

COMUNE DI OMIGNANO

(PROV. SALERNO)

prot.4153 del 15/12/2016

BANDO DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NELLA MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DAL 07/01/2017 AL 31/05/2019 - CIG N. 6911088A3A

IL RESPONSABILE DELL’AREA AMMINISTRATIVA/CONTABILE

In esecuzione della propria determinazione n. 43 del 14/12/2016

RENDE NOTO

Che il Comune di Omignano intende affidare in appalto il seguente servizio:

- preparazione e somministrazione dei pasti nella mensa scolastica delle scuole dell’infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado rivolto agli alunni che frequentano il tempo prolungato ed al personale docente, non docente e ad altro personale autorizzato dall’Amministrazione comunale, avente diritto alla mensa secondo la normativa vigente.

ART. 1 – profilo del soggetto appaltante

Comune di Omignano – Via Europa, n. 16 – C.F. e P. Iva n. 03515940652 – Telefono: 0974/836020 – fax: 0974/854006 –

- indirizzo di posta elettronica certificata: ragioneria@comuneomignano.gov.it

- sito internet ufficiale: <http://www.comuneomignano.gov.it>

Responsabile unico del procedimento e presidente di gara: Rag. Salvatore Ferrazzano – Tel. 0974/836020

Art. 2 – Definizioni.

Ai fini del presente Bando si applicano in quanto compatibili le attuali definizioni di cui al D. Lgs n° 50/2016

Art. 3 - Tipologia dell’appalto

Categoria: 17 - Servizi di ristorazione **CIG N. 6911088A3A** CPV: 55523100: Servizi di mensa scolastica

Art. 4 - Oggetto della gara

1. Servizio di preparazione e somministrazione dei pasti nella mensa scolastica Scuole dell’infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado, rivolto agli alunni che frequentano il tempo prolungato ed al personale docente, non docente e ad altro personale avente diritto alla mensa secondo la normativa vigente per gli anni scolastico 2016/2019 e nei giorni previsti dal calendario scolastico in relazione al numero delle presenze degli utenti, con preparazione dei pasti presso i centri di cottura messi a disposizione dagli uffici comunali secondo il menù settimanale prestabilito.

ART. 5 - Procedimento di aggiudicazione

1. L’appalto si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e verrà aggiudicato con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell’art. 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016.

La procedura di aggiudicazione è riservata, alle Cooperative sociali di Tipi B per l’inserimento al lavoro di persone svantaggiate. Non è ammessa la partecipazione né in A.T.I. né sotto forma di imprese consorziate.

2. Ciononostante si ritiene di applicare, nelle diverse fasi del procedimento, la normativa attuale in quanto ritenuta consona e opportuna agli obiettivi posti dall’Ente appaltante, pertanto, l’appalto verrà affidato mediante **procedura aperta**, con aggiudicazione mediante il **criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa**.

3. Si procederà all’aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida.

ART. 6 - Luogo di esecuzione

1. La **somministrazione** dei pasti dovrà essere effettuata:
 - per la Scuola dell'Infanzia presso il refettorio in via Nazionale ;
 - per la Scuola dell'infanzia presso il refettorio in Pagliarole;
 - per la Scuola Primaria e secondaria presso il refettorio in via Ferrovia;

ART. 7 - Durata dell'appalto

1. L'inizio del servizio decorrerà dal **07/01/2017** e terminerà il **31 maggio 2019**.
2. La stipula del contratto avverrà in data successiva alla consegna del servizio. La ditta è quindi obbligata a dare esecuzione al servizio, anche in pendenza della sottoscrizione del relativo contratto.
3. L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di procedere, allo scadere del contratto e per la stessa durata, senza pubblicazione del bando di gara, di rinnovare il contratto per ulteriori 3 anni scolastici, all'operatore economico aggiudicatario del contratto, per la somma identica a quella del contratto iniziale.

ART. 8 - Importo a base di gara

1. Il prezzo unitario a base d'asta è fissato in **€ 3,95**, oltre l'IVA al 4%;

PASTI PRESUNTI TOTALI ANNUI		
SCUOLE: INFANZIA – PRIMARIA – SECONDARIA – INSEGNANTI E ATA	N. PASTI	44.008

2. L'importo presunto dell'appalto per gli anni scolastici 2016/2019 è stimato in totali € 173.832,69, IVA esclusa.
3. L'importo stimato non vincola assolutamente l'Amministrazione Comunale che sarà tenuta a corrispondere alla ditta aggiudicataria unicamente il prezzo unitario del singolo pasto, offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero di pasti effettivamente erogati, comprensivo di iva nella misura di legge.

ART. 9 - Finanziamento:

Fondi del Bilancio comunale e contribuzione utenza.

ART. 10 - Scadenza

1. La scadenza per la presentazione delle offerte è fissata alle **ore 12,00 del giorno 03/01/2017**.
2. Il Bando di gara, il Capitolato speciale d'appalto e gli altri allegati sono disponibili in formato elettronico sul suindicato sito web del Comune; presso gli uffici comunali dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 12,30.

ART. 11 - Data della gara

La gara si terrà presso la Residenza Comunale in Via Europa, 16, il giorno **04/01/2017** alle **ore 17,00**. La gara avrà inizio all'ora stabilita, anche se nessuno dei concorrenti sarà presente nella sala della gara.

ART. 12 - Sopralluogo

1. Alle ditte partecipanti è fatto obbligo, pena esclusione, di effettuare il sopralluogo, che dovrà avvenire, almeno 3 giorni prima della presentazione dell'offerta, in presenza del personale comunale a ciò autorizzato il quale rilascerà la prescritta attestazione.
2. Per concordare la data del sopralluogo contattare il responsabile del procedimento al seguente numero di telefono: 0974/836020 dal lun. al ven. dalla ore 10:00 alle ore 13:00.

ART. 13 – Clausola sociale

La Ditta aggiudicatrice avrà l'obbligo di impiegare persone disabili, in misura **non inferiore al 30%** del numero complessivo dei lavoratori utilizzati per l'esecuzione del servizio, intendendosi per disabilità quelle descritte dall'Art. 4, comma 1 della legge n. 381/1991, o di cui all'articolo 2. comma 1, lettera t) del Regolamento CI n. 2204/2002 della Commissione. del 12 dicembre 2002, relativo all'applicazione degli articoli 87 e88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore dell'occupazione, nonché i soggetti in situazione di fragilità sociale di cui all'articolo 22 della L. n. 328/2000 . **Verrà esclusa dall'appalto la Ditta che, in sede di offerta, non si impegna formalmente all'esecuzione di tale clausola.**

ART. 14 - Svolgimento delle operazioni di gara e criteri di aggiudicazione

1. L'esame e la valutazione delle offerte è rimessa ad una apposita commissione.
La Commissione di gara ha a disposizione **100** punti così suddivisi:

Elementi di valutazione	Punteggio massimo attribuibile per singolo elemento
OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	Punti 80
OFFERTA ECONOMICA	Punti 20

QUALITA' E TIPOLOGIA DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

Utilizzo di materie prime locali tradizionali e/o tipiche (x es. pane, formaggi, carni,) prodotti o acquistati in zona	fino a 10 punti
Utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari a filiera corta	fino a 10 punti
	MAX 20 punti

Inserimento Lavorativo: A)

Personale svantaggiato ai sensi dell'art 4 della legge 381/91, o di cui all'articolo 2. comma 1, lettera t) del Regolamento CEE n. 2204/2002 della Commissione. del 12 dicembre 2002, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore dell'occupazione, nonché i Soggetti in situazione di fragilità sociale di cui all'art.22 della L. 328/2000 (lavoratori verranno conteggiati singolarmente per ciascuno anno e per tutti e 5 gli anni, ad esempio per un lavoratore inserito dal 2001 al 2015 verranno attribuiti 5 anni d'inserimento **MAX 30 punti**)

Da 0-100 lavoratori fino a 5 punti

Da 101 a 150 lavoratori fino a 10 punti

Oltre i 150 lavoratori fino a 15 punti

MAX 30 punti

B)
Per ogni lavoratore svantaggiato, ai sensi dell'art 4 della legge 381/91, o di cui all'articolo 2. comma 1, lettera t) del Regolamento CI n. 2204/2002 della Commissione. del 12 dicembre 2002, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore dell'occupazione, nonché i soggetti in situazione di fragilità sociale di cui all'articolo 22 della L. n. 328/2000 oltre quelli che garantiscono la clausola sociale sui lavoratori utilizzati, saranno assegnati 4 punti in più per ogni lavoratore svantaggiato inserito e residente nel territorio di residenza **MAX 20 punti**

(la Cooperativa dovrà fornire pena esclusione prima dell'affidamento la situazione di svantaggio sociale dei lavoratori da inserire a mezzo di attestazione proveniente da P.A.)

c) Servizi gestiti nelle mense nel periodo 2011-2015 per ogni anno punti 1	fino a punti 5
d) Progetto d'inserimento lavorativo	fino a punti 4
e) ISO 9001 2008	punto 1

La griglia dei punteggi per la valutazione dell'offerta tecnica è la seguente:

IDENTIFICATIVO DEL PARAMETRO	PARAMETRO DI VALUTAZIONE	PUNTI TECNICI
------------------------------	--------------------------	---------------

1	QUALITA' E TIPOLOGIA DELLE MATERIE UTILIZZATE	MAX	20
1a	Utilizzo di materie prime locali/tipiche (es. pane, carni...) o prodotti acquistati in zona	Fino a	10
1b	Utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari a filiera corta	Fino a	10
2	INSERIMENTO LAVORATIVO	MAX	30
2a	personale svantaggiato ai sensi dell'art. 4 della L.381/91 dell'art. 2 comma 1, lettera t) Del regolamento CEE n.2204/2002 della Commissione del 12 dicembre 2002, relativo alla applicazione degli artt. 87 e 88 del trattato Ce agli aiuti di Stato a favore dell'applicazione nonché Soggetti in situazione di fragilità sociale di cui all'art. 22 della L. n. 328/2000 (i lavoratori verranno conteggiati singolarmente per ciascun anno e per tutti e 5 anni, ad esempio per un lavoratore Inserito dal 2011 al 2015verranno attribuiti 5 anni d'inserimento		
	Da 0 a 100 lavoratori	Fino a	5
	Da 101 a 150 lavoratori	Fino a	10
	Oltre 150 lavoratori	Fino a	15
2 b	Per ogni lavoratore svantaggiato, ai sensi dell'art.4 della legge 381/91 o di cui all'art.2 comma 1 lettera t) del Regolamento CEE n. 2204/2002 della commissione del 12/12/2002, relativo all'applicazione degli artt.87 e 88 i articoli aiuti di stato a favore dell'occupazione, nonché i soggetti in situazione di fragilità sociale di cui all'art. 22 della Legge 328/2000 oltre gli operatori che garantiscono la clausola sociale sugli operatori impiegati nel servizio,saranno assegnati 4 punti in più per ogni lavoratore svantaggiato inserito, residente nel territorio in cui verrà svolto il servizio	MAX 20	PUNTI 4
3	QUALITA' DEL SERVIZIO		
3a	Esperienza Maturata	MAX	5
	Servizi gestiti nelle mense scolastiche per ogni anno nel periodo 2011/2015 (1 punto per ogni anno).	1punto per anno	
3 b	Attestazione di qualità iso 9001 2008	Punti	1
4	PROGETTO D'INSERIMENTO LAVORATIVO	MAX	4
VALORE DELL'OFFERTA TECNICA		TOTALE 80	
		80	

Offerta economica max. punti 20

- Il punteggio massimo verrà attribuito all'offerta economica più bassa

- gli altri punteggi verranno attribuiti con la seguente formula:

20 : punteggio da attribuire = offerta in esame : offerta più bassa

I punteggi per la valutazione della qualità del progetto, saranno attribuiti tenendo conto esclusivamente delle proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato speciale d'appalto.

Il procedimento di gara sarà caratterizzato da tre fasi - che avranno svolgimento tutte presso la sede comunale in Via Europa, 16 – 84060 Omignano (SA) :

Prima fase – seduta pubblica

· Il giorno 04/01/2017 alle ore 17:00 la Commissione procederà alla verifica della documentazione amministrativa presentata dalle ditte partecipanti.

Seconda fase – seduta non pubblica

· Immediatamente dopo la prima fase, la Commissione **in seduta riservata** procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti ammessi a questa fase, attribuendo i relativi punteggi.

Terza fase – seduta pubblica

· Subito dopo ultimata la seconda fase, la Commissione in seduta pubblica procederà all'apertura della busta contenenti le offerte economiche dei concorrenti ammessi.

Ultimati tali adempimenti la Commissione provvederà a formulare la graduatoria e l'aggiudicazione provvisoria a favore del concorrente che risulta aver presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ottenuta sommando il punteggio dell'Offerta tecnica con il punteggio dell'Offerta economica.

ART. 15 - Soggetti ammessi

- Essere Cooperativa Sociale di Tipo B iscritta all'Albo nazionale delle Cooperative Sociali;
- Essere iscritta all'albo regionale alla data di presentazione del bando;
- aver svolto continuativamente da almeno 5 anni servizi di inserimento lavorativo di personale svantaggiato ai sensi dell'art 4 della legge 381/91, o di cui all'articolo 2. comma 1, lettera t) del Regolamento CEE n. 2204/2002 della Commissione. del 12 dicembre 2002, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore dell'occupazione, nonché i soggetti in situazione di fragilità sociale di cui all'articolo 22 della L. n. 328/2000;
- Aver fatturato nell'ultimo triennio 2013 – 2015 almeno l'importo posto a base di gara ed aver gestito nell'ultimo anno minimo 3 servizi di refezione scolastica per pubbliche amministrazioni senza rescissione anticipata del contratto.

La procedura di aggiudicazione è riservata, alle Cooperative Sociali per l'inserimento al lavoro di persone svantaggiate. Non è ammessa né in A.T.I. né sotto forma di imprese consorziate.

La mancanza di uno qualsiasi dei requisiti di ammissione comporterà l'esclusione dalla gara.

I partecipanti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

ART. 16 - Requisiti di ordine generale

- a) non essere in una delle condizioni di esclusione previste dall'Art. 80 del D.lgs. n. 50/2016;
- b) iscrizione alla CCIAA competente per territorio nella categoria inerente il servizio oggetto dell'appalto;
- c) per le cooperative sociali: iscrizione nell'Albo regionale delle cooperative sociali ai sensi della L. R. 16/97 o analogo registro della regione di appartenenza o Stato aderente all'Unione Europea;
- d) assenza di cause ostative ai sensi della vigente legislazione antimafia;
- e) assenza di situazioni di controllo ai sensi dell'Art. 2359 del Codice civile con altri concorrenti alla gara;
- f) regolarità con gli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla L. n. 68/1999, in materia di diritto al lavoro dei disabili;

ART. 17 - Requisiti di ordine speciale: capacità economica e finanziaria

1. La dimostrazione della capacità finanziaria ed economica delle imprese concorrenti può essere fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- a) Idonee referenze bancarie attestanti che l'impresa, per affidabilità, stabilità economica e correttezza, gode di incondizionata fiducia da parte degli istituti di credito. Tutta la documentazione relativa alle attestazioni deve essere redatta dagli istituti di credito su carta intestata, sottoscritta da soggetti abilitati e datata con data antecedente e prossima a quella di scadenza per la presentazione delle offerte;

- b) bilanci o estratti dei bilanci dell'impresa nell'ultimo quinquennio (2011/2015);
c) dichiarazione concernente il **fatturato globale d'impresa** realizzato nell'ultimo quinquennio, firmata dal rappresentante legale.

ART. 18 - Requisiti di ordine speciale: capacità tecnica

- a) Esperienza minima della ditta di **anni due** nella gestione di servizi oggetto dell'appalto, ossia **gestione di mense**;
b) **N. 2 anni scolastici di esperienza minima**, nella gestione dei servizi oggetto dell'appalto, ossia gestione di mense scolastiche per conto di enti pubblici, **da parte degli operatori che verranno incaricati per l'espletamento del servizio**;
c) disponibilità delle seguenti **figure professionali** con esperienza certificata di almeno **3 anni: n. 1 cuoco**
d) Indicazione delle misure di gestione ambientale utilizzate nell'ambito dei processi produttivi che l'operatore potrà applicare durante la realizzazione dei servizi oggetto della gara;
e) Dichiarazione indicante l'attrezzatura, il materiale e l'equipaggiamento tecnico di cui il prestatore del servizio disporrà per eseguire l'appalto ad integrazione delle attrezzature e del materiale in dotazione esistente nel centro cottura locale;
f) Possesso del manuale di Qualità e di Autocontrollo secondo il metodo HACCP;
g) Adeguato numero di personale qualificato in rapporto al numero dei pasti prodotti nel centro cottura e da somministrare nei refettori;

I requisiti sopra elencati devono sussistere al momento della richiesta di partecipazione alla gara e persistere per tutta la durata del contratto.

La mancanza di uno qualsiasi dei requisiti di ammissione comporterà l'esclusione dalla gara

ART. 19 - Modalità di presentazione delle offerte e documentazione.

1. Per partecipare alla gara le ditte dovranno far pervenire, pena di esclusione, entro e non oltre le **ORE 12,00 DEL GIORNO 03/01/2017**, al Comune di Omignano, a mezzo raccomandata oppure mediante consegna diretta a mano all'Ufficio Protocollo dell'Ente, un plico debitamente chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura sul quale dovrà essere apposta, pena esclusione, la seguente dicitura: **"OFFERTA PER LA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - ANNI SCOLASTICI 2016/2019 del giorno 04/01/2017 - CIG N. 6911088A3A.**

2. Oltre le ore 12,00 del giorno sopra indicato non potrà essere validamente presentata alcuna offerta, anche se sostitutiva o integrativa di offerta precedente.

3. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

4. Le offerte e i documenti richiesti dovranno essere redatti in lingua Italiana, il plico sopra citato dovrà a sua volta contenere all'interno altre **tre buste** – ciascuna di esse, a loro volta, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura - riportante rispettivamente le seguenti diciture:

- **BUSTA N. 1 : DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**
- **BUSTA N. 2 : DOCUMENTAZIONE TECNICA**
- **BUSTA N. 3 : OFFERTA ECONOMICA**

5. Queste tre buste dovranno inoltre, pena di esclusione, indicare, sul frontespizio:

- *la ragione sociale del concorrente*
- *I sigilli;*
- *le firme sui lembi di chiusura;*
- *la dicitura relativa alla specificazione della gara.*

6. Non saranno inoltre ammesse alla gara le offerte redatte in modo imperfetto, che risultino irregolari, che siano subordinate a condizioni o riserve o che presentino l'omissione anche solo in parte delle autocertificazioni/documentazioni richieste da inserire nella BUSTA n. 1 (documentazione amministrativa).

7. In questo caso le rimanenti buste resteranno sigillate, verranno controfirmate dal Presidente con l'indicazione della/e irregolarità riscontrate, (che saranno riportate nel verbale di gara) e rimarranno acquisite agli atti di gara.

Come detto, il plico principale, dovrà contenere:

1) BUSTA N. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

Questa busta deve contenere al suo interno – a pena di esclusione - tutti i seguenti documenti:

- a) **Istanza di ammissione – resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 redatta secondo il modello "Allegato A – Domanda di partecipazione"**, datata e sottoscritta;
- b) **Copia** fotostatica del **documento di riconoscimento** del dichiarante in corso di validità;
- c) **Dichiarazione ai sensi degli articoli 46 e 47 del D. P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 del possesso dei requisiti di partecipazione** (da presentare utilizzando il modello "**Allegato B - Dichiarazioni**").
- d) **Documento in originale** attestante l'avvenuta costituzione o prestazione della **cauzione provvisoria** in misura pari al **2%** dell'importo stimato dell'appalto da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del d.lgs. 50/2016. Se la cauzione è costituita mediante fideiussione, la garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 93, del d.lgs. 50/2016, **l'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000.**, il concorrente dovrà **allegare, fotocopia autentica del certificato di sistema di qualità** o dovrà autocertificarne il possesso.

Impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario, ai sensi dell'art. 103 e 104 del D Lgs. n. 50/2016, salvo il caso in cui l'impegno medesimo sia già contenuto nella fideiussione per la garanzia provvisoria;

e) **Attestazione** rilasciata dal servizio pubblica istruzione del Comune di Omignano attestante **l'avvenuto sopralluogo** ai locali ove verrà prestato il servizio e agli impianti e attrezzature in dotazione negli stessi.

f) Il **Capitolato Speciale** di appalto debitamente **firmato**, in ogni sua pagina, **per accettazione**;

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria, il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria, dell'importo pari all'uno per mille del valore della gara. 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. In caso di inutile decorso del termine di cui al comma precedente il concorrente è escluso dalla gara. È fatto salvo l'obbligo di reintegro della cauzione provvisoria da parte del partecipante alla gara, qualora venisse parzialmente escussa per il pagamento della sanzione pecuniaria di cui sopra.

Per partecipare alla gara potranno essere utilizzati i moduli predisposti dalla stazione appaltante.

2) BUSTA N. 2 – OFFERTA TECNICA –

nella quale dovrà essere inserita, la seguente documentazione:

- A. Progetto di inserimento lavorativo – Piano gestionale tecnico-organizzativo – Proposte integrative, migliorative e innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni – Esperienza maturata nel campo della ristorazione scolastica;
- B. Autocertificazione attestante i dati per l'attribuzione dei punteggi previsti nell'area tecnica e qualitativa;

3) BUSTA N. 3

nella quale dovrà essere inserita, debitamente sottoscritta l' "OFFERTA ECONOMICA", con l'indicazione dell'offerta in ribasso percentuale unico sul prezzo posto a base di gara.

Pena l'esclusione dalla gara l'offerta dovrà rispettare le seguenti prescrizioni,:

- a) deve indicare la **percentuale di ribasso** in cifre ed in lettere;
- b) **non sono ammesse offerte in aumento**, parziali, indeterminate, con riserve, condizionate o recanti abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto tali da rendere dubbia l'effettiva volontà dell'offerente.
- c) In caso di discordanza fra l'offerta indicata in cifre e quella in lettere sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Si ricorda che il RIBASSO PERCENTUALE UNICO OFFERTO è riferito all' importo a base di gara.

Per la valutazione dell'offerta economica la Commissione, avrà a disposizione 20 punti che verranno assegnati

- Il punteggio massimo verrà attribuito all'offerta economica più bassa
- gli altri punteggi verranno attribuiti con la seguente formula:
20 : punteggio da attribuire = offerta in esame : offerta più bassa.

ART. 20 - Modalità di svolgimento della gara e aggiudicazione.

1. In caso di punteggi finali uguali l'appalto verrà assegnato al concorrente che avrà offerto il maggior ribasso. Perdurando la parità si procederà, in seduta pubblica, all'estrazione a sorte.
2. L'aggiudicazione definitiva dell'appalto avverrà mediante determinazione del Responsabile del Settore e deve intendersi a **condizione sospensiva fino all'avvenuta verifica dei requisiti** di ordine generale, mediante acquisizione dei seguenti documenti:
 - Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio da cui risulti che l'Impresa è nel pieno e libero esercizio dei propri diritti, che non si trova in stato di liquidazione, di fallimento, di amministrazione controllata o di concordato preventivo e che le precedenti procedure non sono in corso e non si sono verificate nell'ultimo quinquennio; le generalità e l'indicazione degli amministratori in carica, muniti di poteri di rappresentanza;
 - Certificazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.), agli sportelli previdenziali;
 - Certificazione relativa alla regolarità fiscale, alla competente sezione dell'Agenzia delle Entrate;
 - Certificazione del casellario giudiziale e dei carichi pendenti;
3. Si rammenta che la presentazione delle offerte da parte dei concorrenti, obbliga gli stessi nei confronti del Comune di Omignano, mentre il Comune di Omignano non è assolutamente vincolato a procedere all'affidamento quando evidenzi, unilateralmente, inconvenienze di natura tecnica ed economica, che possano risultare ostative agli interessi del Comune stesso.
4. È espressamente stabilito che l'impegno della ditta aggiudicataria è valido dal momento stesso dell'offerta, mentre l'Amministrazione resterà vincolata solo ad intervenuta stipulazione del relativo contratto..
5. Qualora la gara andasse deserta o si verificasse la mancata presentazione di offerte appropriate, l'appalto potrà essere aggiudicato mediante procedura negoziata ai sensi del D. Lgs n. 50/2016, senza la preliminare pubblicazione del bando di gara, purché non siano sostanzialmente modificate le condizioni iniziali dell'appalto.

ART. 21 - Stipula del contratto

1. A seguito dell'aggiudicazione definitiva e della verifica positiva del possesso dei requisiti i rapporti con la ditta aggiudicataria verranno regolati con la stipula di un apposito contratto nella forma pubblico-amministrativa in modalità informatica.
2. A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà versare la cauzione definitiva stabilita nella misura del **10%** dell'importo totale del contratto, che potrà essere presentata anche mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa. Si applica anche in tal caso la **riduzione del 50%** della cauzione definitiva se la ditta è in possesso **della certificazione di qualità**.
4. Le spese di contratto e tutti gli oneri connessi alla sua stipulazione sono a totale carico dell'appaltatore.
5. Nelle more della stipula del contratto il Comune di Omignano potrà richiedere, **l'esecuzione anticipata del servizio** ai sensi del D. Lgs 50/2016. In tal caso, la cauzione dovrà essere prestata prima dell'inizio del servizio.
6. Il pagamento avverrà secondo i termini indicati nel capitolato speciale di appalto.
7. Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipuli il contratto definitivo nel termine stabilito dall'Amministrazione, questa procederà ai sensi di legge.
8. Nel termine perentorio stabilito dal Comune di Omignano, l'appaltatore sarà tenuto ai seguenti adempimenti:
 - versamento delle spese contrattuali e delle cauzioni previste
 - stipulazione del contratto;

ART. 22 - Informativa D. Lgs. 196/2003 "tutela dei dati personali"

I dati personali forniti saranno trattati ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 per le finalità e con le modalità previste nel presente bando e per lo svolgimento dell'eventuale successivo rapporto contrattuale.

ART.23 – Cause di esclusione

Saranno escluse dalla gara le offerte pervenute oltre i termini, nel caso che manchi o risulti carente qualunque dei documenti richiesti. Tutte le prescrizioni del bando di gara sino considerate essenziali dal Comune di Omignano e pertanto il mancato rispetto anche di una sola di esse determinerà l'esclusione della gara.

ART. 24 - Disposizioni finali

La partecipazione alla gara d'appalto di cui trattasi comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le clausole e le condizioni contenute nel presente bando.

Per quanto non previsto nel presente bando si rinvia al Capitolato speciale d'appalto e al D. Lgs. n. 50/2016, ed alle altre disposizioni di legge e di regolamento vigenti in materia.

Omignano, Lì 14/12/2016

Il Responsabile del Servizio
F.to - Rag. Vito Galzerano -



COMUNE DI OMIGNANO

(Prov. di Salerno)

Via Europa, 16 – c.a.p. 84060

SETTORE AMMINISTRATIVO/CONTABILE

Tel. 0974/836020 - fax 0974/854006 - e mail: ragomignano@virgilio.it

Prot. n. 4152 del 15/12/2016

**CAPITOLATO PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI
PASTI AGLI ALUNNI CHE FREQUENTANO LE SCUOLE MATERNE
ELEMENTARIE MEDIE DIPENDENTI DAL COMUNE DI OMIGNANO**

Art. 1 OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Oggetto dell'affidamento è:

- a) la preparazione e somministrazione dei pasti;
- b) predisposizione del refettorio;
- c) preparazione dei tavoli per i pasti;
- d) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- e) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- g) gestione dei rifiuti;
- h) manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature mensa;
- i) dei prodotti, indicati dal piano di autocontrollo, necessari per la pulizia della utensileria e delle attrezzature (piani di lavoro, cucine, etc.);
- j) piano di auto controllo ex D. Lgs n. 155/97 successive modifiche ed integrazioni; per il servizio di refezione scolastica;

Il servizio dovrà essere espletato, in favore degli alunni, il personale docente che ne abbia diritto e/o altre categorie ammesse alla fruizione del servizio stesso nelle scuole materne – elementari e medie statali aventi sede sul territorio comunale, utilizzando le cucine e le suppellettili esistenti in ogni plesso, allo scopo cedute in uso alla Cooperativa aggiudicataria.

I pasti da prepararsi quotidianamente, negli orari e alle cadenze settimanali, stabilite dagli organi scolastici dovranno consistere, nelle pietanze indicate nel menù vistato dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale, che fissa anche le quantità delle stesse, menù visionabile presso gli uffici comunali.

ART. 2 - SOGGETTI

L'appalto si svolgerà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016.

La procedura di aggiudicazione è riservata, alle Cooperative sociali di Tipi B per l'inserimento al lavoro di persone svantaggiate.

Non è ammessa la partecipazione né in A.T.I. né sotto forma di imprese consorziate.

Alla scadenza questo Comune si riserva comunque la possibilità di stipulare, all'occorrenza e per un massimo di ulteriori anni 3, senza pubblicazione del bando di gara, per rinnovare il contratto per ulteriori 3 anni scolastici, all'operatore economico aggiudicatario del contratto, per la somma identica a quella del contratto iniziale.

Art. 3 ELENCO DELLE SCUOLE INTERESSATE AL SERVIZIO DI REFEZIONE:

n.	Scuola	Sezioni	Ubicazione
1	Materna	1	Fraz. Pagliarole
2	Materna	2	Via Nazionale, Omignano Scalo

n.	Scuola	Sezioni	Ubicazione
2	Elementare	1	Via Ferrovia Omignano Scalo

n.	Scuola	Sezioni	Ubicazione
1	Leonardo da Vinci	2	Via Nazionale Omignano Scalo

-il servizio è contemplato nell'allegato IX del D. Lgs. 50/2016 – Servizi di gestione mensa, indicata come prestazione principale la preparazione e somministrazione dei pasti tutte le altre attività indicate sono da considerarsi secondarie.

Art. 4 L'ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica inizierà il **giorno 1° ottobre di ogni anno e terminerà il giorno 31 maggio dell'anno successivo.**

Art. 5 DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'affidamento avrà durata come qui di seguito specificato:

- **dal 7 GENNAIO 2017 al 31 MAGGIO 2019.**

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole materne, elementari e medie dal lunedì al venerdì.

ART. 6 - IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo posto a base di gara per ogni pasto è stabilito in **€ 3,95 (euro tre e centesimi novantacinque)** oltre IVA (4%) come per legge.

Importo verosimile e presunto ai fini fiscali della stipulazione del contratto **€ 173.832,69 oltre iva 4% aliquota prevista per gli anni successivi (ipotesi di cui all'art'57 c. 5 lett. B del D. Lgs. N.163).**

Art. 7 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

Il criterio di aggiudicazione sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D. Lgs. 50/2016, valutata in base ai seguenti elementi:

La Commissione di gara all'uopo nominata assegnerà ad ogni partecipante il punteggio relativo all'area prezzo e all'area qualità secondo i criteri che di seguito si esplicano:

A) AREA PREZZO: massimo punti 20

- OFFERTA ECONOMICA **20 PUNTI** PER L'OFFERTA PIU' BASSA
 - GLI ALTRI PUNTEGGI SARANNO COSI' ATTRIBUITI
- 20: PUNTEGGIO DA ATTRIBUIRE = OFFERTA IN ESAME : OFFERTA PIU' BASSA

B) AREA TECNICA E QUALITA': massimo punti 80/100

- PROGETTO INSERIMENTO LAVORATIVO **PUNTI 4**

QUALITA' E TIPOLOGIA DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

Utilizzo di materie prime locali tradizionali e/o tipiche (x es. pane, formaggi, carni,) prodotti o acquistati in zona	fino a 10 punti
Utilizzo di prodotti agricoli e agroalimentari a filiera corta	fino a 10 punti
	MAX 20 punti

Inserimento Lavorativo:

A) Personale svantaggiato ai sensi dell'art 4 della legge 381/91, o di cui all'articolo 2. comma 1, lettera t) del Regolamento CEE n. 2204/2002 della Commissione. del 12 dicembre 2002, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore dell'occupazione, nonché i Soggetti in situazione di fragilità sociale di cui all'art.22 della L. 328/2000 (lavoratori verranno conteggiati singolarmente per ciascuno anno e per tutti e 5 gli anni, ad esempio per un lavoratore inserito dal 2001 al 2015 verranno attribuiti 5 anni d'inserimento **fino a 30 punti**

Da 0-100 lavoratori	fino a 05 punti
Da 101 a 150 lavoratori	fino a 15 punti
Oltre i 150 lavoratori	fino a 20 punti
	MAX 30 punti

B) Per ogni lavoratore svantaggiato, ai sensi dell'art 4 della legge 381/91, o di cui all'articolo 2. comma 1, lettera t) del Regolamento CI n. 2204/2002 della Commissione. del 12 dicembre 2002, relativo all'applicazione degli articoli 87 e88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore dell'occupazione, nonché i soggetti in situazione di fragilità sociale di cui all'articolo 22 della L. n. 328/2000 oltre quelli che garantiscano la clausola sociale sui lavoratori utilizzati, saranno assegnati 4 punti in più per ogni lavoratore svantaggiato inserito e residente nel territorio di residenza **fino a 20 punti**

(la Cooperativa dovrà fornire pena esclusione prima dell'affidamento la situazione di svantaggio sociale dei lavoratori da inserire a mezzo di attestazione proveniente da P.A.)

C)	Servizi gestiti nelle mense nel periodo 2011-2015 per ogni anno punti 1 fino a punti 5
D)	Progetto d'inserimento lavorativo fino a punti 4
E) ISO 9001 2008	1 punto

A parità di punteggio complessivo il servizio viene attribuito all'organismo che ha riportato il miglior punteggio specifico nell'area di qualità.

AVVERTENZE GENERALI

L'A.C. si riserva la piena facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere all'aggiudicazione anche quando fosse pervenuta una sola offerta.

Art. 8 - PREPARAZIONE PASTI- IMPEGNI IMPRESA AFFIDATARIA

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica e menu' settimanali predisposti dal competente servizio dell'A.S.L secondo i quantitativi indicati. Essi dovranno essere erogati, indicativamente, dalle ore 12,30 alle ore 14,00 sia per gli alunni delle scuole materne, elementari e medie salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali.

E' fatto obbligo all' impresa aggiudicataria del servizio, altresì, di preparare e somministrare, su richiesta, pasti in deroga a quanto previsto al punto precedente per particolari utenti allergici (muniti di certificazione medica) e per quei soggetti, che per la loro fede religiosa, sono tenuti a consumare altri tipi di cibi.

Per quanto attiene:

I pasti (compresa anche la fornitura di acqua oligominerale in bottiglia) dovranno essere preparati esclusivamente nei locali adibiti a centri di cottura ubicati presso i plessi scolastici innanzi citati.

Dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti, l' impresa dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver preso visione degli stessi, nonché di aver preso piena cognizione delle condizioni di affidamento, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto.

L' impresa dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti con proprio personale, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, ed a somministrare unicamente agli alunni che si presentino muniti di apposito buono rilasciato dal Comune.

Art. 9 - DERRATE ALIMENTARI

Tutte le materie prime da impiegare nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità e sono tassativamente esclusi i prodotti geneticamente modificati (OGM) Tutte le derrate alimentari dovrà essere scelta preferendo ditte produttrici aventi marchi affermati e riconosciuti sul mercato.

- **Carni bovine** - devono provenire da animali di provenienza locale, allevati e macellati in Italia, di età non superiore a 18/20 mesi. La carne deve essere fresca, senza osso e derivare da tagli del quarto posteriore, inoltre deve essere accompagnata dalle certificazioni, previste per legge, sulla provenienza e tracciabilità, che devono essere conservate dall' impresa appaltatrice per almeno sei mesi dopo l'acquisto.
- **Carni bianche** - avicole - generalmente petto di pollo e/o tacchino fresco, tagliato a fette e consegnato in vaschette avvolte in materiale idoneo. Devono provenire da allevamenti italiani e da ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.
- **Uova** - devono essere extrafresche e provenire da allevamenti locali. Per qualità devono essere di categoria "A" con peso almeno 65/70 grammi. Il guscio deve essere ruvido e pulito, allo scuotimento il contenuto non deve avere oscillazioni, all'apertura l'uovo deve apparire di colore roseo, senza macchie, con guscio sano e senza incrinature, il tuorlo globoso ed intatto di colore giallo intenso e deve risultare sospeso nell'albume che, a sua volta, deve essere chiaro e consistente, la camera d'aria non deve superare i 5 mm di profondità.
- **Prosciutto** - quello crudo deve essere di prima scelta e di origine italiana; quello cotto deve essere di prima scelta e senza polifosfati, comunque di origine italiana. Devono preferirsi le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.
- **Prodotti ittici**- freschi o congelati/surgelati - nel caso di pesce fresco bisogna preferire il pescato locale; i prodotti ittici già porzionati e confezionati devono essere di prima scelta e surgelati e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato; il trasporto, anche per brevi tratti, deve avvenire con automezzi idonei senza interruzione della catena del freddo.
- **Prodotti confezionati non a temperatura**- (pasta, pomodori pelati, legumi, olio, ecc.) devono essere di prima scelta ed appartenere a ditte con marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Bisogna utilizzare olio extra vergine di oliva di ditte produttrici locali, qualora vi sia carenza di prodotto locale verrà sostituito da olio extra vergine di ditte con marchi riconosciuti ed affermati sul mercato. Sono da preferire i legumi secchi.
- **Mozzarella** - formaggio a pasta filata e proveniente da caseifici ubicati in ambito locale ed autorizzati ai sensi del DPR 54/97. Come pezzatura si indicano i bocconcini del peso di 50/60 gr. freschi di giornata e confezionati secondo normativa.
- **Formaggio** - Parmigiano Reggiano o Grana Padana con stagionatura di almeno 18 mesi da grattugiare, preferibilmente, al momento del bisogno ogni giorno.
- **Verdure e frutta** - fresche o congelate/surgelate - sono da preferire le verdure di stagione fresche; quelle confezionate e già pulite devono essere di prima scelta e surgelate e bisogna preferire ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato, il trasporto deve avvenire senza interruzione della catena del freddo. La frutta deve essere fresca e di stagione, di prima scelta e di pezzatura media.
- Per tutti gli altri prodotti alimentari non specificatamente menzionati, necessari a volte anche saltuariamente o in quantità minime, devono comunque essere preferite le ditte aventi marchi riconosciuti ed affermati sul mercato.
- L' impresa è tenuta a compilare e conservare, per gli eventuali controlli, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari, corredato di tutte le certificazioni di provenienza e qualità.
- **Trasporto** - tutte le derrate devono essere confezionate ed etichettate secondo la normativa vigente. Il trasporto deve avvenire mediante automezzi autorizzati ed alle temperature previste dalle norme vigenti per le varie tipologie di prodotto (fresco, congelato/surgelato, ecc.).

Art. 10 OBBLIGHI

L' impresa appaltatrice ha l'obbligo di implementare un appropriato e specifico Piano di Autocontrollo ai sensi del D. Lgs. 155/97 e di attuare tutte le norme igienico sanitarie e di tutela dei lavoratori previste dalle normative specifiche.

Tutto il personale dovrà essere fornito di libretto di idoneità sanitaria in corso di validità ed utilizzare il corredo di indumenti previsti dalle norme igieniche (copicapo-giacche-tute), dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'impresa dovrà provvedere all' accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate e garantire la manutenzione ordinaria dei locali mensa (cucine, bagni e refettori) e delle attrezzature ivi presenti;

L'impresa si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, in possesso adeguata qualifica ed esperienza.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità in corso di validità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere ugualmente comunicata prima che avvenga l'operazione (almeno tre giorni prima).

L'impresa dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro Cooperative Sociali e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e precauzionali atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare.

Art. 11 – CONTROLLI

Fermo restando i controlli di competenza della A.S.L. e/o altri enti preposti, il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, anche, eventualmente, nominando un consulente di fiducia, esperto nel settore, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso il parere di esperti del settore, eventualmente avvalorato da analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art.12, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

Art. 12 PENALI

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui alla presente relazione, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra € 200,00 a € 300,00, a seconda della gravità od a seguito di ripetute violazioni debitamente contestate; qualora avvenga una seconda violazione alla presente relazione per il medesimo motivo, oppure le violazioni siano ritenute di una certa gravità, visto il servizio espletato, il Comune può insindacabilmente rescindere il contratto, con richiesta del risarcimento dei danni.

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Art. 13 PAGAMENTO

La liquidazione avverrà sull'effettivo numero dei pasti erogati e, pertanto, ai fini del pagamento, il conteggio sarà effettuato su apposito modello, firmato dall'impresa e controfirmato, per attestazione, dal personale scolastico in servizio.

Il pagamento avverrà di norma mensilmente, e comunque entro 30 giorni dalla presentazione della relativa fattura, con apposita determinazione del dirigente di settore.

Il prezzo offerto pattuito ed accettato a pasto per gli alunni delle scuole materne si intende fisso per tutta la durata del contratto, senza alcuna possibilità di revisione di esso.

Tale prezzo si intende formato dall'impresa in base a calcoli di convenienza, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che la stessa non abbia tenuto presente.

Art. 14 - SUB APPALTO

È espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

L'impresa sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, nel corso della gestione, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose.

Art. 15 - CAUZIONE

A titolo di cauzione definitiva, l'impresa dovrà produrre polizza fidejussoria, pari al 2% dell'importo annuo dell'affidamento, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente, sostenere durante la gestione a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento imputabile all'impresa.

Art. 16 CONTRATTO -SOTTOSCRIZIONE

Il legale rappresentante dell'organismo dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico suo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere al rinnovo della convenzione anche per gli anni scolastici successivi alla stessa impresa affidataria.

Art. 17 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto dalla presente relazione, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia.

Art. 18 - FORO COMPETENTE

Il Foro competente per le controversie che a qualunque titolo dovessero derivare dal rapporto dedotto dal presente affidamento, è il Foro di Vallo della Lucania.

Art. 19 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

IL RESPONSABILE DELL'AREA
AMMINISTRATIVO/CONTABILE
F / t o : (Rag. Vito Galzerano)

AL

COMUNE DI OMIGNANO
UFFICIO PROTOCOLLO
Via Europa, 16
84060– OMIGNANO (SA)

**OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA D'APPALTO PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER L'ANNO 2016/2019,
INDETTA DAL COMUNE DI OMIGNANO (SA) - *CIG*
N. 6911088A3A**

(da rendere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della cooperativa, con allegata fotocopia di un valido documento di identità)

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a il _____ a _____

C.F. _____ residente a _____

in qualità di (**barrare la voce pertinente**):

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> TITOLARE | <input type="checkbox"/> SOCIO CON POTERE DI RAPPRESENTANZA |
| <input type="checkbox"/> LEGALE RAPPRESENTANTE | <input type="checkbox"/> PROCURATORE, giusta procura generale/speciale
n. ____ del _____ (da allegare) |
| <input type="checkbox"/> AMMINISTRATORE DELEGATO | |
| <input type="checkbox"/> ALTRO (specificare) _____ | |

della cooperativa _____ con sede
in _____ Via _____, n. _____ codice fiscale n.
_____ partita IVA n. _____ telefono
_____ fax _____ e-mail _____

CHIEDE

di partecipare alla presente gara per l'aggiudicazione dell'appalto del servizio di mensa scolastica del Comune di Omignano per gli anni scolastici 2016/2019;

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali richiamate dal successivo art. 76, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

Dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D. Lgs. n. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di esprimere il proprio consenso al trattamento degli stessi;

Dichiara, inoltre, di essere disponibile a fornire su semplice richiesta scritta dall'Ente, tutta la documentazione comprovante quanto dichiarato nei successivi allegati e non acquisibile direttamente da parte del Comune.

Data ____ . ____ . ____

Timbro della Cooperativa
Firma del titolare o legale rappresentante

ALLEGATO "B"

AL COMUNE DI OMIGNANO

UFFICIO PROTOCOLLO

Via Europa, 16

84060 – OMIGNANO (SA)

**OGGETTO: DICHIARAZIONI PER LA GARA D'APPALTO GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA PER L'ANNO 2016/2019, INDETTA DAL COMUNE DI OMIGNANO (SA) –
CIG N. 6911088A3A**

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'

(D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, artt. 46 e 47)

NON SOGGETTA AD AUTENTICAZIONE - ESENTE DA BOLLO (D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, art. 37, c. 1)

Il/La sottoscritt_____ nat_____ a

il___/___/___, Residente a _____ Prov. _____

via/P.zza _____, Legale rappresentante della Cooperativa

forma _____ giuridica _____, Codice
fiscale _____

Partita IVA _____ con sede legale in

Via/P.zza _____, Tel. _____,

Telefax n. _____; indirizzo di posta elettronica certificata (P.E.C.):

a conoscenza del disposto dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che testualmente recita:

Art. 76 - Norme penali.

1. Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia.

2. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

3. Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 (certificazione) e 47 (notorietà) e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'articolo 4, comma 2, (impedimento temporaneo) sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.

4. Se i reati indicati nei commi 1, 2 e 3 sono commessi per ottenere la nomina ad un pubblico ufficio o l'autorizzazione all'esercizio di una professione o arte, il giudice, nei casi più gravi, può applicare l'interdizione temporanea dai pubblici uffici o dalla professione e arte.

ferma restando, a norma del disposto dell'art. 75, dello stesso D.P.R. n. 445/2000, nel caso di dichiarazione non veritiera, la decadenza dai benefici eventualmente conseguiti e sotto la propria personale responsabilità, ai fini della partecipazione alla gara d'appalto per la gestione del servizio di refezione scolastica per l'anno 2016/2019, indetta dal Comune di Omignano (SA); CIG N. 6911088A3A

DICHIARA

Ai fini della dimostrazione del possesso di tutti i REQUISITI DI ORDINE GENERALE

1. Di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale e di non essere incorso in alcuna causa determinante la esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di servizi di cui all'articolo 80, D. Lgs. n. 50/2016 – Codice dei Contratti e in particolare, dichiara

lett. **a-** che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, e che non è in corso nei propri riguardi un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

lett. **b-** che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 e che tali procedimenti non sono pendenti nei confronti del direttore/i tecnico/i ovvero di altri soci/amministratori muniti del potere di rappresentanza;

lett. **c-** che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; che non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione frode, riciclaggio, quali definiti

dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; che tali condanne non sono state pronunciate nei confronti del direttore/i tecnico/i ovvero di altri soci/amministratori muniti del potere di rappresentanza;

lett. **d-** di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990,

n. 55;

lett. **e-** di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

lett. **f-** di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;

lett. **g-** di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

lett. **h-** di non aver reso, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

lett. **i-** di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti

lett. **l- (barrare la casella corrispondente):**

- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili **oppure**
- che l'impresa non è soggetta agli obblighi derivanti dalla L. 68/99 **(barrare la casella corrispondente alla fattispecie di non assoggettabilità prevista dalla legge medesima)** in quanto:

- l'impresa occupa un numero di dipendenti inferiore a 15 (quindici);

- l'impresa occupa un numero di dipendenti superiore a 14 (quattordici) e inferiore a 35 (trentacinque) ma non ha effettuato nuove assunzioni a tempo indeterminato dopo il 18 gennaio 2000;

lett. **m-** che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.

lett. **n-** che nei propri confronti non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui al d. lgs 50/2016 Codice dei contratti pubblici per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA

lett. **o-** [condizione da dichiarare solo se ricorre la fattispecie] che nei propri confronti non ricorre la causa di esclusione di cui all'art. 80 pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152 conv. in legge 12 luglio 1991, n. 203, risulta aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria

lett. p- di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla procedura in oggetto, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale. A tal fine dichiara: (scegliere l'opzione che ricorre)

- ◇ di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ◇ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 c.c., e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- ◇ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c., e di aver formulato l'offerta autonomamente

2. Di non essere stato un dipendente che ha esercitato negli ultimi tre anni di servizio poteri autoritativi o negoziali per conto di una Pubblica Amministrazione di cui all'articolo 1, comma 2, della L. n. 190/2012 cessato dal rapporto di pubblico impiego da meno di tre anni;
3. Di non avere, alle dipendenze di questa ditta, personale che ha esercitato negli ultimi tre anni di servizio poteri autoritativi o negoziali per conto di una Pubblica Amministrazione di cui all'articolo 1, c. 2, della L. 190/2012 cessato dal rapporto di pubblico impiego da meno di tre anni;
4. Che i nominativi, le date di nascita, residenza degli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari, secondo il proprio Statuto o atto costitutivo sono i seguenti,

NOME E COGNOME*	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CARICA RICOPERTA E RELATIVA SCADENZA
*compreso il dichiarante			

5. Che nell'anno precedente la data dell'offerta sono cessati dalla carica i Sig.ri (indicare i nominativi e le esatte generalità), nei cui confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, o non siano stati condannati, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18:

NOME E COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	CARICA RICOPERTA E RELATIVA SCADENZA

6. Ai sensi dell'art. 38, comma 2, del D.Lgs. n. 196/2003, che le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali ha beneficiato della non menzione, sono le seguenti:
-
-

7. Che la Ditta non si trova nelle cause di esclusione dalle gare d'appalto previste dall'articolo 1 bis, comma 14, della legge n. 383/2001 e ss. mm. ii. in quanto (**barrare la voce pertinente**):

non si avvale di Piani individuali di emersione di cui alla citata legge n. 383/2001;

si è avvalsa dei suddetti Piani, ma il periodo di emersione è concluso;

DICHIARA

Ai fini della dimostrazione del possesso dei REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

8. Che l'impresa in epigrafe è iscritta nel Registro Imprese tenuto presso la Camera di Commercio di _____, per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto ed attesta i seguenti dati (per le cooperative con sede in uno Stato straniero, indicare i dati d'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza : n° iscrizione: _____; Data iscrizione: _____; Durata/data termine: _____);
9. Che l'impresa in epigrafe è iscritta all'Albo Regionale alla data di pubblicazione del Bando.

DICHIARA

Ai fini della dimostrazione del possesso della CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

10. (**barrare la voce pertinente**):

Che l'impresa in epigrafe negli ultimi tre esercizi (2013/2014/2015) ha realizzato un fatturato globale d'impresa di € _____ esclusa IVA:

ANNO 2013

fatturato globale € _____ (esclusa IVA) di cui € _____ (esclusa IVA) riferiti a servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto;

ANNO 2014

fatturato globale € _____ (esclusa IVA) di cui € _____ (esclusa IVA) riferiti a servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto;

ANNO 2015

fatturato globale € _____ (esclusa IVA) di cui € _____ (esclusa IVA) riferiti a servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto;

DICHIARA

Ai fini della dimostrazione del possesso dei REQUISITI DI IDONEITÀ TECNICA PROFESSIONALE

11. (barrare la voce pertinente):

Che l'impresa in epigrafe ha prestato i seguenti servizi, analoghi a quelli oggetto del presente appalto:

Dal _____ al _____ in favore di _____
con sede a _____ in via/piazza _____ n. _____,
importo € _____ (esclusa IVA);

Dal _____ al _____ in favore di _____
con sede a _____ in via/piazza _____ n. _____,
importo € _____ (esclusa IVA);

Dal _____ al _____ in favore di _____
con sede a _____ in via/piazza _____ n. _____,
importo € _____ (esclusa IVA);

- Che l'impresa ha la disponibilità di operatori da incaricare per l'espletamento del servizio gestione mensa con un'esperienza minima di due anni scolastici;

-Che l'impresa in epigrafe ha la disponibilità di un cuoco da incaricare per l'espletamento del servizio gestione mensa con esperienza certificata di almeno tre anni;

DICHIARA INOLTRE

12. Di aver preso visione delle condizioni d'appalto e di accettare, senza eccezioni, tutte le clausole e condizioni poste nel Bando di gara e disciplinare, nel Capitolato Speciale d'Appalto ed in ogni altra documentazione allegata al Bando, di cui alla gara in oggetto;
13. Di aver valutato attentamente le condizioni, nonché tutte le circostanze che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
14. Che l'impresa è in regola con l'applicazione dei CCNL dei dipendenti;
15. Che è in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali e in materia di contributi previdenziali a favore dei lavoratori dipendenti secondo la legislazione vigente, e di possedere le seguenti posizioni previdenziali e assicurative (indicare i motivi della eventuale mancata iscrizione):

INPS: sede di _____, matricola n. _____

(nel caso di iscrizione in più sedi indicarle tutte);

INAIL: sede di _____, matricola n. _____

(nel caso di iscrizione in più sedi indicarle tutte);

16. L'inesistenza delle cause ostative di cui al D. Lgs n. 159/2011 (normativa antimafia);
17. Di aver preso visione del D.U.V.R.I. redatto dall'Amministrazione e di impegnarsi a rispettarlo e se necessario aggiornarlo prima o nel corso di esecuzione del servizio;
18. Di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, del luogo dove deve essere svolto il servizio e di tutte le condizioni locali, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del contratto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, fatte salve quelle previste da disposizioni normative in materia;
19. Di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D. Lgs. n. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di esprimere il proprio consenso al trattamento degli stessi;

Avvertenze:

- a) **La presente dichiarazione deve essere corredata, a pena di esclusione, da fotocopia non autenticata di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore;**
- b) **Nel caso la presente dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante deve allegarsi, a pena di esclusione, anche la relativa procura.**

Data ____ . ____ . ____

Timbro della Cooperativa
Firma del titolare o legale rappresentante

Avvertenze: La dichiarazione, datata e sottoscritta, deve essere corredata, a pena di esclusione, da fotocopia non autenticata, di documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore.

SI ALLEGA FOTOCOPIA DI :

CARTA D'IDENTITA';

PASSAPORTO;

PATENTE

COMUNE DI OMIGNANO (SA)
UFFICIO PROTOCOLLO
Via Europa, 16
84060 – O M I G N A N O

**OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2016/2019, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI OMIGNANO.
CIG N. 6911088A3A**

OFFERTA ECONOMICA

Il/La sottoscritt _____ nat_ a _____

il ___/___/___, Residente a _____ Prov. _____

via/P.zza _____, Legale rappresentante della
Cooperativa:

forma giuridica _____, Codice
fiscale _____

Partita IVA _____ con sede legale in

Via/P.zza _____, Tel. _____,

Telefax n. _____; indirizzo di posta elettronica certificata (P.E.C.):

Con espresso riferimento all'impresa che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto,

DICHIARA

- Di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei luoghi e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali e di avere inoltre giudicato i prezzi medesimi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;

- Di aver acquisito ed esaminato il Capitolato speciale d'appalto, il Bando e disciplinare di gara e di accettarne integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del Codice Civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara;

- Che nel formulare l'offerta è stato tenuto conto del C.C.N.L. del comparto di appartenenza attualmente in vigore relativo alle figure professionali da impiegare, nonché degli oneri previsti per la predisposizione dei piani per la sicurezza fisica dei lavoratori oltre ad ogni altro onere a totale carico dell'impresa aggiudicataria necessari al corretto svolgimento dei servizi oggetto della presente gara;

DICHIARA

Con riferimento alla Gara in oggetto, di formulare la seguente offerta economica:

PREZZO UNITARIO OFFERTO pari a: € _____,_____ (in lettere _____) (IVA ed oneri di sicurezza per rischi interferenziali **esclusi**);

L'offerta è stata ottenuta applicando il ribasso percentuale del _____,_____ % (in lettere _____) sul prezzo unitario del pasto posto a base di gara pari a € 3,95 (euro tre/95), IVA ed oneri di sicurezza per rischi interferenziali esclusi.

Dichiara infine di essere informato, ai sensi dell'art.13 del D. Lgs. n.196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo e data _____, ____/____/_____

Firma leggibile e timbro _____