto.

19. SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese imposte, tasse e diritti di segreteria, nessuna eccettuata inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione in forma pubblica-amministrativa e registrazione del contratto sono a carico del destinatario.

20. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO

Il mancato adempimento a quanto richiesto al **precedente punto 17**, comporterà la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Si avverte, altresì, che eventuali verifiche da cui risulti che il soggetto concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione e che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dell'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie richieste o per anomalie del prezzo offerto o per altra causa, la fornitura sarà aggiudicata al **concorrente che segue in graduatoria**.

Per i documenti da presentare ai fini dell'eventuale aggiudicazione e conclusione del contratto, il concorrente che non presenterà i documenti o non fornirà i dati richiesti sarà sanzionato con la decadenza dall'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione definitiva e relativa comunicazione al Casellario Informatico a norma della Determinazione n°1/2008, dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici dei lavori, servizi e forniture.

E' obbligatorio da parte di ciascun offerente il sopralluogo preventivo presso i centri cottura ed i refettori e può essere effettuato dal titolare legale rappresentante o dipendente della ditta, previo accordo con l'amministrazione Comunale. L'attestato dovrà essere controfirmato dal Responsabile del Procedimento ed inserito nella Busta n.1) a pena di esclusione.

21. SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato cedere o subappaltare il servizio assunto, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

22. NORME GENERALI

1.Si ricorda che in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, saranno applicate, ai sensi dell'art.76 del DPR 445/2000, le sanzioni previste dal Codice penale e dalle Leggi speciali in materia, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi.

23. RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Assistente Sociale Caterina Busia

0789/478220

E-mail: servizisociali@comune.monti.ss.it

Al presente bando si allega, per farne parte integrante gli allegati: "A" "B" "C" e la grammatura.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

f.to: Caterina Busia

OGGETTO: SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.

ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

Il/La sottoscritto/a (cognome) _____

(nome) _____, nato/a a _____

il _____

in qualità di _____

dell'Impresa _____

con Sede Legale in _____ Prov. _____

Via _____ n° _____, cap _____

Avente codice fiscale/ partita IVA _____

Tel. _____ fax _____

E-mail _____ P.E.C _____

€ Raggruppamento di Imprese (*Barrare la opzione che interessa*)

€ Impresa Capogruppo

€ Impresa Associata

(nel caso di Associazione o non ancora costituiti):

a) Che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a _____ che si uniformerà alla disciplina vigente in materia di servizio con riguardo alle associazioni o consorzi,

CHIEDE

Di partecipare alla gara d'appalto per il servizio mena scolastica – Anno scolastico 2016/2017- dell'importo orario a base d'asta, così come di seguito riportato:

IMPORTO A BASE D'ASTA	NUMERO PRESUNTO PASTI
€ 4,30 OLTRE IVA A PASTO	19.329

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28.12.2000 n°245, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

€ Di essere iscritta al registro delle Imprese, presso la Camera di Commercio competente per territorio, al n° _____, in data _____ per attività corrispondente a quello oggetto dell'appalto, con la seguente forma Giuridica _____ e che gli Amministratori in carica sono i Signori _____

€ Che la Cooperativa (*se tale*) risulta essere iscritta all'Albo delle Cooperative del Ministero delle Attività Produttive di cui al D.M. 23 giugno 2004 (MAP) con n° _____ del _____, sezione _____ categoria _____ attività _____.

€ La propria posizione INAIL al n° _____ INPS al n° _____, sede di _____, numero dei dipendenti _____;

€ Che le persone delegate a rappresentare e impegnare legalmente l'impresa, oltre al sottoscritto dichiarante sono (*indicare per le imprese individuali il nominativo del titolare e del direttore tecnico; per le società in nome collettivo il nominativo dei soci e del direttore tecnico; per le società in accomandita semplice il nominativo dei soci accomandatari e del direttore tecnico; per ogni altro tipo di società o di consorzio il nominativo degli amministratori muniti del potere di rappresentanza e del direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci*):

Nome _____ nato a _____ il _____
carica _____

Nome _____ nato a _____ il _____
carica _____

Nome _____ nato a _____ il _____
carica _____

Nome _____ nato a _____ il _____
carica _____

€ L'inesistenza delle cause d'esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art.80 comma 1 e 2 del D.Lgs n°50/2016. (questa dichiarazione deve essere resa da tutti i soggetti indicato nel 3° comma dell'art.80 del D.Lgs 50/2016;

€ Che la Ditta non si trova nell'ipotesi previste dalle lettere a), b), c),d), e), f), g), h), i), l), m) del comma 5° dell'art.80 del D.Lgs 50/2016

Oppure:

€ Di trovarsi nella sotto riportata condizione prevista dall'art.80 del D.Lgs 50/2016, ma ritiene di essere alla procedura di gara per il seguente motivo:

€ Che il concorrente si trova in una delle condizioni di non assoggettabilità agli obblighi derivanti dalla Legge 12.03.1999 n°68 disciplinante il diritto al lavoro dei disabili (*per le Ditte che occupano non più di 15 dipendenti, ovvero, che occupano da 15 a 35 dipendenti che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000*)

In alternativa:

€ Che il concorrente è in regola con gli adempimenti previsti dalla Legge 12.03.1999 n°68, disciplinante il diritto al lavoro dei disabili. (per le ditte che occupano più di 35 dipendenti, ovvero da 15 a 35 dipendenti, e che abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000).

€ Di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art.1 bis della legge n°383/2001, come sostituito dall'art.2 della D.Lgs n°210/2002, convertito in Legge n°266/2002.

€ **Il tassativo rispetto del contratto collettivo al livello nazionale**, e, se esistenti, degli integrativi territoriali e aziendali; il rispetto delle norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, nonché il rispetto di tutti gli adempimenti di legge di tutti i dipendenti soci previsti da norme vigenti,

€ Di essere in regola con gli adempimenti in materia di regolarità contributiva, (INPS INAIL), ai sensi del Decreto Legge 210/2000, convertito in Legge con modificazione dell'art.1, Legge 266/2002;

€ Di non aver subito la risoluzione anticipata di contratti da parte di Enti pubblici negli ultimi tre anni per inadempimento contrattuale e di non aver subito revocche di aggiudicazione per mancata esecuzione del servizio;

€ Di aver prestato, nel triennio antecedente (2013,2014,2015) servizi uguali o simili a quello oggetto del presente appalto, per un importo di **€ 101.000,00 (IVA compresa)**

€ Di avere realizzato un fatturato globale nell'ultimo triennio per un importo pari e/o superiore ad **€ 202.000,00;**

€ Di accettare tutte le condizioni enunciate nel relativo capitolato **d'appalto, di cui viene allegata una copia sottoscritta in ogni pagina in segno di integrale accettazione;**

€ Di avere, altresì, formulato il prezzo in offerta sulla base di tutti gli oneri previsti dall'appalto in oggetto, giudicandoli remunerativi e tali da consentire la formulazione dell'offerta stessa;

€ Di non trovarsi in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in qualsiasi altra relazione, anche di fatto, con altro partecipante alla medesima gara, oppure di trovarsi in una situazione di controllo, indicando l'impresa, di aver formulato autonomamente l'offerta;
oppure:

€ Di trovarsi pur avendo formulato autonomamente l'offerta in situazioni di controllo diretto, o come controllante, o come controllato con le seguenti impresa:

- € Di considerare il prezzo offerto per il Servizio oggetto del presente bando giudicandolo nel complesso remunerativo.
- € Di attestare, qualora l'Impresa abbia partecipato alla Gara in Raggruppamento d'Impresa o Consorzio, di non partecipare alla gara in più di un Associazione di Impresa e, neppure in forma individuale.
- Ai fini delle comunicazioni relative alla presente procedura, di eleggere domicilio in _____ (_____) via _____ n. _____ C.A.P. _____ fax _____ Pec _____ ed autorizza appaltante ad utilizzare anche il fax indicato e/o della P.E.C.
- € Di accettare tutte le condizioni enunciate nel relativo capitolato d'appalto, di cui viene allegata una copia sottoscritta in ogni pagina in segno di integrale accettazione;
- € Di avere, altresì, formulato il prezzo in offerta sulla base di tutti gli oneri previsti dall'appalto in oggetto, giudicandoli remunerativi e tali da consentire la formulazione dell'offerta stessa;
- € Di considerare il prezzo offerto per il Servizio oggetto del presente bando giudicandolo nel complesso remunerativo.
- € Che l'Ufficio dell' Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritti è il seguente: _____

Qualora l'Impresa stia partecipando alla Gara in Raggruppamento d'Impresa o Consorzio,

DICHIARA

di non partecipare alla gara in più di un Associazione di Impresa e, neppure in forma individuale.

ALLEGATI:

- α) Copia del Capitolato sottoscritto in ogni pagina in segno d'integrale e incondizionata accettazione;
- β) Garanzia Provvisoria, **pena l'esclusione**, pari di € **1.662,30** pari al 2% del prezzo base dell'appalto con le modalità previste dall'art.93 del D.Lgs 50/2016;
- χ) Attestazione di avvenuto sopraluogo debitamente controfirmato dal Responsabile del Procedimento.
- δ) Copia fotostatica del documento di identità del Dichiarante.

Luogo e data _____

(firma del Dichiarante per esteso e leggibile)

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art.13, comma 1, del D.Lgs 196/2003, i dati personali forniti dal concorrente saranno raccolti presso il Comune di Monti, per la finalità di gestione della procedura di gara e saranno trattati presso archivi informatici e/o cartacei, anche successivamente alla conclusione la procedura di gara stessa per le medesime finalità. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione. L'interessato gode dei diritti di cui all'Art. 13 della citata Legge tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei incompleti o raccolti in termini non conformi alla Legge, nonché il diritto di opporsi al loro Trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti del Comune e di Monti, titolare del trattamento.

Luogo e data _____

Istruzione per la Compilazione

- 1) La presente istanza di ammissione alla gara e dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando / **se necessario** / le parti che non interessano, e contrassegnando, anche in caso di più opzioni, il quadrato " interessato con una **x**.
- 2) Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.

Allegato B

Al Comune di Monti
Via Regione Sarda n°2
07020 MONTI (OT)

OGGETTO: SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.

ANNO SCOLASTICO 2016/2017.

Il/La sottoscritto/a (cognome) _____

(nome) _____, nato/a a _____

il _____,

in qualità di _____

dell'Impresa _____

con Sede Legale in _____ Prov. _____

Via _____ n° _____, cap _____

Avente codice fiscale/ partita IVA _____

Se il Raggruppamento di Imprese o Consorzi (*Barrare la opzione che interessa*)

Impresa Capogruppo

Impresa Associata

- Presa visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del Servizio in oggetto;
- Ritenuto di possedere i requisiti e le capacità per una perfetta e puntuale esecuzione del servizio;
- Ritenuto inoltre che le condizioni siano tali da consentire l'offerta;
- Accettate tutte le condizioni previste dal Capitolato d'oneri e nel Bando di gara.

OFFRE

Il seguente ribasso sull'importo a base d'asta:

IMPORTO A BASE D'ASTA	NUMERO PRESUNTO PASTI
€ 4,30 OLTRE IVA A PASTO	19.329

Il ribasso è pari al _____% (in lettere _____ per cento)
rispetto al prezzo a base di gara oltre IVA ;

Luogo e data _____

(firma de Titolare o Legale rappresentante)

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art.13, comma 1, del D.Lgs 196/2003, i dati personali forniti dal concorrente saranno raccolti presso il Comune di Monti, per la finalità di gestione della procedura di gara e saranno trattati presso archivi informatici e/o cartacei, anche successivamente alla conclusione la procedura di gara stessa per le medesime finalità. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione. L'interessato gode dei diritti di cui all'Art. 13 della citata Legge tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari tra cui il diritto di rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei incompleti o raccolti in termini non conformi alla Legge, nonché il diritto di opporsi al loro Trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti del Comune e di Monti, titolare del trattamento.

Luogo e data _____

(firma del Titolare o Legale Rappresentante)

IN CASO DI ASSOCIAZIONE TEMPORANEA L'OFFERTA DEVE ESSERE SOTTOSCRITTA DA ENTRAMBE
LE COMPONENTI DELL'ASSOCIAZIONE

INFORMATIVA SULLA PRIVACY E AVVIO DEL PROCEDIMENTO

OGGETTO: INFORMATIVA ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs 30.06.2003, n° 1968 (Codice in materia di protezione dei dati personali) – comunicazione di avvio del procedimento amministrativo ai sensi dell'art.7 della L.7/8/1990 n.241(nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi)

Con la presente La informiamo che il D.Lgs 30.06.2003 , n° 196 garantisce che il trattamento dei dati si svolga nel rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali, nonché della dignità delle persone fisiche, con particolare riferimento alla riservatezza ed all'identità personale.

Il trattamento dei dati che intendiamo effettuare, pertanto, sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei Suoi diritti ed in particolare della Sua riservatezza.

La informiamo che :

- 1) il trattamento ha le seguenti finalità: acquisizione delle informazioni necessarie alla valutazione dell'idoneità morale e tecnico dell'Impresa da Lei rappresentata ai fini della partecipazione alla gara oggetto del presente invito;
- 2) Il trattamento sarà effettuato con le seguenti modalità: i dati trasmessi saranno sottoposti all'esame della Commissione di gara affinché la stessa valuti l'ammissibilità dell'offerta presentata e saranno coperti da totale riservatezza fino alla scadenza del termine di presentazione delle offerte fissato nel presente invito alla gara. Al termine della procedura di gara i dati saranno conservati nell'archivio comunale e ne sarà consentito l'accesso secondo le disposizioni vigenti in materia. Fatto salvo il rispetto della normativa sul diritto di accesso, i dati stessi non saranno comunicati ad alcuno se non in base ad un obbligo di legge o in relazione alla veridicità di quanto dichiarato.
- 3) Il conferimento dei dati è obbligatorio;
- 4) Il rifiuto di rispondere comporterà l'impossibilità di ammettere l'impresa da Lei rappresentata alla procedura di gara oggetto del presente invito;
- 5) I dati potranno essere comunicati e diffusi secondo le modalità indicate al punto 2;
- 6) In relazione al trattamento Lei potrà esercitare presso le competenti sedi i diritti previsti dall'art.7 del D.Lgs 196 del 30.06.2003 e precisamente:
 - L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se no ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.
 - L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
 - Dell'origine dei dati personali;
 - Delle finalità e modalità del trattamento;
 - Della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
 - Degli estremi identificativi del titolare, del responsabile e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
 - Dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati;
 - L'interessato ha il diritto di ottenere:
 - a) L'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi è interesse, l'integrazione dei dati;

- b) La cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti e successivamente trattati;
- c) L'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.
 - L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:
 - a) Per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
 - b) Al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.
- 7) Il titolare del trattamento è : COMUNE DI MONTI;
- 8) Il Responsabile Unico del procedimento è l'Assistente Sociale Caterina Busia

Il Responsabile Unico del Procedimento
F.to: Caterina Busia

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCUOLA
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO.

ART.1
(OGGETTO DELL'APPALTO)

L'appalto ha per oggetto il servizio mensa a favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di primo grado, da eseguirsi in Monti per 5 giorni la settimana nei locali all'uopo allestiti negli edifici della Scuola dell'Infanzia e della Primaria di primo e secondo grado.

Il servizio consiste :

Confezionamento dei pasti sulla base degli allegati "A" e "B", da eseguire nei locali cucina della Scuola Primaria con generi di prima qualità acquistati direttamente dall'appaltatore,

Acquisto da parte dell'appaltatore delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfestazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. I detersivi dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazioni indipendenti.

Eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nel caso di comprovate situazioni patologiche (intolleranze, e/o allergie alimentari e diete per motivi religiosi)

L'allestimento dei tavoli dei refettori;

Assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo provvedendo al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta,

Lo sbarazzo, la pulizia e disinfestazione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti in maniera differenziata e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

L'apprestamento delle analisi chimiche e batteriologiche dell'acqua potabile erogata da Abbanoa, con prelievo nell'impianto di rete interno dei locali mensa, con cadenza annuale, entro il 30 Novembre 2016;

La manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti presso i centri di refezione;

Ritiro giornaliero dei buoni mensa ed il relativo controllo;

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati nei giorni antecedenti l'insorgenza di sintomatologia collettiva di una sospetta tossinfezione alimentare, deve essere conservata ogni giorno una campionatura di prodotto somministrato, raccolta al termine di ogni ciclo di preparazione presso ciascun Centro di Cottura nel quantitativo minimo di gr. 150 e mantenuto refrigerato a 0° C, + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione in idonei contenitori monouso ermeticamente chiusi sui quali dovrà essere apposta etichetta riportante la data del prelievo, la denominazione del prodotto e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservato in zona identificabile con cartello riportante la dicitura "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica e la data di produzione"

Il servizio dovrà essere garantito con le seguenti figure professionali:

CUOCO, AIUTO CUOCO ed INSERVIENTI in numero sufficiente per l'espletamento del servizio durante l'orario stabilito dalle autorità scolastiche.

ART.2

(DURATA DELL'APPALTO)

L'appalto avrà la durata di un anno scolastico.

ART.3

(CANONE APPALTO)

L'Amministrazione concede in locazione i locali cucina, mensa, le stoviglie, il frigorifero – lavastoviglie-piatti-posate-bicchieri per un canone mensile di € 258,23.

Restano a carico della Ditta aggiudicataria:

-fornitura gas.

-L'acqua potabile in cartoni e bottiglie sigillate.

-Il consumo dell'energia elettrica

-Il consumo dell'acqua.

L'ingresso al locale mensa è riservato esclusivamente al personale dell'appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal comune.

ART.4

(DIVIETO DI SUBAPPALTO)

E' assolutamente vietato cedere o subappaltare il servizio pena immediata rescissione del contratto e l'incameramento della cauzione.

ART.5

(REQUISITI DELLA DITTA)

Il personale addetto dovrà essere in possesso dei requisiti fisici e sanitari prescritti dalla legge per chi svolge attività di cucina nella Comunità. Nell'espletamento del Servizio, la Ditta appaltatrice, si impegna a rispettare le norme igienico-sanitarie previste dalle vigenti leggi.

ART.6

(OBBLIGHI DEL PERSONALE)

Qualora da visita periodica dei competenti Servizi dell'Azienda sanitaria locale competente per territorio, risultassero delle trasgressioni a quanto previsto nel successivo art. 7, verrà contestato l'addebito delle sanzioni previste nel presente capitolato.

Gli addebiti così contestati dai Servizi suddetti verranno esaminati dalla Responsabile del Servizio che adotterà i provvedimenti di cui al precedente comma.

ART.7

(CONTROLLI SUL SERVIZIO)

Il Comune esercita funzioni di controllo, anche a cadenza giornaliera, mediante il Responsabile del Servizio e con la collaborazione del Personale Sanitario al fine di accertare la corretta applicazione della tabella dietetica e l'igiene del locale e del servizio.

L'appaltatore non può proibire l'ispezione.

ART.8

(MATERIALE ED ATTREZZATURE)

L'appaltatore dovrà utilizzare le attrezzature locate esclusivamente per l'espletamento del servizio e le dovrà restituire nello stesso stato di fatto in cui le stesse sono state consegnate.

L'appaltatore dovrà utilizzare solamente piatti e bicchieri di materiale resistente al lavaggio in lavastoviglie. In caso di necessità utilizzare piatti, posate e bicchieri monouso, realizzati con materiale riciclabile/compostabile, che dovranno essere disponibili in numero idoneo presso i locali mensa.

ART.9

(IGIENE AMBIENTALE)

La pulizia ordinaria straordinaria dei locali, impianti ed arredamenti presenti, ivi inclusi i servizi igienici e gli spazi esterni connessi, è a totale carico della ditta aggiudicataria compresi i materiali di pulizia, che dovranno essere idonei per non provocare danni e per il buon funzionamento delle attrezzature.

ART.10

POLIZZA ASSICURATIVA

L'aggiudicatario sarà tenuto a stipulare una polizza assicurativa, per un massimale minimo non inferiore a €.2.000.000,00 con primario Istituto Assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civili in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al Contratto, per qualsiasi danno che l'Aggiudicatario possa arrecare al Comune di Monti, ai loro dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche in riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc nonché a copertura dei danni che lo stesso potrebbe arrecare a immobili e mobili dell'Amministrazione contraenti in uso al Fornitore.

ART.11

(PENALITA')

La constatata negligenza nell'esecuzione del servizio, l'inosservanza degli obblighi del contratto o gli eventuali disservizi provocati agli utenti, saranno contestati per iscritto alla Ditta appaltatrice, alla quale sarà consentito entro un termine di dieci giorni di presentare tutte le giustificazioni utili. In caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti, saranno applicate le seguenti penalità:

In caso di interruzione di servizio, il responsabile del servizio, con atto formale applicherà la penale giornaliera di €.400,00, la quale sarà maggiorata del costo effettivo che l'Amministrazione Comunale dovrà sostenere per assicurare il servizio con altro appaltatore.

In caso di non osservanza della tabella dietetica allegato "A" sarà applicata un'ammenda di € 200,00;

L'uso di generi alimentari di marche diverse da quelle indicate nell'allegato "B" comporterà un'ammenda di €.300,00 per ogni singola marca;

€ 2.000,00 nei casi di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP;

€ 300,00 per ogni caso di inosservanza a quanto previsto nel progetto offerta-gestionale presentato dalla ditta aggiudicataria;

- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti €.500,00;
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili €.250,00;
- Mancati rispetto di sanificazione e pulizia della cucina, refettori e locali accessori €.500,00;

- Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti € 250,00;
- Si da atto che le penalità saranno moltiplicate per il numero di infrazioni commesse nel corso di ogni giornata.

L'importo della penale sarà detratto dalla prima fattura del periodo di riferimento.

ART.12

(CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO)

Il servizio mensa si articolerà nei seguenti giorni:

Scuola dell'Infanzia : dal Lunedì al venerdì

Scuola Primaria: dal Lunedì al Venerdì

Scuola Secondaria di primo grado: si prevedono 3 rientri settimanali.

Il servizio verrà espletato nel seguente periodo:

SCUOLA DELL'INFANZIA	dal 01.11.2016	al 30.06.2017
SCUOLA PRIMARIA	dal 01.11.2016	al 10.06.2017
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	dal 01.11.2016	al 10.06.2017

L'appaltatore è soggetto ad un periodo di prova di due mesi decorrenti dalla data di inizio del servizio. Qualora durante tale periodo l'esecuzione delle prestazioni non corrispondesse alle norme previste dal presente capitolato, il committente ha facoltà di recedere unilateralmente dal contratto, incamerare la garanzia definitiva prestata al momento della stipula del contratto ed aggiudicare il servizio alla Ditta che segue in graduatoria, ove l'offerta sia rispondente alle esigenze dell'Amministrazione

ART. 13

SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E INTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro-alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto, si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità

Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

il Comune richiede alla ditta aggiudicatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le Aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. UE N. 1151 del 21/12/2012;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgs 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per filiera corta è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolari di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto tra il produttore e il consumatore.

Per prodotto fresco si intende quel prodotto che viene trasferito dalla produzione al consumatore con modalità e tempi che ne conservano intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

I prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari impiegate per realizzare il menù previsto e allegato.

È comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 30% del numero di derrate alimentari impiegate certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali e a filiera corta così ripartite:

- _ 10% delle derrate alimentari impiegate certificate Biologiche
- _ 20% delle derrate alimentari impiegate di qualità certificata DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi L.R. n. 1/2010 e i preaccordi (contratti) sottoscritti con i fornitori dei prodotti a filiera corta.

ART.14

(ORDINATIVO PASTI)

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il centro cottura, entro e non oltre le ore 09.30 di ogni giornata di somministrazione.

ART.15

(PERSONALE)

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprio Personale, regolarmente assunto e adeguatamente istruito. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a totale carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

La Ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

L'appaltatore si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi medesimi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Il Personale dovrà risultare numericamente adeguato.

ART.16

(OBBLIGHI DEL PERSONALE)

Il Personale di servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto.

L'appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile.

Le segnalazioni e le richieste del Comune in questo senso saranno impegnative per l'appaltatore.

Il Personale dovrà essere munito di divisa e di tesserino personale di riconoscimento, che dovrà essere visibile ed applicato sulla divisa.

Tutto il Personale impiegato deve essere specializzato nel settore e comunque dovrà risultare istruito in relazione alle particolari caratteristiche del servizio, ed essere in possesso del tesserino sanitario.

La Ditta deve fornire l'elenco nominativo completo del Personale utilizzato, compresi i sostituti .

ART.17

(INFORTUNI E DANNI)

L'appaltatore risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa o parte di Società Assicuratrici.

ART.18

(CONTROVERSIE)

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra Comune e Appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il contratto verrà differita al Giudice Ordinario.

ART.19

(RISOLUZIONE CONTRATTO)

In caso d'applicazione di quattro penalità di cui all'art.11 l'Amministrazione pronuncia unilateralmente la risoluzione del contratto ed, inoltre, l'Amministrazione ha la facoltà di escluderla dalla partecipazione alle gare,indette dalla stessa Area Sovracomunale per un periodo non inferiore ad anni tre.L'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione,che resta incamerata dal Comune.

E' causa di risoluzione del contratto la mancanza degli adempimenti assicurativi relativi al personale.

ART.20

(FORMA APPALTO)

L'appalto verrà espletato in base alle normative vigenti (D.Lgs 50/2016)

ART.21

(REQUISITO DITTE)

Le Ditte partecipanti alla gara d'appalto dovranno essere iscritte nel Registro delle Imprese o Albo delle Imprese artigiane per importo adeguato con attività inerente l'oggetto della gara.

ART.22

(GARANZIA DEFINITIVA)

La garanzia definitiva è stabilita nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione al netto d'IVA, verrà costituita con polizza fideiussoria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni. Nonché del rimborso delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio.

La presentazione della garanzia definitiva e la stipula del contratto di appalto devono avvenire nei termini indicati dall'Amm.ne a pena di decadenza.

La garanzia resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, fino alla scadenza del contratto.

ART.23

(SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE)

Qualsiasi spesa inerente il contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore.

L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

MENU' INVERNALE

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LU NE DI	Pasta al forno e verdure di stagione (con besciamella preparata con farina senza glutine) o pasta alle verdure di stagione Fesa di tacchino al latte Fagiolini al vapore Pane Frutta di stagione	Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro Fettina di vitellone alla pizzaiola Insalata di finocchi o altra verdura di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Polpettine di vitellone al forno Verdura cruda mista di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta al cavolfiore o broccoli Polpette di pesce al forno Insalata di lattuga o altra verdura cruda di stagione Pane Frutta di stagione
MA RTE DI	Risotto al pomodoro Uovo (frittata con grana o parmigiano e mozzarella) Carote a fiammifero con succo di limone Pane Frutta di stagione	Risotto allo zafferano Merluzzo gratinato al forno Fagiolini all'olio Pane Frutta di stagione	Minestra in brodo vegetale Platessa al forno agli aromi con patate Pane Frutta di stagione	Pastina in brodo sgrassato Bollito di vitellone magro Fagiolini e patate a vapore Pane Frutta di stagione
ME RC OL EDI	Gnocchi patate al burro olio e salvia Spezzatino di vitellone in umido Insalata di cavolfiore o broccoli e carote Pane Frutta di stagione	Gnocchi sardi alla campidanese Torta di piselli o carciofi o spinaci o bietole Carote a fiammifero con succo di limone Pane Frutta di stagione	Risotto ai carciofi o altre verdure di stagione Spezzatino di tacchino in umido Verdura cruda di stagione Pane Frutta di stagione	Zuppa di fagioli o ceci con pasta Mezza porzione prosciutto crudo (prosc cotto scuola materna) Verdura cruda di stagione Pane Frutta di stagione
GIO VE DI	Pizza margherita Prosciutto crudo (prosc cotto scuola materna) Verdura cruda di stagione Pane Frutta di stagione	Minestra di lenticchie Mezza porzione di formaggio tenero tipo dolce sardo Verdura cruda di stagione Pane Frutta di stagione	Pasta di ricotta e pomodoro Uovo (frittata con grana o parmigiano) Piselli in umido Pane Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana o alle carote Bocconcini di petto di pollo agli aromi Spinaci all'olio Pane Frutta di stagione
VE NE RDI	Passato di verdura con orzo perlato o pasta o riso	Pasta olio e parmigiano Cosce di pollo arrosto Bietoline lesse all'olio	Passato di verdura Pizza margherita Verdura cruda di	Gnocchi di patate burro olio e salvia o al pomodoro Formaggio tenero tipo

Polpette di pesce al forno Pure' di patate Pane Frutta d stagione	Pane Frutta di stagione	stagione Pane Frutta di stagione	dolce sardo o ricotta di vacca (con miele se richiesto) Verdura cruda di stagione Pane Frutta di stagione
--	----------------------------	--	---

MENU' ESTIVO I

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
LUN EDI	Pasta al pomodoro e basilico Frittata di zucchine al forno Carote a fiammifero con succo di limone Pane Frutta fresca di stagione	Pasta all'olio e parmigiano Cotoletta di pollo al forno Patate e carote al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchetti sardi al ragu' di carni bianche Fagiolini all'olio e verdura cruda mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Passato di legumi con riso Caprese Pane Macedonia di frutta fresca di stagione
MAR TEDI	Insalata di riso Platessa gratinata al forno Fagiolini al vapore Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure di stagione Sogliola o platessa al vapore Verdura cruda mista di stagione e pomodori Pane Frutta fresca di stagione	Passato di verdure di stagione con orzo perlato Torta di ricotta e spinaci Verdura cruda mista di stagione Frutta fresca di stagione	Pasta alle zucchine Bastoncini di pesce Carote a fiammifero con limone Pane Frutta fresca di stagione
MER C	Passato di verdure di stagione Fesa di tacchino agli aromi Verdura cruda mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Gnocchi di patate al pomodoro Formaggio tenero dolce (dolce sardo, mozzarella, stracchino) Fagiolini all'olio Pane Frutta fresca di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Cosce di pollo arrosto Verdura cruda mista di stagione Pane Macedonia di frutta fresca di stagione	Ravioli di ricotta e verdura Arrosto di tacchino agli aromi Zucchine trifolate Pane Frutta fresca di stagione
GIO VEDI	Pasta e ceci Ricotta di vacca(con miele se richiesto) Zucchine trifolate	Risotto alla parmigiana Polpette di vitellone al forno	Riso all'ortolana Filetti di platessa al limone Bietoline lesse all'olio	Insalata di riso Omelette con formaggio al forno Verdura cruda di

	Pane Frutta fresca di stagione	Verdura cruda mista di stagione Pane Frutta fresca di stagione	Pane Frutta fresca di stagione	stagione Pane Frutta fresca di stagione
VEN ERDI	Pasta al pesto Scaloppine di maiale al limone Pomodori in insalata o verdura cruda mista di stagione Pane Macedonia di frutta fresca di stagione	Minestra di pasta e piselli Filetti di merluzzo impanati al forno Zucchine alla pizzaiola Pane Frutta fresca di stagione	Pizza margherita Prosciutto crudo (proscotto scuola materna) Pomodori in insalata o verdura cruda di stagione Pane Frutta di stagione	Passato di verdure di stagione Arrosto di coniglio disossato Verdura di stagione gratinata al forno Pane Frutta fresca di stagione

MARCHE PRODOTTI PER MENSA SCOLASTICA

ALIMENTI	MARCHE	MARCHE	MARCHE
PASTA	BARILLA	DE CECCO	BUITONI
RISO	ARBORIO	GALLO	AGNESI
OLIO	SAN GIULIANO	SILKI	CARAPPELLI
PELATI	CASAR	ANTONELLA	SANTA ROSA
PROSCIUTTO NAZIONALE	PARMA	S. DANIELE	MURRU IRGOLI