

**COMUNE DI CASALUCE**  
**AREA AMMINISTRATIVA**

**BANDO DI GARA**

procedura aperta per l'affidamento del *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica* per gli alunni della Scuola Materna e cinque classi scuola Primaria, nonché pasti giornalieri per personale scolastico e per il **periodo: Anno scolastico 2018/19 - (ott/dic)/2018 - (genn/magg.) 2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21)** e comunque, fino al 31/5/2021.

**Lotto CIG 76207276DC-**

Stazione Appaltante: **Comune di Casaluce** (CE) - Via S. Allende, n° 4- CAP. 81030 - TEL.: 081/8911013/14-FAX.:081/8911033 - C.F.: 81002850618 - P.IVA: 01031640616

**IL RESPONSABILE SETTORE AFFARI GENERALI, LEGALE e VIGILANZA**

Visto il Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n° 50;

In esecuzione della determina di questa Area – Servizio Pubblica Istruzione - n. 87 del 14/9/2018, con la quale è stata indetta una procedura aperta per l'affidamento del *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna e cinque classi scuola Primaria, nonché pasti giornalieri per personale scolastico, per il periodo: (ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 - (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e (ott/dic.20) a (gen/mag 21)* e, comunque, fino al 31 maggio 2021.

**INDICE**

una procedura aperta, ai sensi degli articoli 59 e 60 del d. lgs. 50/2016, secondo il criterio stabilito dall'art. 95, comma 3 lett. a) del d.lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica* per gli alunni della scuola materna ed elementare, più insegnanti di Casaluce per gli anni scolastici 2018/2019 al 2020/2021 e **comunque fino al 31 maggio 2021**. Il Servizio sarà aggiudicato al concorrente che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i *criteri di valutazione* indicati nel bando da pubblicare sull'importo a base d'asta di **euro 2,88** per ogni pasto, **oltre IVA al 4%**, per un numero medio presunto di circa centocinquanta pasti giornalieri, per la scuola materna e di circa ottanta pasti per le cinque classi della scuola primaria, nonché dieci/tredici pasti giornalieri per personale scolastico - per n° ventidue giornate mensili (a cui devono essere detratti i giorni festivi), e per il periodo - (ott/dic)/2018 - (gen/mag.)2019 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e (ott/dic.20) a (gen/mag 21) a far data inizio ottobre 2018 e comunque non oltre il 31 maggio 2021;

Le modalità che regoleranno l'affidamento sono quelle del Capitolato d'Appalto, che potrà essere ritirato, negli orari d'ufficio, presso il preposto Ufficio di questo Comune ( P. I. ).

Il criterio di aggiudicazione è quello previsto dall'art. 95, comma 3 lett. a) del D. L.vo n. 50/2016, vale a dire con il *criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa*, secondo gli elementi già fissati nel c.s.a.

Il prezzo per ogni singolo pasto da erogarsi è di **Euro 2.88** , IVA **esclusa** al 4% .

Non saranno ammesse offerte che formulino un aumento del menzionato prezzo unitario posto a base d'asta o un ribasso del prezzo unitario posto a base d'asta superiore al **5%**, pena l'esclusione dalla gara.

**MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA/OFFERTA.**

**1)-** La domanda/offerta redatta sotto forma di dichiarazione ed in lingua italiana, deve:

a- essere sottoscritta con firma leggibile per esteso, resa dal titolare o dal legale rappresentante della ditta;

b- contenere l'indicazione in cifre ed in lettere, senza abrasioni o correzioni di sorta, del prezzo offerto per ogni pasto e, quindi, dell'indicazione della conseguente percentuale del ribasso offerto; in caso di discordanza, sarà tenuto in conto quello più conveniente per questa Amministrazione.

Tale domanda/offerta deve essere chiusa in una busta, debitamente sigillata e siglata per esteso sui lembi di chiusura, sull'esterno della quale dovrà riportare la scritta:

«**OFFERTA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA** >> .

Dovrà, altresì, essere riportato il nominativo della ditta concorrente.

In detta busta non dovranno essere inseriti altri documenti.

Detta busta deve poi essere racchiusa in altra busta, controfirmata per esteso sui lembi di chiusura in modo sufficiente per assicurare la segretezza dell'offerta, pena l'esclusione dalla gara, nella quale saranno inseriti gli altri documenti richiesti per la gara, con *l'indicazione del mittente* .

Il plico così formato dovrà essere indirizzato al Responsabile Area Amministrativa del Comune di Casaluce- Via S. Allende, 4, - c.a.p. 81030 – e dovrà pervenire, pena di esclusione dalla gara, a mano o a mezzo del servizio Poste Italiane spa o corriere speciale autorizzato, **entro le ore 14,00 del giorno 27/09/2018** (*ultimo giorno fissato per l'affissione all'albo del bando di gara*). Per i plichi pervenuti in ritardo per colpe non attribuibili a questa Amministrazione o per disguidi e/o per causa di forza maggiore o per caso fortuito, non farà fede la data del timbro postale e la ditta partecipante sarà automaticamente esclusa dalla gara.

2)- **DOCUMENTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA** (da inserire nel plico di cui al punto precedente unitamente alla busta contenente la domanda/offerta).

Ai fini dell'ammissione alla gara si richiede che la relativa istanza di partecipazione, corredata dei documenti e/o dichiarazioni sostitutive, così come riportati nel titolo VI - art. 25 del Capitolato di gara, recante *modalità di partecipazione alla gara*.

La non presentazione, la tardiva presentazione, la non rispondenza di un solo elemento, rispetto alla documentazione richiesta, determinerà l'esclusione dalla partecipazione alla gara.

L'Amministrazione, successivamente all'aggiudicazione, si riserva di controllare la veridicità delle dichiarazioni autocertificate prodotte dalle ditte ammesse.

Le modalità che regoleranno l'affidamento sono quelle di cui al capitolato di gara, che dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante della ditta in ogni suo foglio e restituito fra la documentazione richiesta per la gara ed inserito nella relativa busta.

Il criterio di aggiudicazione è quello di cui all'*art. 95, commi 2 e 3 del Decreto Legislativo n° 50 del 18 aprile 2016*.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio, secondo i criteri di valutazione predisposti.

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

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

La *garanzia definitiva*, che dovrà essere costituita dalla ditta aggiudicataria ai fini della stipula del contratto, dovrà garantire un valore pari al 10% dell'importo complessivo netto dell'appalto, con le modalità di cui all'art. 103 del d. lgs. n. 50/16.

**TERMINI:** per assicurare l'appalto del servizio entro il **1° ottobre 2018**, i termini di pubblicazione del bando di gara e per la ricezione delle offerte sono ridotti: **entro il 27/09/2018, ore 14,00**.

Si avverte, infine, che se la ditta aggiudicataria non si presenterà alla stipula del contratto di appalto **nel termine di cinque giorni** dalla convocazione inoltrata da questo Ente, la stessa sarà dichiarata decaduta dall'aggiudicazione e l'Ente, a suo insindacabile giudizio, potrà trattare con la ditta seconda classificata, nel caso che la relativa offerta possa essere ritenuta conveniente per l'Ente medesimo, o procedere all'indizione di nuova gara.

Responsabile del procedimento: *Maria TAMMARO* dell'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Casaluce.

le sedute di gara inizieranno dal 28/09/2018 alle ore 10,00 – presso gli uffici comunali di Casaluce.

Chiunque vi abbia interesse, può presenziare alle operazioni della commissione.

*Avv. Ludovico Di Martino*

**COMUNE DI CASALUCE**  
**CAPITOLATO DI GARA**

Procedura aperta per l'affidamento del *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna e cinque classi della scuola elementare nonché pasti giornalieri per personale scolastico - per il periodo Anno scolastico 2018/19 - (ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21) e comunque fino al 31 maggio 2021.*

**STAZIONE APPALTANTE: Comune di Casaluce**

**Lotto CIG 76207276DC-.**

**TITOLO I°**

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

**Articolo 1**

**Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio della produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna, cinque classi scuola primaria, frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative e gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in monorazione di pasti caldi preparati presso un centro di cottura e da qui trasportati, in appositi ed idonei contenitori, ai terminali di consumo, ove si provvederà anche alla loro distribuzione (*sempre a carico dell'impresa appaltante*).

L'Impresa Appaltatrice (più avanti indicata I.A.), a tale scopo, dovrà essere dotata di idonea struttura in grado di produrre un numero medio presunto di centocinquanta pasti giornalieri per n° ventidue giornate mensili (*da detrarre i giorni festivi*) per la scuola materna - più circa ottanta pasti giornalieri per la scuola elementare, nonché dieci/tredici pasti giornalieri per personale scolastico e per il periodo : OTT/DIC.2018; GEN/MAG. 2019 – OTT/DIC 2019 – GEN/MAG 2020 – OTT/DIC 2020 – GEN/MAG 201; così come idonei mezzi di trasporto per la distribuzione ai terminali di consumo ed un centro di cottura non oltre i venti chilometri.

Le possibilità di variazioni in più o in meno della produzione dei pasti previsti non avranno rilevanza in ordine al corrispettivo onnicomprensivo dei singoli pasti caldi giornalieri, stante la tipologia dell'utenza, per cui la I.A. nulla potrà pretendere oltre al prezzo offerto moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente erogati.

Pertanto, l'Amministrazione Comunale (più avanti indicata A.C.) si riserva la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazione sia al numero dei pasti che alle sedi dei terminali di consumo indicati, con preavviso scritto, di almeno tre gg., senza che tali variazioni passano incidere sul corrispettivo unitario.

**Articolo 2**

**Caratteristiche e tipologia del servizio richiesto e sue funzioni accessorie.**

Nei terminali di consumo l'I.A. provvederà alla distribuzione dei pasti, alla fornitura di tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri di carta del tipo monouso, in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente in materia di imballaggio e materiale destinato al contatto con gli alimenti (D.M. 28.10.1994 n. 735 Regolamento recante aggiornamento del D.M. 21.03.73 Attuazioni delle direttive 93.18 CEE e 93/9 CEE).

**Articolo 3**

**Dimensione presumibile dell'utenza e costo del servizio.**

La dimensione presumibile dell'utenza è di centocinquanta pasti giornalieri per la scuola materna – circa ottanta pasti giornalieri per la scuola elementare, nonché dieci/tredici pasti giornalieri per personale scolastico per n° ventidue giornate medie mensili (*da detrarre i giorni festivi*), distribuiti nei terminali di consumo, dato estrapolato dal calendario minimo scolastico, che prevede la erogazione del servizio per l'intero periodo infrascritto.

Tale numero di pasti giornalieri è da considerarsi solo indicativo, per cui, per eventuali variazioni in più o in meno del numero, non comporterà variazione alcuna del prezzo del pasto pattuito (alla I.A. saranno pagati solo i pasti effettivamente erogati, moltiplicati per il prezzo offerto in sede di gara).

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto a «legame differito-caldo», comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa **al 4%**, è stabilito in **Euro 2,88**.

Valore presunto dell'appalto è di **euro 346.829,33** - IVA **ESCLUSA** al 4%, calcolato, ai sensi dell'art.35 d.lgs. n.50/2016 (per un totale di **€ 360.702,50**)

**Articolo 4**

**Durata dell'appalto e durata del servizio.**

Il presente appalto ha la durata di anni scolastici, calcolata tenendo conto delle annualità scolastiche di riferimento. La decorrenza iniziale è data dall'anno scolastico 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 e, comunque fino al 31 maggio 2021, quale che sia la data di inizio effettivo di erogazione del servizio, questa

soggiogando alla definizione della procedura di gara. La I.A. si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario scolastico ovvero nel periodo compreso, di norma, tra il mese di OTTOBRE ed il mese di MAGGIO degli anni scolastici di riferimento .

#### **Articolo 5**

##### **Rinnovo - proroga contrattuale.**

È assolutamente vietato il rinnovo tacito del contratto.

A.C. si riserva la facoltà delle modificazioni di cui ai commi 11 e 12 dell'art. 106 del d. lgs. 50/16, semprechè:

- 1) le parti provvedano ad avviare le trattative almeno entro l'ultimo mese precedente alla data di scadenza del contratto vigente.
- 2) L'A.C. abbia valutato e dimostrato la sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

#### **Articolo 6**

##### **Giorni e orari di erogazione del servizio**

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì compreso, negli orari e nei turni di affluenza che saranno comunicati dalla Direzione Didattica delle scuole elementari e materne.

Sarà cura dell'A.C. comunicare all'I.A. gli orari e i turni di che trattasi.

#### **Articolo 7**

##### **Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze.**

La I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C.. La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto alla I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

#### **Articolo 8**

##### **Interruzione del servizio.**

Il servizio di refezione deve essere sempre garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

La I.A. nei casi di impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire il cestino freddo.

Di questa circostanza deve rendere edotta la A.C. con congruo anticipo.

### **TITOLO II°**

#### **STRUTTURA, ATTREZZATURE E ARREDI**

#### **Articolo 9**

##### **Centro di cottura**

L'I.A. come già descritto sopra, dovrà essere titolare o fittuaria di idonea struttura destinata a centro di cottura, attrezzata a proprie spese ed adeguata alle normative vigenti, al fine del raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile. Per adeguamento si intende il pieno rispetto ed il possesso del piano di autocontrollo (secondo la metodologia HACCP) previsto dal D.Lgvo 155/97. Tale adeguamento deve interessare anche gli impianti necessari all'espletamento del servizio.

Tale struttura deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria.

#### **Articolo 10**

##### **Scioperi o interruzione servizio**

L'I.A. deve provvedere alla fornitura del servizio per cinque giorni settimanali escluso il sabato ed i giorni festivi, mentre in caso di scioperi o di sospensione del servizio da parte delle scuole, la A.C. dovrà darne comunicazione all'I.A. almeno 24 ore prima. Se tale condizione non dovesse verificarsi la A.C. si impegna a versare il 35% del costo complessivo del servizio di quella giornata come risarcimento della preparazione degli stessi pasti.

#### **Articolo 12**

##### **Accessi**

La I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio , nei centri di cottura .

### **TITOLO III°**

#### **ONERI A CARICO DELLA I.A.**

#### **Articolo 13**

##### **Assicurazioni e garanzie**

La I.A., si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossicoinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della I.A.,

salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine l'I.A. dovrà stipulare polizza di assicurazione per R.C.T. e per tutti i danni che potrebbero derivare dall'espletamento del servizio o da cause ad esso connesse, presso una Compagnia di Assicurazione - polizza che abbia un massimale non inferiore a euro 520.000,00.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale della I.A. durante l'esecuzione del servizio.

#### **Articolo 14**

##### **Spese inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico della I.A.-.

L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Sono a carico della I.A. anche tutte le spese relative a imposte, tasse e diritti connesse alla stipula del contratto.

#### **Articolo 15**

##### **Comunicazioni diverse dalla I.A. all'A.C.**

La I.A. dovrà fornire all'A.C. entro trenta giorni dal termine del trimestre scolastico, copia delle fatture dei prodotti lattiero-caseari somministrati nei terminali di consumo, secondo il menù in vigore, e copia dei registri di carico e scarico di detti prodotti che dovranno essere tenuti dalla ditta stessa, così come richiesto dall'A.I.M.A., onde consentire all'A.C. l'espletamento delle pratiche presso la stessa A.I.M.A. per fruire degli eventuali benefici connessi agli aiuti comunitari.

La I.A. si avvarrà di modelli che l'A.C. predisporrà secondo le direttive UE.

#### **TITOLO IV°**

#### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

#### **Articolo 16**

##### **Caratteristiche delle derrate alimentari.**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate.

La I.A. dovrà rispettare scrupolosamente, nella preparazione e manipolazione dei pasti giornalieri, l'allegata tabella predisposta dal servizio di dietologia dell'ASL CE.

#### **Articolo 17**

##### **Garanzia e qualità**

La I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'A.C. idonee certificazioni di qualità in ordine alle marche dei prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti.

#### **Articolo 18**

##### **Etichettatura delle derrate**

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, né quelle non redatte in lingua italiana, o con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

#### **TITOLO V°**

#### **MENU' E TABELLE DIETETICHE**

#### **Articolo 19**

##### **Menù per tutte le utenze**

I menù sono articolati in tre settimane secondo tabelle previste dal servizio di dietologia dalla ASL CE/ di cui agli allegati.

I piatti proposti giornaliermente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù e nelle tabelle dietetiche.

#### **Articolo 20**

##### **Colazione a sacco**

L'I.A. si impegna a fornire, in occasione di gite scolastiche, su richiesta dell'Autorità Scolastica di almeno tre giorni prima, colazioni a sacco per utenze scolastiche, sempre secondo la tabella predisposta dalla ASL CE/.

#### **Articolo 21**

##### **Quantità in volumi e pesi.**

L'I.A. deve predisporre una tabella, che verrà presentata in fase di offerta, relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere rispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

**Articolo 22**  
**Variazione del menù**

È consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.:-.
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti.

Tale variazione potrà, in ogni caso, essere effettuata previa comunicazione scritta. In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

**Articolo 23**  
**Riciclo**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

**Articolo 24**  
**Struttura del menù**

*Pranzo:*

*Un primo piatto*

*Un secondo con contorno*

*Pane*

*Frutta fresca (come da calendario dei prodotti ortofrutticoli) o torta di frutta.*

*Acqua 180 cc.*

*Come da tabella dietetica dell'ASL competente.*

**TITOLO VI°**  
**MODALITÀ' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, DOCUMENTI**  
**RICHIESTI E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

**Articolo 25**

L'appalto deve essere eseguito con l'osservanza di quanto previsto:

- 1)-dal presente capitolato speciale d'appalto;
- 2)-dal decreto legislativo n.50/2016;
- 3)-dal D.P.C.M. 13 marzo 1999, n. 117
- 5)-dalle vigenti norme in materia di salvaguardia del livello occupazionale.

**PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:**

Le ditte, se interessate, dovranno produrre, quale condizione essenziale per il giudizio di ammissione, la seguente documentazione:

**A)- Domanda/Offerta**, nella quale la ditta concorrente, oltre a chiedere di partecipare alla gara, oggetto dell'appalto, esplicherà l'offerta che vorrà fare. Detta domanda/offerta deve essere chiusa in una busta, debitamente sigillata e siglata per esteso sui lembi di chiusura, sull'esterno della quale dovrà riportare la scritta:

*«OFFERTA GARA RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA» .*

Su detta busta dovrà, altresì, essere riportato il nominativo della ditta concorrente e nella stessa non dovranno essere inseriti altri documenti.

**B) - Dichiarazione unica** resa, in carta libera, nelle forme e nei limiti di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. del 28/12/2000, n° 445, dal legale rappresentante o dal titolare dell'impresa, completa di generalità e da lui medesimo sottoscritta, corredata da copia di valido documento di riconoscimento e Codice Fiscale, con la quale attesti ed indichi, sotto la propria responsabilità:

1. di non trovarsi in nessuno dei casi di cui all'*art. 80 del decreto legislativo n. 50/16;*
2. di accettare e di impegnarsi a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste dal presente capitolato speciale d'appalto, che dovrà essere firmato in tutte le pagine e restituito fra la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara, anche ai sensi dell'art. 1341 del C.C.;
3. di aver preso visione del territorio, delle circostanze e situazioni tutte necessarie affinché l'offerta che verrà predisposta risulti economicamente vantaggiosa, e di obbligarsi ad eseguire il servizio al prezzo offerto che riconosce remunerativo e compensativo;
4. che nei confronti propri e nei confronti dei soci della ditta non sussistano le cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all' *art. 80 del predetto d. lgs. 50/2016* e di non essere a conoscenza dell'esistenza di tali cause nei confronti dei conviventi propri e dei soci;

5. i nominativi delle persone designate a rappresentare ed impegnare legalmente la società e che la stessa è legalmente costituita e gode del libero esercizio dei suoi diritti;
6. l'esatta ubicazione del centro per la preparazione dei pasti e la distanza dal Comune di Casaluce;
7. gli automezzi della ditta (proprietà, fitto o altra forma di possesso) che saranno adibiti al trasporto dei pasti, specificandone il tipo, numero di targa, estremi del libretto di circolazione con specifica omologazione, attrezzatura di cui sono dotati, degli estremi delle autorizzazioni al trasporto. Espressa precisazione che la ditta attua il piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti con il sistema HACCP;
8. che tutto il personale impiegato nei centri di cottura e somministrazione è in possesso dei requisiti richiesti per legge e che i mezzi di trasporto utilizzati hanno le caratteristiche richieste dal D.P.R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni;
9. che effettuerà autocontrollo nel centro di cottura ove la ditta espleta il servizio;
10. che ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che ha capacità finanziaria ed economica per far fronte all'appalto, in rapporto al valore economico di una sola annualità scolastica;

**Documentazione da allegare:**

**C)** - Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura della provincia in cui l'impresa ha sede o ad analogo registro professionale di Stato aderente alla CEE, dalla quale dovrà risultare l'attività della ditta, pertinente al servizio richiesto, data e numero di iscrizione.

In luogo di detto certificato potrà essere prodotta autocertificazione fatta salve le successive verifiche.

**D)**- Copia autenticata dell'Autorizzazione Sanitaria intestata al centro di cottura dove la ditta preparerà i pasti;

**E)** - Copia del manuale di HACCP;

**F)** – Almeno una idonea dichiarazione bancaria;

**G)** - garanzia provvisoria che garantisca il **2%** dell'importo complessivo dell'appalto (l'importo complessivo dell'appalto pari ad **euro 360.702,50**). Detta cauzione potrà essere costituita a norma dell'art. 93 del d. lgs. n. 50/16.

11. Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

**Articolo 26**

**Norme regolatrici dell'appalto**

L'aggiudicazione dell'appalto verrà effettuata con il criterio dell'offerta più vantaggiosa, valutabile secondo: **1) il prezzo; 2) offerta migliorativa;** ai sensi dell'art. 95. comma 4 del d.lgs. n° 50/16 .

L'offerta avrà una validità non inferiore a novanta giorni dalla data fissata per la tenuta di gara.

**Articolo 27**

**Deposito garanzia definitiva**

A garanzia degli impegni assunti e dell'osservanza del presente capitolato, l'I.A. dovrà versare nelle forme stabilite dalla legge, un deposito cauzionale pari al **10%** dell'importo netto complessivo dell'appalto, che dovrà essere costituito prima della stipulazione del contratto, con le modalità previste dall'art. 103 del d. lgs. n. 50/2016.

**Articolo 28**

**Raggruppamento di imprese.**

Alla gara sono ammesse a presentare offerte anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, secondo le modalità e prescrizioni di cui all'art. 45 del D.L.gvo n° 50/2016, che hanno presentato manifestazione interesse e siano state incluse nell'apposito elenco delle ditte da invitare, a seguito dell'avviso pubblico.

**Art. 29**

**Norme Finali**

Per nessun motivo potrà essere ceduto o subappaltato il contratto per l'espletamento del presente servizio.

Si procederà all'appalto anche in presenza di una sola offerta, purchè valida.

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

Per quanto non previsto nel presente c.s.a. si fa espresso richiamo alla vigente normativa in materia, in quanto applicabile.

IL CAPO AREA  
Avv. Ludovico Di Martino

**Procedura aperta, secondo il criterio stabilito dall'art. 95, comma 3 lett. a) del d.lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione per le scuole statali dell'infanzia e cinque classi scuola elementare a tempo pieno nonché pasti giornalieri per personale scolastico del comune di Casaluce. Anno scolastico 2018/19 - (ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21) e comunque, fino al 31 maggio 2021.**

## DISCIPLINARE DI GARA

### **CIG 76207276DC-**

*Contributo per la gara € 35,00 da versare all'Autorità di Vigilanza e da allegare alla domanda.*

Determinazione a contrarre del Responsabile Area Amministrativa n. 87/2018.

Il presente disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativamente alle procedure di appalto, ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e più in generale a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura.

### **ART.1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il servizio oggetto dell'appalto rientra nella disciplina dell'art. 144 del d. lgs. n. 50/16 e sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3 del CdA.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio della produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola materna ed alcune classi delle elementari, frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative e gli insegnanti aventi diritto al pasto.

*Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in monoporzione di pasti caldi preparati presso un centro di cottura e da qui trasportati, in appositi ed idonei contenitori, ai terminali di consumo, ove si provvederà anche alla loro distribuzione (sempre a carico dell'impresa appaltante).*

L'ammontare presunto dell'appalto è di € 360.702,50 compresa IVA al 4% per un totale netto d'iva di € 346.829,33 ( numero pasti presunti giornalieri X **prezzo a base d'asta unitario € 2,88 iva esclusa** per la durata presunta di otto mesi).

**L'importo posto a base d'asta è il costo pasto giornaliero € 2,88, senza iva al 4%.**

Gli oneri economici in materia di igiene e sicurezza sul lavoro sono a carico dell'impresa aggiudicataria (nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché i costi di manodopera).

### **ART. 2 – FINANZIAMENTO E LUOGO DI ESECUZIONE**

Il finanziamento è assicurato con fondi del bilancio comunale e con la compartecipazione dell'utenza.

### **ART. 3 – SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA –REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

Possono presentare domanda di partecipazione alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del d. lgs. n.50/16, in possesso dei requisiti di seguito specificati.

#### **ART. 3.1 –REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

assenza  di cause d'esclusione, di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

assenza  di cause ostative a contrattare con la Pubblica Amministrazione in base a disposizioni di legge vigenti.

osservanza  delle disposizioni che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della L. 12 marzo 1999, n. 68;

assenza  di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui alla legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni ed integrazioni;

non  essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 1801, n. 383, e successive modificazioni ed integrazioni o qualora se ne siano avvalsi, che il periodo di emersione si sia concluso;

essere possesso della certificazione HACCP.

#### **ART. 3.2 –CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA**

A dimostrazione della capacità economica e finanziaria di cui all'art. 83 del D. lgs. 50/2016, rapportata al valore economico di un anno scolastico (otto mesi), il concorrente dovrà presentare:

- **una dichiarazione concernente il fatturato globale, per gli ultimi tre esercizi.**

### **ART. 3.3 –CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE**

A dimostrazione della capacità tecnica e professionale di cui all'art. 83 del D. lgs. 50 /2016:

- **Presenza** in organico di almeno 1 (uno) dipendente o responsabile con esperienza nel settore della ristorazione collettiva, attestata con autocertificazione ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 445/1800;
- titolarità a qualsiasi titolo (proprietà/affitto o altro tipo di possesso ecc.) di un'ideale struttura destinata a centro di cottura, attrezzata a proprie spese ed adeguata alla enorme vigenti, al fine del raggiungimento del miglior risultato qualitativo possibile, ad una distanza di non oltre 20 (venti) chilometri da Casaluce. Per adeguamento si intende il pieno rispetto ed il possesso del piano di autocontrollo (secondo la metodologia HACCP) previsto dal D.Lgvo 155/97. Tale adeguamento deve interessare anche gli impianti necessari all'espletamento del servizio.

Tale struttura deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria per il centro di cottura.

- **Possesso**, a qualsiasi titolo, di almeno un automezzo idoneo al trasporto dei pasti attestato con autocertificazione ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 445/1800, indicante il tipo e la targa.

### **ART. 4 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE –**

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, a seguito di avviso pubblico che ha individuato gli operatori economici a invitare, ai sensi degli articoli 59 e 60 del D. lgs 50/2016, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 dello stesso CdA, criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

**la stazione appaltante prevede l'esclusione automatica dalla gara delle offerte che presentano una percentuale di ribasso superiore al 5% sul prezzo a base d'asta (art. 97, comma 8, d. lgs. n. 50/16).**

**Il prezzo è unico per la scuola dell'infanzia ed elementare, nonché per gli insegnanti, anche se con menù differenziati nelle quantità, qualità e nel caso di pasti personalizzati per alunni con intolleranze alimentari.**

Il numero dei pasti previsto non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili;

detto numero potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione comunale.

Pertanto il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato sempre alle stesse condizioni e senza alcuna altra pretesa da parte della ditta vincitrice.

L'Amministrazione Comunale si impegna a liquidare il numero dei pasti effettivamente erogati.

### **ART. 5 – REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**

Non è ammessa la revisione periodica del prezzo.

### **ART. 6 DATA E LUOGO DELLO SVOLGIMENTO DELLA GARA**

La gara, aperta al pubblico, si svolgerà dal 28/9/2018 alle ore 10,00 presso la sede comunale sita in Casaluce alla via S. Allende, 4 Ufficio del Responsabile dell'Area.

Nella prima seduta, la Commissione di gara procederà all'esame della documentazione amministrativa.

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

Nel caso in cui le Ditte concorrenti abbiano conseguito uguale punteggio, prevale il concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio per la scheda tecnica. In caso di ulteriore parità di punteggio, prevarrà chi ha offerto il prezzo più basso; se, anche, in questo caso risultino ditte con pari punteggio, si procederà mediante sorteggio.

L'aggiudicazione della gara non fa luogo del contratto che dovrà essere formalizzato con apposito atto successivo, con scrittura privata, con spese a carico dell'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del D.lgs.n.50/2016. La ditta si impegna, comunque, ad iniziare il servizio all'inizio di ottobre/18.

### **ART. 7 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE**

Le ditte invitate dovranno far pervenire, per mezzo del servizio postale con raccomandata A. R. o con raccomandata a mezzo di agenzia autorizzata, o con consegna a mano, **a pena di esclusione**, entro e non oltre le **ore 14.00 del giorno 27/09/2018**, un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante l'indicazione del mittente offerente, completa di codice fiscale e partita iva, numero di telefono e di fax indirizzato a Stazione Appaltante Comune di Casaluce – Area Amministrativa - con la seguente dicitura: **“OFFERTA GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA”**.

In caso di A.T.I. indicare mandataria e mandante. In caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento indicare sul plico anche i dati identificativi della ditta ausiliaria

Il plico dovrà contenere le seguenti 3 (tre) buste, entrambe sigillate e firmate sui lembi di chiusura, che dovranno riportare all'esterno i dati dell'offerente e, rispettivamente, le seguenti diciture:

**Busta n. 1** - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ;

**Busta n. 2** – OFFERTA TECNICA/VANTAGGIOSA

**Busta n. 3** - OFFERTA ECONOMICA;

#### **Busta n.1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

I concorrenti dovranno inserire nella busta n.1 i seguenti documenti:

1) Domanda di ammissione alla gara secondo l'Allegato **Mod.** con cui il legale Rappresentante attesti che:

- l'impresa non si trova in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali (INPS -INAIL) a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e di applicare le norme contrattuali di settore;
- di essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs 09 aprile 2008, n. 81,s. m. i.;
- di essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/01 (Piani individuali di emersione);
- di essere possesso della certificazione HACCP.
- di approvare le tabelle dietetiche in vigore nel Comune di Casaluce nel precedente anno scolastico 2017/2018;
- di ritenere il prezzo offerto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e di ogni onere di qualsiasi natura sia tecnica che economica o comunque connesso con l'esecuzione del servizio in oggetto;
- di essere a perfetta conoscenza della natura dei servizi richiesti e che il concorrente è edotto di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente il servizio in oggetto;di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo;
- che l'offerta è vincolante per il concorrente per un periodo di 90 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte;
- di non avere nulla a che pretendere nel caso in cui l'Amministrazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, non proceda ad aggiudicazione;
- che l'offerta è comprensiva della spesa di fornitura delle derrate, di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- che l'offerta è comprensiva delle imposte, assicurazioni ed ogni altro onere nessuno escluso;
- di accettare incondizionatamente tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara, nel Disciplinare e nel Capitolato speciale d'appalto.
- di accettare di essere sottoposto alle verifiche antimafia.

La domanda di ammissione alla gara deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o titolare o procuratore in caso di concorrente singolo.

Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. In caso di procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura.

**Cauzione provvisoria**, di cui all'art. 93 del D.lgs 18 aprile 2016 n. 50, per un importo garantito pari al 2% dell'importo dell'appalto.

**La cauzione definitiva** (pari al 10%) dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 103 del D.lgs n.50/2016.

#### **Busta n. 2 – OFFERTA TECNICA/VANTAGGIOSA – MAX 70 PUNTI**

Nella busta deve essere indicato l'offerta migliorativa indicando quali delle opzioni indicate si vuole aderire, così come prospettate nel bando di gara nella parte **Offerta migliorativa:**

CRITERIO	SPECIFICA	PUNTEGGIO MASSIMO
----------	-----------	-------------------

<p align="center"><b>PASTI GRATUITI</b></p> <p>Per pasti gratuiti, con una base minima di 5 (cinque) pasti -</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 pasti = punti 5</li> <li>- 8 pasti = punti 8</li> <li>- 10 pasti = punti 10</li> <li>- 15 pasti = punti 20</li> <li>- 20 pasti = punti 30</li> <li>- 25 parti = punti 40</li> </ul>	<p align="center">MAX 40 PUNTI</p>
<p align="center"><b>DISTANZA CENTRO DI COTTURA.</b></p> <p>La istanza si presume dal centro di cottura fino alla sede del Municipio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Distanza <b>20</b> Km = punti 1;</li> <li>- Distanza <b>15</b> Km = punti 2</li> <li>- Distanza <b>10</b> Km = punti 3;</li> <li>- Distanza <b>5</b> Km = punti 6</li> <li>- Distanza <b>4</b> Km. = punti 10</li> <li>- Distanza <b>3,5</b> Km = punti 15;</li> <li>-</li> </ul>	<p align="center">MAX punti 15</p>
<p align="center"><b>ANZIANITÀ DI <u>ISCRIZIONE ATTIVITÀ</u></b></p> <p>(non iscrizione alla CCIAA, ma di inizio attività).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- inferiore a 6 mesi: punti 1;</li> <li>- da 6 a 12 mesi: punti 2;</li> <li>- da 13 a 24 mesi: punti 3;</li> <li>- da 25 a 36 mesi: punti 4;</li> <li>- oltre i 36 mesi: punti 5.</li> </ul>	<p align="center">MAX punti 5</p>
<p align="center"><b>ESPERIENZA PROFESSIONALE.</b></p> <p>Anni di esperienza del responsabile del centro di cottura nel settore della ristorazione.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Da 1 a 3 anni: punti 4;</li> <li>- Da 4 a 7 anni: punti 6</li> <li>- Da 8 a 10 anni: punti 8;</li> <li>- oltre i 10 anni: punti 10</li> </ul>	<p align="center">MAX punti 10</p>

### Busta n. 3 – OFFERTA ECONOMICA

Nella Busta n. 3 -OFFERTA ECONOMICA, deve essere contenuta, a pena di esclusione dalla gara, l'offerta, redatta secondo il **Mod.** contenente l'indicazione del ribasso percentuale, espresso sia in cifre che in lettere, da applicare all'importo unitario per **pasto a base d'asta pari a € 2,88, oltre IVA.**

Nell'offerta devono essere indicati anche i costi di sicurezza aziendale e i costi di manodopera.

Relativamente al prezzo, i punti saranno attribuiti tenendo conto di due cifre decimali, senza arrotondamento, secondo la formula di seguito riportata:

- Punteggio massimo: **30 punti** al prezzo più basso; agli altri prezzi sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale :

**X = Pv moltiplicato Pm diviso Pc ..... dove per :**

X = Punteggio da assegnare;

Pv = Prezzo più vantaggioso;

Pm = Punteggio massimo;

Pc = Prezzo in considerazione.

**A pena di esclusione, non sono ammesse offerte parziali, condizionate o in aumento, o offerte anomale superiori ad un ribasso del 5% sul prezzo posto a base d'asta (€ 2,99). Detta condizione è motivata dal basso costo del pasto a base d'asta.**

Non sono ammesse varianti.

L'offerta avrà una validità non inferiore a novanta giorni dalla data fissata per la tenuta di gara. L'offerta deve contenere la dichiarazione che, nella sua formulazione, si è tenuto conto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della Direzione regionale del lavoro.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso, dai seguenti soggetti:

- Per imprese singole: dal legale rappresentante;
- Per riunioni di imprese già costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo;
- Per riunioni di imprese non ancora costituite: dal legale rappresentante dell'impresa capogruppo dei soggetti che intendono riunirsi.

Nel caso l'offerta sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante va allegata la relativa procura.

Non saranno ammesse le offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti del servizio, condizionate e con riserva ed espresse in modo indeterminato, nonché le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo e quelle prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte pari o aumento rispetto all'importo unitario posto a base di gara. L'offerta è valida, per novanta giorni dalla data dell'esperimento della gara.

Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifra e quello in lettere è ritenuto valido quello in lettere.

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi degli articoli 59 e 60 del D. lgs 50/2016, con aggiudicazione ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

la stazione appaltante prevede l'esclusione automatica dalla gara delle offerte che presentano una percentuale di ribasso superiore al **5%** sul prezzo a base d'asta (art. 97, comma 8, d. lgs. n. 50/16).

Nel caso in cui le Ditte concorrenti abbiano conseguito uguale punteggio, prevale il concorrente che ha ottenuto il **maggior punteggio per la scheda tecnica**. In caso di ulteriore parità di punteggio, prevarrà chi ha offerto il **prezzo più basso**; se, anche, in questo caso risultino ditte con pari punteggio, si procederà mediante **sorteggio**.

#### **ART. 8 – AVVALIMENTO**

È facoltà del concorrente avvalersi dell'istituto dell'avvalimento di cui all'articolo 89 del D. Lgs. 50 / 2016, cui espressamente si rimanda.

#### **ART. 9 – ASSOCIAZIONE TEMPORANEA DI IMPRESA**

Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa, il rapporto è regolamentato a norma dell'art. 48 del D. Lgs. 50/ 2016.

#### **ART. 10 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE**

Per nessun motivo potrà essere ceduto o subappaltato il contratto per l'espletamento del presente servizio.

#### **ART. 11 – RISERVA ESPRESSA DI AGGIUDICAZIONE**

**Le stazioni appaltanti possono decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Tale facoltà è indicata espressamente nel bando di gara o nella lettera di invito.**

#### **AVVERTENZE**

Per quanto non previsto nel presente bando deve farsi riferimento alle leggi e normative in materia, con specifico riferimento al D. lgs. 18 aprile 2016 n. 50. ed all'apposito capitolato di appalto approvato unitamente al presente bando di gara.

Troveranno piena applicazione le disposizioni normative di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 36, per quanto concerne la tracciabilità dei flussi finanziari.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, esso non pervenga entro il termine come sopra stabilito.

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, saranno a carico dell'appaltatore così pure le spese per il pagamento ed oneri di imposte connesse e conseguenti l'appalto, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Foro competente per la risoluzione giudiziale delle vertenze è quello del Tribunale Napoli Nord

I concorrenti sono tenuti a pagare il contributo previsto dalla Autorità di Vigilanza sui contratti, con le modalità e termini attualmente vigenti. Pertanto la domanda di partecipazione dovrà essere corredata, a pena di esclusione, dalla ricevuta di pagamento. Contributo è pari ad €.

Responsabile del procedimento è la sig.ra Maria Tammaro – Responsabile Servizio Pubblica Istruzione.

Casaluce, li \_\_\_\_\_ 2018

**Il RUP**

*Avv. Ludovico DI MARTINO*

AL COMUNE DI CASALUCE

**OGGETTO: Procedura aperta, secondo il criterio stabilito dall'art. 95, comma 3 lett. a) del d.lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione per le scuole statali dell'infanzia e cinque classi scuola elementare a tempo pieno nonché tredici pasti giornalieri per personale scolastico del comune di Casaluce. Anno scolastico 2018/19 - (ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) - (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21).**

**Lotto CIG 76207276DC-**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_,  
nella sua qualità di titolare / legale rappresentante \_\_\_\_\_  
della Ditta \_\_\_\_\_  
con sede legale in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
Codice fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_,

**CHIEDE**

di partecipare alla gara in epigrafe:

**come impresa singola.**

*Oppure*

**come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **già costituito** fra le seguenti imprese:

**come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **da costituirsi** fra le seguenti imprese:

*Oppure*

**come mandante** una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **già costituito** fra le imprese:

*Oppure*

**come mandante** una associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **da costituirsi** fra le seguenti imprese:

*Oppure(in caso di avvalimento)*

Di avvalersi dei requisiti della ditta: \_\_\_\_\_ con sede legale

in \_\_\_\_\_ alla Via \_\_\_\_\_

A tal fine consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. 445/1800 e s.m.i., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate.

**DICHIARA**

- Di essere a conoscenza che il Comune di Casaluce aderisce alla Stazione Appaltante Unica Provinciale alla cui convenzione e regolamento attuativo si fa espresso riferimento.

- Che la ditta è iscritta alla Camera di Commercio C.C.I.A.A. con l'indicazione dei seguenti dati:
  - numero e data di iscrizione.....
  - data di inizio dell'attività di impresa.....
  - oggetto sociale o attività ( che deve essere pertinente al servizio in appalto); .....
  - titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari  
(indicare i nominativi, le qualifiche, il codice fiscale, le data di nascita e la residenza)

- Che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali e assicurative ed è in regola con i relativi versamenti:  
INPS: matricola azienda n. \_\_\_\_\_ sede competente \_\_\_\_\_  
INAIL: codice ditta n. \_\_\_\_\_ sede competente \_\_\_\_\_  
ALTRO ENTE: \_\_\_\_\_ matricola n. \_\_\_\_\_ sede competente \_\_\_\_\_

**Ai fini della richiesta telematica del D.U.R.C., indicare la dimensione aziendale in relazione al numero dei dipendenti occupati e il contratto collettivo nazionale applicato ai propri dipendenti (in caso di pluralità di contratti collettivi indicare quello relativo all'appalto in oggetto);**

numero dipendenti \_\_\_\_\_  
contratto collettivo applicato \_\_\_\_\_

- CHE l'impresa non si trova in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla L. 12 marzo 1999 n. 68;
- essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali (INPS -INAIL) a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione e di applicare le norme contrattuali di settore;
- di essere in regola con gli obblighi della sicurezza e di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs 09.04.2008, n. 81 e s. m. i.;

**L. 383/2001** che l'impresa non si avvale dei piani individuali di emersione (PIE) previsti dalla legge 383/2001 e s.m.i.;

- **ovvero**
  - che la ditta si è avvalsa dei piani individuali di emersione (PIE) di cui alla legge 383/2001 e s.m.i., ma che il periodo di emersione si è concluso;
  - di essere possesso della certificazione HACCP;
- di approvare le tabelle dietetiche in vigore nel Comune di Casaluce nel precedente anno scolastico 2016/2017;
- di ritenere il prezzo offerto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e di ogni onere di qualsiasi natura sia tecnica che economica o comunque connesso con l'esecuzione del servizio in oggetto;
- di essere a perfetta conoscenza della natura dei servizi richiesti e che il concorrente è edotto di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente il servizio in oggetto;
- di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo;
- che l'offerta è vincolante per il concorrente per un periodo di novanta giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte;
- di non avere nulla a che pretendere nel caso in cui l'Amministrazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, non proceda ad aggiudicazione;
- che l'offerta è comprensiva della spesa di fornitura delle derrate, di preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- che l'offerta è comprensiva delle imposte, assicurazioni ed ogni altro onere nessuno escluso;
- di accettare incondizionatamente tutte le norme e disposizioni contenute nel Bando di gara e nel Capitolato speciale d'appalto.
- di aver avuto nel triennio 2015- 2016-2017 un fatturato globale pari ad € \_\_\_\_\_
- di avere in organico n. \_\_\_\_\_ dipendenti;
- di avere in organico n. \_\_\_\_\_ dipendente o responsabile con esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione collettiva :sig \_\_\_\_\_ qualifica \_\_\_\_\_ dipendente dal \_\_\_\_\_
- di essere in possesso di almeno un automezzo idoneo al trasporto dei pasti (*indicare tipo, targa, data immatricolazione*);
- di essere titolare di un centro di cottura a **KM. \_\_\_\_\_ da Casaluce**
- **che, ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs 50/2016. (barrare la voce che interessa):**
  - nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara **non sono cessati** dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi qualifica di direttore tecnico;
  - nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara **sono cessati** dalla carica i seguenti soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi qualifica di direttore tecnico (*indicare i nominativi, le esatte generalità e qualifiche*):

Cognome	Nome	Luogo e Data nascita	Qualifica

- attesta che, per i soggetti indicati - cessati dalla carica - , non è stata pronunciata alcuna 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'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

*(oppure in caso di sentenza o decreto penale di condanna a carico dei soggetti, cessati dalla carica,):*

- che gli atti e le misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionatoria, adottate dalla Impresa è dimostrata con i seguenti documenti che si allegano:

---

---

**di accettare di essere sottoposto alle verifiche antimafia.**

- che la PEC al quale potranno essere inviate eventuali richieste di integrazioni e chiarimenti è la seguente:.....;
- di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. 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.

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_  
luogo

data

\_\_\_\_\_  
Firma

**CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA:** Dichiaro di aver preso visione della predetta clausola: *La stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula e all'esecuzione del contratto sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319bis c.p., 319ter c.p., 319quater, 320 c.p., 322 c.p., 322bis c.p., 346bis c.p.353 c.p., 353 c.p..*

Firma

*Informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196: tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.*

SPETT. le Comune di Casaluce

**Oggetto: Procedura aperta, secondo il criterio stabilito dall'art. 95, comma 3 lett. a) del d.lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione per le scuole statali dell'infanzia e cinque classi scuola elementare a tempo pieno nonché tredici pasti giornalieri per personale scolastico del comune di Casaluce. Anno scolastico 2018/19 - (ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21).**

**Lotto CIG 76207276DC-**

Importo complessivo presunto dell'appalto € 346.829,33 oltre IVA al 4% .

### OFFERTA ECONOMICA

**Importo a base d'asta: € 2,88** (oltre IVA di legge 4%).

La sottoscritta Impresa .....  
 con sede legale in ..... via.....  
 Codice Fiscale ..... ; Partita Iva .....

Tel: ..... FAX ..... E-MAIL .....

A seguito del bando di partecipazione alla procedura di gara in oggetto indicato, dopo aver preso piena conoscenza di tutti gli atti tecnici ed amministrativi e di tutte le condizioni contrattuali, tenuto conto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della Direzione regionale del lavoro, per l'aggiudicazione dell'appalto a suo favore ed intendendo compreso e compensato nel prezzo offerto ogni altro onere previsto nel Capitolato,

### OFFRE

il ribasso di: (*percentuale di ribasso in cifre*) ..... %  
 (*percentuale di ribasso in lettere*) .....

Importo a ribasso € \_\_\_\_\_

**Sul prezzo a base d'asta di € 2,88** (esclusa iva)

Lì, (*luogo e data*) .....

In fede

### SOTTOSCRIZIONE DELL'IMPRESA/E (\*)

(nome e cognome del titolare/i o del legale/i rappresentante/i):

.....

**La stazione appaltante prevede l'esclusione automatica dalla gara delle offerte che presentano una percentuale di ribasso superiore al 10% sul prezzo a base d'asta (art. 97, comma 8, d. lgs. n. 50/16).**

**COSTI DI SICUREZZA AZIENDALE €** \_\_\_\_\_

**COSTI DI MANODOPERA €** \_\_\_\_\_

### Istruzioni per la compilazione:

(\*) L'offerta deve essere sottoscritta su ogni pagina con firma leggibile e per esteso:

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

Allegare, a pena di esclusione, copia fotostatica (fronte/retro) di idoneo documento di identificazione, in corso di validità di ciascuno dei soggetti dichiaranti. In caso contrario, le firme dovranno essere autenticate ai sensi della L 445/1800 (a pena l'esclusione dalla gara).

SPETT. le Comune di Casaluce

**Oggetto: Procedura aperta, secondo il criterio stabilito dall'art. 95, comma 3 lett. a) del d.lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione per le scuole statali dell'infanzia e cinque classi scuola elementare a tempo pieno nonché tredici pasti giornalieri per personale scolastico del comune di casaluce. Anno scolastico 2018/19 - (ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21).**

**Lotto CIG 76207276DC-**

Importo complessivo presunto dell'appalto € 346.829,33 oltre IVA al 4%.

**OFFERTA QUALITÀ E VANTAGGIOSA**

La sottoscritta Impresa .....  
 con sede legale in ..... via.....  
 Codice Fiscale ..... ; Partita Iva .....  
 Tel: ..... FAX ..... E-MAIL .....

A seguito del bando di partecipazione alla procedura di gara in oggetto indicato, dopo aver preso piena conoscenza di tutti gli atti tecnici ed amministrativi e di tutte le condizioni contrattuali, tenuto conto di un costo del lavoro non inferiore al costo stabilito dal CCNL di categoria e dalle leggi previdenziali ed assistenziali così come determinato dalle apposite tabelle a cura della Direzione regionale del lavoro, per l'aggiudicazione dell'appalto a suo favore ed intendendo compreso e compensato nell'offerta ogni altro onere previsto nel Capitolato,

**OFFRE**

CRITERIO	SPECIFICA	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
per pasti gratuiti, con una base minima di 5 (cinque) pasti -		
Distanza Centro di cottura. La stanza si presume dal centro di cottura fino alla sede del Municipio.		
Anzianità di <u>iscrizione attività</u> (non iscrizione alla CC.II.LAA. ma di inizio attività).		
ESPERIENZA PROFESSIONALE. Anni di esperienza del responsabile del centro di cottura nel settore della ristorazione.		

Lì, (luogo e data) .....

In fede

**SOTTOSCRIZIONE DELL'IMPRESA/E (\*)**

(nome e cognome del titolare/i o del legale/i rappresentante/i):

.....

**Istruzioni per la compilazione:**

(\*) L'offerta deve essere sottoscritta su ogni pagina con firma leggibile e per esteso:

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

Allegare, a pena di esclusione, copia fotostatica (fronte/retro) di idoneo documento di identificazione, in corso di validità di ciascuno dei soggetti dichiaranti. In caso contrario, le firme dovranno essere autenticate ai sensi della L 445/1800 (a pena l'esclusione dalla gara).

**DICHIARAZIONE**

ai sensi dell'art. 19 del Regolamento di attuazione della Legge regionale n. 3 del 27 febbraio 1807 "Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania":

**VALUTAZIONE DI IMPATTO CRIMINALE**

Spett.le Comune di Casaluce  
Via S. Allende n°4  
81030 - Casaluce (CE)

**Oggetto dell'appalto:** Affidamento delle attività gestionali relative al servizio **procedura aperta, art. 95, comma 3 lett. a) del d.lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di refezione per le scuole statali dell'infanzia e cinque classi scuola elementare a tempo pieno nonché tredici pasti giornalieri per personale Anno scolastico 2018/19 -(ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21). Lotto CIG 76207276DC-**

Il sottoscritto, ..... nato a ..... il ..... in qualità di legale rappresentante della ditta ..... con sede in ..... , via ..... , (P. IV A. ) ..... , iscritta al nr. .... del registro delle imprese tenuto presso la Camera di Commercio di ..... , partecipante alla procedura aperta relativa alla progettazione ed esecuzione dei lavori: attività gestionali relative al servizio di segretariato da realizzare nell'ambito territoriale c06

**SI IMPEGNA**

secondo quanto previsto all'art. 19 del Regolamento di attuazione della Legge regionale n. 3 del 27 febbraio 1807 "Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania", che qui si intende integralmente trascritto, sin dalla presentazione della domanda di partecipazione alla gara in oggetto specificata, in caso di aggiudicazione del relativo appalto, a comprendere nel contratto d'appalto, rispettare e far rispettare le seguenti clausole:

- 1) obbligo del soggetto aggiudicatario di segnalare ogni fatto tendente ad alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni, come elemento essenziale del contratto, ai sensi dell'art. 51, comma 4, della l.r. n. 3/07.
- 2) Ciò al fine di tutelare l'integrità e la legalità in fase di realizzazione dei lavori, ed evitare l'instaurazione e la prosecuzione di rapporti contrattuali con soggetti affidatari che possano soggiacere a infiltrazioni e pressioni illecite di soggetti estranei al rapporto di appalto o di concessione, nonché al fine di agevolare il soggetto aggiudicatario nella denuncia di fatti tendenti ad alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni, consistenti in particolare in atti intimidatori o estorsivi perpetrati ai loro danni o ai danni dei soggetti subappaltatori;
- 3) Al proposito, qualora nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'amministrazione aggiudicatrice, anche mediante gli uffici del responsabile del procedimento e della direzione dei lavori, ravvisi, sulla base di concreti elementi di fatto, la presenza di pressioni illecite e plurime ad opera di soggetti estranei al rapporto di appalto, tendenti a condizionare o alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni, rappresenta la situazione, senza indugio e riservatamente, al Prefetto competente per territorio, affinché si effettuino le opportune indagini, tese a verificare la presenza di infiltrazioni o pressioni nei confronti dell'affidatario o di alcuno dei subappaltatori.
- 4) In caso di atto interdittivo ad opera del Prefetto, avente ad oggetto l'appalto in corso di esecuzione, il responsabile del procedimento propone alla stazione appaltante i provvedimenti consequenziali di competenza e, se del caso, avvia la procedura di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 136 e ss. del Codice ovvero di revoca dell'autorizzazione di cui all'art. 118 del Codice.

Ai sensi dell'art. 19, comma 7, del Regolamento di attuazione della Legge regionale n. 3 del 27 febbraio 1807 "Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania", tutti gli incassi e i pagamenti superiori a 3.000 euro, relativi al contratto in essere, o allo stesso connessi, ivi compresi il reperimento, effettuato in Italia e all'estero, delle necessarie risorse finanziarie ed il loro successivo rimborso, da effettuarsi anche per il tramite di terzi, avvengono tramite bonifico bancario o assegno circolare che ne riporta l'esplicita causale con esclusione dei pagamenti a favore di dipendenti, enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, ovvero esclusivamente con movimentazioni a valere su di un unico conto corrente dedicato, acceso per le operazioni medesime, indicato all'amministrazione aggiudicatrice.

**DICHIARA**

di essere informato che la mancata osservanza degli obblighi derivanti dalla suddetta dichiarazione comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa vigente.

\_\_\_\_\_ lì, \_\_\_\_\_

IN FEDE

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

- nel caso di impresa individuale: dall'Imprenditore;

- nel caso di Società, Cooperative o Consorzi: dal legale rappresentante;

- nel caso di raggruppamento temporaneo d'impresе o consorzio di concorrenti ancora da costituirsi: dalle persone che si trovano nella medesima posizione giuridica con riferimento a ciascuna impresa.

- Qualora nell'Impresa sia presente la figura dell'Instutore (art. 2203 e seguenti del C.C.), del Procuratore (art. 2209 del C.C.) o del Procuratore speciale: l'offerta può essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dagli stessi. Allegare, a pena di esclusione, copia fotostatica (fronte/retro) di idoneo documento di identificazione, in corso di validità di ciascuno dei soggetti dichiaranti. In caso contrario, le firme dovranno essere autenticate ai sensi della L 445/1800 (a pena l'esclusione dalla gara).

SCHEMA DI CONTRATTO  
SCRITTURA PRIVATA - Art. 31, comma 14d. lgs. n. 50/16  
COMUNE DI CASALUCE

**REP. N° \_\_\_\_/ 2018 - IMPORTO NETTO COMPLESSIVO EURO \_\_\_\_\_, compresa iva al 4%**

**OGGETTO** : Procedura aperta per l'affidamento - *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica della scuola materna statale e n. cinque classi elementari sperimentali nonché tredici pasti giornalieri per personale scolastico – per il periodo Anno scolastico 2018/19 -(ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21).*  
Lotto CIG 76207276DC-

L'anno 2018, addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ - alle ore \_\_\_\_ - nella sede municipale di Casaluce, si sono personalmente costituiti:

- 1) Avv. DI MARTINO Ludovico , nato a Casaluce il \_\_\_\_\_.\_\_\_\_ ed ivi residente, responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Casaluce, il quale dichiara di agire, in quest'atto, in nome e per conto del Comune di Casaluce – C.F.: 81002850618 – P.Iva : 01031640616;
- 2) Sig. \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_.\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) alla Via \_\_\_\_\_ n° \_\_, legale rappresentante della ditta \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_, alla Via \_\_\_\_\_ n° \_\_, C.F. \_\_\_\_\_, P.Iva \_\_\_\_\_;

**PREMESSO** che con determina dirigenziale n° 731 del 16.09.2016, è stato approvato il capitolato d'onere, il bando di gara e lo schema del presente atto, nonché prenotato l'impegno di spesa per € ..... - Iva inclusa al **4%** - quale spesa presunta per il servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli scolari della scuola materna e n. 5 classi elementari sperimentali per il **periodo Anno scolastico 2018/19 -(ott/dic)/2018 - (genn/magg.)2019 A.S. 2019/2020 (ott/dic/19) – (gen/mag/20) e A.S. 2020/21 (ott/dic.20) a (gen/mag 21)** ed in prosieguo soltanto su disposizione del responsabile del settore;

- **CHE**, con lo stesso atto, è stato stabilito di appaltare il servizio in parola mediante asta pubblica ai sensi del disposto di cui all' *art. 95* del d.lgs. n. 50/2016. La fornitura verrà aggiudicata al concorrente che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i criteri di valutazione indicati nel bando, con valutazione delle offerte ai sensi dell'art. 95 dello stesso decreto;

- **CHE**, in data \_\_\_\_\_.\_\_\_\_ è stata espletata detta Asta, con l'aggiudicazione dell'appalto a favore della ditta \_\_\_\_\_, in \_\_\_\_\_, legalmente rappresentata dal sig: \_\_\_\_\_, innanzi generalizzato, con un importo netto contrattuale di **Euro** \_\_\_\_\_, per ogni pasto ed Iva esclusa, per effetto del ribasso del \_\_\_\_%, offerto sull'importo a base d'asta di **Euro 2,88** (iva esclusa) in sede di gara, di cui al verbale approvato con determina n° \_\_\_\_ del \_\_\_\_\_.\_\_\_\_ ;

- **CHE** la ditta aggiudicataria ha prestato la cauzione definitiva mediante polizza fidejussoria n° \_\_\_\_\_ rilasciata dalla Soc. \_\_\_\_\_ di Ass.ni – agenzia di \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) – in data \_\_\_\_\_.\_\_\_\_, a garanzia della somma di **euro** \_\_\_\_\_, pari al 10% dell'importo netto contrattuale;

- **CHE** è stata acquisita autocertificazione, in atti prot. N° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_.\_\_\_\_ - ai sensi dell'*art. 80 del d. lgs. 50/2016*;

- **CHE** le forniture da eseguire sono quelle indicate nel capitolato d'oneri e nella tabella dietetica, che, sebbene non uniti al presente atto, ne formano parte integrante e sostanziale;

- **CHE** la durata dell'appalto è riferita al periodo ottobre 2018 – Maggio 2019 (per un periodo presunto di 8 mesi);

- **CHE** è intenzione delle sopra costituite parti tradurre in formale contratto la reciproca volontà di obbligarsi, con scrittura privata, ai sensi del *comma 14 art. 31 del d. lgs. n. 50/16*;

**SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO APPRESSO :**

- 1) La narrativa è parte integrante e sostanziale del presente contratto;
- 2) Avv. DI MARTINO Ludovico , nella sua qualità sopra dichiarata, dà e concede alla ditta \_\_\_\_\_, nella persona del legale rappresentante p.t. innanzi generalizzato, che accetta il *servizio di produzione e distribuzione dei pasti nell'ambito del servizio di refezione scolastica* per gli scolari scuola materna ed a cinque classi elementari sperimentali nonché tredici pasti giornalieri per personale scolastico per l' Anno Scolastico - 2018/2019, per il prezzo di **Euro** \_\_\_\_\_, oltre Iva nella misura del 4%, pari ad **Euro** \_\_\_\_\_, per un numero medio presunto di centocinquanta scuola materna e cento per cinque classi scuola elementare, nonché tredici pasti giornalieri per personale scolastico pasti giornalieri, per ventidue giorni mensili, per il periodo da ottobre 2018 a Maggio 2019;  
l'importo netto presunto è di complessivi **euro** \_\_\_\_\_, oltre ad **euro** \_\_\_\_\_ per Iva al **4%**, per un totale di € \_\_\_\_\_;

3) L'appalto si intende concesso ed accettato sotto l'osservanza piena ed assoluta delle norme, patti e condizioni come meglio appresso indicate:

a) Il prezzo dei pasti che il Comune corrisponderà alla ditta fornitrice è quello indicato dalla ditta, in sede di gara, nel modulo dell'offerta, nel quale è esclusa l'aliquota IVA prevista, comunque calcolata successivamente;

b) Il pagamento sarà disposto a rate posticipate sulla base delle effettive forniture, a fronte di regolari fatture, previa adozione di apposita determina ed accertamento dei prezzi applicati e delle qualità e quantità dei pasti forniti;

4) È in facoltà dell'Amministrazione Comunale prorogare, alla scadenza del presente contratto e nelle more dell'espletamento di una nuova gara, la fornitura dei pasti, agli stessi prezzi, patti e condizioni, per un periodo non superiore a mesi uno, sempreché questa Amministrazione abbia valutato e dimostrato la convenienza della proroga (art.106, comma 11, d. lgs. 50/16);

5) A tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio nella Casa Comunale di Casaluce; le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate dal messo comunale presso la sede comunale ovvero mediante lettera raccomandata, con avviso di ricevimento, presso l'indirizzo indicato dall'appaltatore;

6) Sono a completo ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative e conseguente al presente contratto, nessuna eccettuata od esclusa, compresa quella d'asta, di copie, di bollo, di registrazione e dei diritti di segreteria.

7) Per tutto quanto non previsto nel presente contratto, si rinvia alle norme vigenti in materia ed alle altre vigenti disposizioni di legge e/o di Regolamento.

Le parti concordemente dichiarano che quanto contenuto nel presente contratto corrisponde esattamente alla loro volontà.

*Il presente contratto, redatto ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 31, comma 14 del d. lgs. n. 50/16, è formato da n° \_\_\_\_ fogli, di cui l'ultima facciata è la presente, scritta fin qui, viene come appresso:*

LA DITTA: \_\_\_\_\_

IL RESP. DEL SETTORE AMM.VO: \_\_\_\_\_