



CITTA' DI ATRIPALDA

PROVINCIA DI AVELLINO

ESTRATTO DETERMINAZIONE DEL VII SETTORE

N. 160RS/622RG del 06-07-2022

OGGETTO

Indizione gara d'appalto servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2022/2023 2023/2024, rinnovabili per ulteriori 2 anni scolastici. Determina a contrarre. Approvazione atti di gara e relativi allegati.

Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria

MANDATO	N.	DEL
---------	----	-----

Dal Municipio, li 07-07-2022

Il Responsabile del Servizio Finanziario
F.to Dott. Reppucci Enrico (*)

IL RESPONSABILE VII SETTORE

Premesso che con propria determinazione n. 44 del 15/03/2019 si affidava, a seguito di gara, il servizio di refezione scolastica per gli anni 2019-2020-2021 alla Società Cooperativa Sociale Gusto e Co, con sede in Manocalzati (AV).

Richiamata la propria determina n.146 del 30/08/2021 con la quale si prendeva atto e si approvava la relazione/autorizzazione di variante del RUP, ai sensi dell'art. 106 co. II lett. C) e co. 12 e dell'art. 107, co. 3 del D. Lgs. n. 50/2016, come da verbale in atti, sottoscritto con la Ditta appaltatrice "GUSTO e CO. Società Cooperativa", con la quale il RUP disponeva l'estensione del termine del Contratto d'Appalto n. 4/2019, per l'anno scolastico 2021/2022 corrispondente al periodo di servizio non svolto causa COVID 19.

Considerato, pertanto, necessario procedere all'affidamento del servizio di refezione scolastica mediante indizione di apposita gara d'appalto per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024, rinnovabili per ulteriori due anni scolastici;

Richiamata la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 2 del 31/01/2022 con la quale si prorogava alla data del 31 dicembre 2022 la convenzione per la gestione in forma associata della Centrale Unica di Committenza;

Preso atto che l'importo dell'appalto massimo stimato per anno scolastico è stato quantificato dal RUP competente in € 288.000,00 IVA 4% esclusa (valore stimato dell'appalto per due anni scolastici - con decorrenza dal 3 ottobre 2022 fino al 30 giugno 2024) e che l'importo stimato relativamente all'opzione di rinnovo per ulteriori due anni scolastici è pari ad € 288.000,00 IVA 4% esclusa;

Visto il Decreto Legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e ss.mm.ii. avente ad oggetto: "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";

Considerato che ai sensi del decreto suddetto, c.d. Codice degli Appalti Pubblici, vengono enunciati fra i principi ispiratori dell'attività contrattuale finalizzata all'affidamento ed all'esecuzione di opere e lavori pubblici, servizi e forniture, quelli atti a garantire la qualità delle prestazioni, il rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza, la libera concorrenza, di parità di trattamento, di non discriminazione, di trasparenza, di proporzionalità e pubblicità;

Visto:

- l'articolo 32 (fasi delle procedure di affidamento), comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n.50, il quale dispone che "prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte";
- l'articolo 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e ss.mm.ii., il quale dispone che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante: a) il fine che con il contratto si intende perseguire; b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali; c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

Visto l'art. 35, comma 1, lettera c) del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, che fissa in 214.000,00 la soglia di rilevanza comunitaria per gli appalti di servizi e forniture;

Preso atto che, al fine di procedere alla proposizione della gara d'appalto, il RUP ha redatto apposito Capitolato Speciale d'Appalto, che contiene le disposizioni e le clausole essenziali per l'espletamento del servizio, il bando di gara - disciplinare di gara, la progettazione del servizio, il DUVRI ed i relativi documenti di cui all'art. 23 del D. Lgs. del 18/04/2016, che formano parte integrante del presente provvedimento amministrativo;

Dato atto che per la peculiare tipologia del servizio, in considerazione della volontà di offrire all'utenza la migliore prestazione in termini di qualità il servizio stesso sarà aggiudicato mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 del D.Lgs. 50/2016 valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica (max punti 85) ed economica (max punti 15);

Precisato, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000, che:

- con la stipulazione del contratto si intende realizzare il seguente fine: offrire il servizio di refezione scolastica per gli alunni della Scuola dell'infanzia e delle classi a tempo pieno della Scuola Primaria plesso "De Amicis" dell'Istituto Comprensivo "De Amicis-Masi" di Atripalda;;
- l'appalto avrà durata di anni 2 (due) per gli anni scolastici 2022/23 e 2023/2024 con decorrenza dal 03/10/2022 al 30/06/2024;
- l'importo a base di gara complessivo stimato per l'esecuzione del servizio ammonta ad € 288.000,00 IVA al 4% esclusa (duecentoottantotto/00) di cui € 2.880,00 per oneri per la sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, oltre IVA. Il prezzo del singolo pasto a base d'asta è di € 4,00 (quattro) di cui € 0,04 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA;
- le clausole negoziali sono contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto che forma parte integrante del presente provvedimento;
- la scelta del contraente verrà effettuata mediante ricorso alla procedura aperta di cui all'art 60 del D.lgs. n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3, del D.lgs. n. 50/2016, che prevede la valutazione dell'offerta secondo il miglior rapporto qualità/prezzo;

Dato atto altresì che:

- l'appalto verrà aggiudicato anche nell'ipotesi di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua ed in base ad elementi specifici non appaia anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97 co. 6 ultimo periodo del D.lgs.50/2016;
- in ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.lgs. 50/2016;
- che la spesa presunta necessaria per lo svolgimento del servizio di cui trattasi, trova copertura economica con imputazione a carico del Bilancio Comunale al Capitolo 654 del Bilancio pluriennale 2022/2024, ripartita come segue:
 - ✓ annualità 2022 € 49.920,00 IVA al 4% compresa - periodo 03/10/2022 -31/12/2022
 - ✓ annualità 2023 € 149.760,00 IVA al 4% compresa - periodo 01/01/2023 - 31/12/2023
 - ✓ annualità 2024 € 99.840,00 IVA al 4% compresa - periodo 01/01/2024 - 30/06/2024

Dato atto inoltre:

- che in relazione alla procedura di affidamento, oggetto del presente provvedimento è stato richiesto il CIG (Codice Identificativo Gare), in base a quanto previsto dalla deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, servizi e forniture e che lo

stesso CIG è: 9312018858;

- che, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016 il Responsabile Unico del Procedimento per l'appalto del servizio indetto con la presente determinazione è la dott.ssa Sonia Granato;

Visto il Bilancio di previsione 2022-2024, approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 20 del 26/05/2022;

Visto:

- il d.lgs. n. 267/2000 (T.U.E.L.);
- il d.lgs. n. 50/2016 (Codice dei Contratti Pubblici);
- il Regolamento Comunale per la disciplina dei contratti;
- il Regolamento di Contabilità Comunale;

Attesa la propria competenza ai sensi del Decreto Sindacale n. 15/2021 prot. n. 9516 e del vigente Regolamento di Contabilità;

DETERMINA

1. **di approvare** le premesse della presente determinazione che si intendono qui integralmente riportate;
2. **di indire**, con la presente determinazione a contrattare, gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica che avverrà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, previo esperimento di gara con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016, tramite la CUC Valle del Sabato;
3. **di approvare** la progettazione del servizio e relativi documenti, di cui all'art. 23 del D. Lgs. del 18/04/2016, predisposti dal RUP, parte integrante e sostanziale del presente atto;
4. **di approvare** gli schemi di Bando/Disciplinare di Gara, il Capitolato Speciale d'Appalto, il DUVRI ed i relativi allegati, predisposti dal RUP, parte integrante e sostanziale del presente atto;
5. **di dare atto** che il valore stimato complessivo dell'appalto è di € 288.000,00 (IVA 4% esclusa), per gli anni scolastici 2022/23 e 2023/2024, con decorrenza 03/10/2022 e termine 30/06/2024, e per l'eventuale opzione di rinnovo per ulteriori due anni scolastici;
6. **di impegnare** la spesa necessaria per lo svolgimento del servizio di cui trattasi, al Capitolo 654, Cod. 1.03-1.03.02.15.006, del Bilancio Comunale 2022/2024, ripartita come segue:
 - esercizio 2022 € 48.000,00 oltre IVA al 4% pari ad € 49.920,00 - periodo 03/10/2022-31/12/2022;
 - esercizio 2023 € 144.000,00 oltre IVA al 4% pari ad € 149.760,00 - periodo 01/01/2023-31/12/2023;
 - esercizio 2024 € 96.000,00 oltre IVA al 4% pari ad € 99.840,00 - periodo 01/01/2024-30/06/2024;
7. **di dare atto** altresì:
 - che il Responsabile Unico del Procedimento è la dott.ssa Sonia Granato;
 - che il numero CIG è il seguente: 9312018858;
8. **di trasmettere** il presente atto al RUP, per quanto di competenza, e per il suo tramite alla CUC Valle del Sabato;
9. **di disporre** la pubblicazione degli atti di gara nelle forme di legge previste per gli appalti sopra soglia, in esito alla comunicazione da parte della CUC sulla pubblicazione GUCE e GURI per assicurare la contestualità delle pubblicazioni all'Albo Pretorio e nella Sezione Trasparenza;
10. **di dare atto**, altresì, che la presente determinazione:
 - è stata sottoposta al controllo di regolarità amministrativa ai sensi dell'art.147-bis TUEL e che con la sottoscrizione si rilascia parere di regolarità tecnica favorevole;

- per la natura dell'oggetto, è pertinente alle disposizioni in materia di trasparenza e pertanto occorre procedere alla pubblicazione dei dati previsti dal d.lgs.n.33/2013;
- ai sensi dell'art.6 bis della L.n.241/1990 e dell'art.1,co.9 lett.e) della L.n.190/2012, non presenta cause di conflitto di interesse,anche potenziale nei confronti del responsabile del presente procedimento;

11. **di disporre** la pubblicazione del presente atto all'Albo pretorio on-line del Comune, ai fini di generale conoscenza, ai sensi dell'art.32, comma 1, della legge n. 69/2009;
12. **di trasmettere** il presente atto al Responsabile del Servizio Finanziario dell'Ente per le procedure di competenza, ai sensi dell'art. 183 del D. Lgs 18/08/2000 n. 267, "Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali".

Letto, approvato e sottoscritto

Il Responsabile del VII SETTORE
F.to Dott.ssa Bocchino Italia Katia (*)

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Certificasi del sottoscritto Responsabile che, giusta relazione dell'Istruttore addetto alle pubblicazioni, copia della presente determinazione è stata affissa all'Albo Pretorio, ai sensi dell'art. 124, comma 1, del D.lgs. n.267 del 18/08/2000, per la prescritta pubblicazione di 15 giorni consecutivi.

Dal Municipio, li 07-07-2022

Il Responsabile del VII SETTORE
F.to Dott.ssa Bocchino Italia Katia (*)

E' COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Dal Municipio, li 07-07-2022

Il Responsabile del VII SETTORE
Dott.ssa Bocchino Italia Katia

(*) firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs 39/1993

**Comune di Atripalda
(Provincia di Avellino)**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ANNI SCOLASTICI 2022/2023 –
2023/2024 EVENTUALMENTE RINNOVABILI PER 2 ANNI SCOLASTICI.**

ART. 1 – Oggetto dell'appalto

a) Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica per gli alunni dei tre plessi della Scuola dell'infanzia e di n. 5 classi a tempo Pieno della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo “De Amicis – Masi”, con affidamento, a mezzo di pubblico incanto, a ditta operante nel settore, di comprovata capacità ed affidabilità, della preparazione e distribuzione dei singoli pasti ed il relativo trasporto degli stessi dal centro di cottura ai centri di consumo (plessi scolastici). L'utenza è composta, oltre che dagli alunni dei plessi citati, dal personale operante presso i plessi (insegnanti e personale ausiliario), autorizzato dal Dirigente Scolastico.

b) La ditta appaltatrice curerà, con proprio personale ed idonei automezzi, il trasporto giornaliero dei pasti ai plessi scolastici (centro di consumo) esistenti sul territorio comunale e precisamente:

- 1) Scuola dell'Infanzia “N. Adamo” - Via S. Giacomo,
- 2) Scuola dell'Infanzia “C. Collodi” - Via Adamo,
- 3) Scuola dell'Infanzia “G. Pascoli” - Via De Curtis (salvo imprevisti legati alla procedure di efficientamento energetico in corso),
- 4) Scuola Primaria “E. De Amicis” Piazza V. Veneto.

ART. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto avrà la durata di due anni scolastici (2022/2023 – 2023/2024) dal 3 ottobre 2022 al 30 giugno 2024, secondo il calendario scolastico e in accordo con l'Autorità scolastica.

L'Ufficio Pubblica Istruzione, in accordo con il Dirigente dell'Istituto Comprensivo “De Amicis – Masi”, comunicherà annualmente all'appaltatore la data di inizio e di fine del servizio di refezione, almeno sette giorni prima.

ART. 3 – Tipologia e dimensione presumibile dell'utenza

L'utenza è composta dagli alunni e dal personale autorizzato operante presso i plessi scolastici, indicato all'art. 1 del presente capitolato, per la somministrazione di circa 36.000 pasti per anno scolastico. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione.

ART. 4 – Importo complessivo dell'appalto

Il valore complessivo presunto dell'appalto per due anni scolastici è stimato in € 288.000,00 di cui € 2.880,00 per oneri per la sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso, oltre IVA. Il prezzo pro pasto a base d'asta è di € 4,00 (quattro) di cui € 0,04 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA.

Il servizio potrà essere rinnovato eventualmente per altri due anni scolastici agli stessi patti e condizioni.

ART. 5 – Divieto di subappalto

È espressamente vietato il subappalto totale o anche parziale sotto qualsiasi forma e la cessione del contratto, pena la recessione del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva.

ART. 6 - Locali ed attrezzature

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata presso il “Centro di cottura” dell'Appaltatore, dichiarato idoneo dall' A.S.L. e dotato di tutte le autorizzazioni previste dalle norme vigenti (DIA Sanitaria, Certificato Prevenzione Incendi, ecc...). I plessi interessati dal servizio di refezione scolastica, infatti, sono privi di cucina e relative attrezzature.

Il centro, dotato di idoneo magazzino di conservazione delle derrate, dovrà essere in possesso di adeguate scorte per le materie prime non deperibili, quali pasta, riso, legumi, formaggio, olio ecc. e di tutto quanto occorre secondo l'allegata tabella dietetica.

Inoltre, dovranno essere funzionanti, nello stesso centro, celle frigorifere di capacità sufficienti a contenere separatamente:

- 1) surgelati,
- 2) carni,
- 3) formaggi, latte, burro,
- 4) uova e verdura.

Una cella sarà destinata alla ventilazione dei prodotti surgelati per il loro scongelamento.

Il Centro di cottura dovrà, quindi, possedere almeno le seguenti aree:

- Deposito derrate alimentari;
- Area di cottura;
- Area di preparazione e cottura diete speciali (celiaci, intolleranti, ecc.) separate da altre aree;
- Area di confezionamento.

All'atto della stipula del contratto, la Ditta dovrà possedere un “Centro di Cottura” con i requisiti di cui al presente articolo.

ART. 7– Fornitura Pasti

I pasti da fornirsi dalle ore 11.45 alle ore 12,45 di ogni giorno (dal Lunedì al Venerdì) - salvo diverse disposizioni dell'Autorità Scolastica competente - dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica allegata (menu' redatto dal S.I.A.N. dell'Asl di Avellino) consegnati presso i diversi plessi e distribuiti nel numero che risulterà giornalmente dalla piattaforma “Telemony” alle ore 9.00 di ogni giorno.

La ditta affidataria è tenuta a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, all'atto dell'iscrizione al servizio di refezione scolastica, mediante presentazione di certificazione medica, secondo apposite tabelle dietetiche, indicate nella certificazione del medico dell'utente.

L'appaltatore si impegna a fornire, inoltre, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza, all'atto dell'iscrizione, diete per esigenze etiche ed etniche e religiose.

La ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare la fornitura dei pasti anche in caso di agitazioni sindacali del proprio personale ed in caso di mancanza di energia elettrica ed erogazione di acqua.

Si precisa che la fornitura si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni nelle scuole, escluso il sabato e le festività previste dalla legge nonché le vacanze natalizie e pasquali.

Il numero dei pasti giornalieri sarà determinato dalle prenotazioni effettuate dai genitori degli alunni, utilmente iscritti al servizio di refezione scolastica per ogni anno scolastico, tramite

l'applicazione "Telemoney". L'Amministrazione non è tenuta a garantire un numero minimo di pasti.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso di appalto, previo accordo tra le parti e con validazione del S.I.A.N., al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.

Giornalmente, inoltre, gli utenti, attraverso l'applicazione Telemoney, potranno richiedere il cambio del pasto previsto dal menu' in "pasto in bianco", consistente in pasta o riso condito con olio e formaggio grattugiato e per secondo prosciutto cotto o petto di pollo, lasciando invariato il contorno previsto dal menu'.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici dovrà essere effettuato:

- 1.in contenitori isotermitici attivi in grado di assicurare il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazione batterica ed in grado di preservare la qualità degli alimenti trasportati e le loro proprietà organolettiche. Le caratteristiche di isotermitia devono soddisfare i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004–HACCP e s.m.i.), costruiti in materiale idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore e con caratteristiche costruttive in grado di garantire una corretta pulizia e sanificazione anche a mezzo di lavastoviglie (Reg. CE 852/2004–HACCP e s.m.i.);
- 2.con appositi automezzi in possesso della ditta aggiudicataria, muniti di idoneità igienico sanitaria secondo le norme vigenti in materia. I mezzi dovranno essere periodicamente sanificati.
3. in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre,:

- 1.fornire un tris di posate in plastica monouso, con angolature tondeggianti, ed un tovagliolino di carta in busta chiusa per ogni singolo pasto.
- 2.fornire a parte, per ogni razione, una tovaglietta di carta;
- 3.provvedere alla conservazione giornaliera di un pasto completo, nei modi previsti dalla vigente normativa in materia, per 48 ore successive alla preparazione, al fine di consentire alle competenti Autorità sanitarie idonei accertamenti nei casi previsti. La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere, a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati, su richiesta dell'Amministrazione Comunale.

ART. 8 – Distribuzione Pasti

La distribuzione dei pasti verrà effettuata a cura della ditta aggiudicataria con personale proprio, numericamente sufficiente per un adeguato servizio, direttamente ai tavoli o sulla singola postazione/banco in "**lunch box**" cioè in piatti monoporzione individuali di primo, secondo e contorno termo sigillati. Su ciascun piatto monoporzione dovrà essere apposta un'etichetta identificativa, con relativo utilizzo di contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti.

La ditta appaltatrice, oltre a curare la pulizia giornaliera dei refettori/aule, dovrà provvedere - con proprio personale - alla pulizia di tutte le attrezzature e dei locali annessi ai refettori/aule ed utilizzati per la sosta dei pasti.

ART. 9 – Personale

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire gli interventi oggetto dell'appalto con il coinvolgimento di diverse figure professionali, dovrà essere dotato di personale qualificato e numericamente sufficiente, in possesso dei requisiti indispensabili ad assicurare l'attività.

Sono richieste le seguenti figure professionali, con il relativo luogo di lavoro:

1. n.1 cuoco – Centro cottura;
2. n.1 aiuto cuoco - Centro cottura;
3. n.2 sporzionatori - Centro cottura – addetti al confezionamento pasti;
4. n.4 sporzionatori – n.2 presso la Scuola Primaria – n.1 presso il plesso “Adamo” – n.1 presso il plesso “Collodi”
5. n.2 addetti mensa – n.1 presso la Scuola Primaria - n.1 presso il plesso “Pascoli”
6. n.1 autista – addetto consegna pasti.

Il personale adibito al centro di cottura, al trasporto ed alla distribuzione delle razioni dovrà essere munito di attestato di formazione/aggiornamento rilasciato dall' ASL competente territorialmente ai sensi del Decreto Dirigenziale Regione Campania n. 110/2018 e s.m.i.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, cottura, trasporto e distribuzione dovrà indossare camice e copricapo bianco, usare apposita mascherina e guanti ad ambedue le mani, salvo diverse indicazioni che dovessero essere emanate relative al COVID - 19.

Comunque, tutte le persone che a qualsiasi titolo siano presenti nel centro di cottura e distribuzione dovranno indossare i già citati indumenti, il tutto ricambiabile almeno quotidianamente. Si precisa che gli accertamenti sanitari, trascritti nel Libretto Sanitario, possono essere ripetuti in qualsiasi momento a richiesta dell'Amministrazione Comunale o della competente A.S.L.

L'impresa che risulterà aggiudicataria potrà attenersi a quanto previsto dal vigente C.C.N.L. del settore relativo alle prestazioni oggetto dell'appalto, in materia di salvaguardia occupazionale, anche se non sia aderente alle organizzazioni che lo hanno sottoscritto e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica, economica e sindacale, assicurando pertanto l'impiego delle unità operative che risulteranno a carico della ditta attualmente esercente il servizio, come dal suddetto C.C.N.L e da normative vigenti e, nel caso di Cooperativa di lavoro, senza l'obbligo da parte del personale attualmente in servizio di associarsi alla Cooperativa stessa.

Il soggetto gestore deve avvalersi di personale dotato di professionalità atta a garantire il corretto svolgimento del servizio nel pieno rispetto delle norme di settore.

Lo stesso personale dovrà tenere un comportamento improntato alla massima educazione e professionalità.

Il gestore deve nominare un Responsabile Tecnico del servizio, comunicando, prima dell'inizio dello stesso servizio, all'Ente in forma scritta, le sue generalità ed il suo recapito telefonico, assicurando una sua reperibilità dalle ore 08,00 alle ore 19,00 di ogni giorno lavorativo.

Lo stesso Responsabile deve garantire le funzioni di Coordinamento del servizio ed il raccordo con la Stazione Appaltante. Ogni comunicazione fatta al Responsabile Tecnico del servizio verrà considerata ad ogni effetto fatta al soggetto gestore.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie degli Attestati di formazione/aggiornamento rilasciati dalla competente ASL, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale perché dia il proprio assenso.

Durante il consumo dei pasti, in ogni refettorio/aula dovrà essere presente minimo una unità con mansioni anche di addetta/o mensa per assistere i piccoli utenti nel taglio della carne, sbucciatura della frutta e quanto altro necessario.

La ditta aggiudicataria dovrà osservare in favore dei propri lavoratori dipendenti addetti alla refezione scolastica il contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e provvedere in loro favore alle assicurazioni sociali obbligatorie, nonché adempiere a tutti gli oneri antinfortunistici, assistenziali e previdenziali.

ART. 10 Requisito di capacità tecnica dell'appaltatore

1) Aver maturato, complessivamente e globalmente, nell'ultimo quadriennio (2021-2020-2019-2018) (Comunicato ANAC del 13/04/2021), esperienza in attività di ristorazione collettiva per un fatturato complessivo pari ad € 576.000,00 e aver maturato un servizio di refezione scolastica, complessivamente e globalmente, nell'ultimo quadriennio (2021-2020-2019-2018) per un fatturato pari ad euro 576.000,00.

Tale requisito dovrà essere dimostrato con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o Enti privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente e dovrà essere supportata da presentazione di fatture.

2) Possedere la certificazione di qualità **UNI EN ISO 9001:2008** attestante il sistema di qualità aziendale (per servizi oggetto dell'appalto o di ristorazione collettiva).

3) Possedere la certificazione **ISO 14001:2004** sul sistema di gestione ambientale.

4) Possedere la certificazione **ISO 45001:2018** sul sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro

5) Possedere la certificazione **ISO 22000:2005** sul sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

6) Possedere la certificazione **ISO 9001:2015** sul sistema di gestione della qualità.

7) Possedere il Documento Giustificativo BIOLOGICO ai sensi del Reg. CE n.834/2007 per lo stoccaggio e la preparazione di pasti rilasciata da Enti Autorizzati dal MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) e riconosciuti ACCREDIA.

8) All'atto della Stipula del Contratto possedere un "Centro di Cottura" con i requisiti di cui all'art. 6 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

ART. 11 – Cauzione Definitiva

La ditta aggiudicataria, a garanzia di tutte le obbligazioni che assume con il contratto di appalto in riferimento al capitolato, prima della stipulazione del contratto, a pena di decadenza, dovrà costituire una polizza fidejussoria assicurativa o bancaria secondo la normativa vigente in materia, per l'intera durata del rapporto nella misura pari al 10% dell'importo complessivo dell'appalto. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento del servizio e sarà svincolata previa presentazione di certificazione liberatoria da parte degli enti previdenziali ed assistenziali.

ART.12 – Controlli

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sorvegliare con proprio personale l'esatta osservanza delle norme del presente capitolato con sopralluoghi sia al centro di cottura che al centro di consumo e ciò indipendentemente dal controllo che compete all'A.S.L. istituzionalmente o su richiesta dell'Amministrazione.

ART. 13 - Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo dovuto alla ditta appaltatrice mensilmente, relativo ai pasti effettivamente erogati e risultanti dalla piattaforma Telemoney, sarà effettuato nei 60 gg.

successivi alla data di presentazione della fattura elettronica. Il Comune si obbliga pertanto a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente forniti per il costo del singolo pasto al netto del ribasso offerto.

In caso di inottemperanza degli obblighi assicurativi, assistenziali e previdenziali sopra indicati, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e procederà ad una detrazione del 30% sulle liquidazioni mensili, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per le detrazioni e sospensioni dei pagamenti di cui sopra, la ditta non può opporre eccezione alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento di danni.

ART. 14 - Caratteristiche Qualitative dei Prodotti Alimentari

I seguenti prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti devono avere le seguenti caratteristiche:

a) **la pasta** deve essere di semola di grano duro o di semola di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo. Deve resistere alla cottura per almeno venti minuti senza spaccarsi, deformarsi o lasciare l'acqua troppo torbida;

b) **il riso** da utilizzare deve essere di tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo parboiled per le preparazioni convenzionali;

c) **le carni bovine**, suine ed avicunicole devono:

- essere fresche;

- certificate secondo la normativa vigente;

- provenire da animali non riproduttori, sani di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;

- avere buon sapore, essere tenera e ben digeribile e non avere odore sgradevole;

d) **i prodotti ittici devono** presentare poco grasso ed essere privi di lisce. Sono ammessi prodotti ittici surgelati;

e) **i legumi devono** essere freschi o secchi, integri, privi di impurità; e estranei: i legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati;

f) **gli ortaggi devono:**

- essere di stagione e di recente raccolta; essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;

- essere asciutti, privi di terrosità, e di altri corpi o prodotti estranei;

- esseri indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;

- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle, e le patate non devono essere raggrinzite, o flaccide o con germogli. L'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale (presenza di solanina);

g) **il formaggio da condimento** deve essere:

- della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e deve essere di prima scelta;

- marchiato;

- prodotto nelle zone tipiche;

- avere ottimo sapore e profumo;

- avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

- **da pasto;**

- Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili:

Le confezioni, in mono porzioni sigillate, devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

h) **il prosciutto cotto** deve essere privo di polifosfati aggiunti, deve essere: di coscia, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.

A richiesta l'aggiudicatario, dovrà fornire tutta la documentazione relativa al prodotto, al nome della ditta produttrice, ed al luogo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite, o con odore e sapore rancido. **Non deve essere usato prosciutto affettato confezionato sottovuoto.**

i) **l'olio** usato per la cottura e per il condimento deve essere di tipo extravergine di oliva, di ottima qualità: non deve contenere più di un grado di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico sanitarie;

l) il pane deve essere prodotto con farina "0" o farina integrale laddove richiesto dal menu' Deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Deve essere di piccola pezzatura (panino) ben lievitato e non rigenerato.

m) **la frutta deve essere:**

- di stagione;
- esente da difetti dell'epicarpio e alla polpa;
- di prima qualità;
- di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche;
- fisiologicamente matura;
- omogenea, uniforme e turgida.

n) **le uova** devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per le dimensioni).

o) **il sale** deve essere di tipo iodato.

ART. 15 - Modalità di preparazione dei pasti e Generi Alimentari Vietati

Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASL per quanto riguarda i metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.

Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente seguendo il menù e relativa tabella dietetica predisposto dall'ASL ed allegati al presente Capitolato.

Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.

Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:

- cuocere le verdure al forno al vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- aggiungere i grassi possibilmente a crudo;
- somministrare la razione di carne c/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta ecc.)

E' assolutamente vietato utilizzare:

- Carni al sangue;
- Cibi fritti;

- Alimenti surgelati esclusi i prodotti ittici;
- Dadi da brodo;
- Conservanti e additivi chimici;
- Verdure, carni e prodotti semilavorati o precotti;

ART. 16 - Sistema di Autocontrollo HACCP – DIA Regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i.

La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico-sanitario dei prodotti.

Il concessionario è tenuto a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico HACCP atto a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare pericolo di contaminazione del cibo.

ART. 17 - Controlli e Prelievi

L'Amministrazione Comunale, come meglio ritiene, può effettuare controlli e prelievi, senza preavviso per verificare la corrispondenza quali-quantitativa dei pasti alla tabella dietetica ed altre norme igienico-sanitarie eventualmente richiedendo l'intervento del servizio competente dell'ASL.

In particolare i controlli consisteranno:

- nella verifica delle forniture a garanzia di quanto specificato nel presente capitolato;
- nelle verifiche delle condizioni igieniche dei locali, attrezzature e personale addetto alla mensa;
- nella verifica del rispetto del menu in ordine alla sua composizione quali-quantitativa.

I controlli verranno effettuati in contraddittorio con il personale della ditta appaltatrice ed ogni rilievo dovrà venire contestato per iscritto.

Se a seguito di detti controlli risulterà che il servizio mensa non è gestito secondo quanto stabilito dal bando e dal presente capitolato di gara, si procederà all'immediata risoluzione del contratto.

ART. 18 - Sospensione – Modifiche Fornitura

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, metereologici, epidemiologici, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio mensa.

In caso di sospensione o di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.

L'Aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASL che dovranno essere concordate dalle parti.

ART. 19 – Contratto

Il Comune di Atripalda procederà alla stipula di apposito contratto con la ditta aggiudicataria della gara di appalto.

Tutte le spese di registrazione del contratto e quelle che da esso potranno derivare saranno ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

ART. 20 – Risoluzione del Contratto

L'Amministrazione Comunale, procederà alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del c.c. nei seguenti casi:

1. per perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
2. per comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo dei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale non munito di libretto sanitario;
3. per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
4. per subappalto o cessione anche parziale della fornitura;
5. incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
6. ritardo dell'inizio della fornitura oltre giorni uno dal termine prefissato;
7. per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;
8. qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse a rimuovere immediatamente le irregolarità contestate elencate nel presente articolo.

ART. 21 - Penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:

- a) Euro **5.000,00** per mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- b) Euro **2.500,00** per ciascuno dei seguenti casi:
 - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
 - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione macrobiotica;
 - per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inidonei all'alimentazione.
- c) Euro **1.000,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
 - per confezionamento non conforme alle norme vigenti;
 - per etichettatura non conforme alle vigenti normative;
 - per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
 - per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
 - per rinvenimento dei corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
 - per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto pasti;
 - per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia locali del centro di cottura;
 - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
 - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e del trasporto;
- d) Euro **250,00** in ciascuno dei seguenti casi:
 - per ritardo della fornitura, nel limite di 30 minuti dall'orario stabilito dall'art. 4;
 - per mancata consegna di materiale a perdere (posate, tovaglioli...);
 - per mancato rispetto della grammatura, verificata su 10 pesate della stessa preparazione;
 - per mancato rispetto del menù;

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate “ad horas”;

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART. 22 - IVA e Spese

Fatta eccezione per l'IVA, che è a carico del Comune, tutte le restanti spese sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 23 - Affidamento fornitura

L'affidamento della fornitura resta subordinato all'effettivo funzionamento delle scuole a cui il servizio stesso è diretto.

ART. 24 – Responsabilità – Assicurazione R.C.

La ditta si obbliga a sollevare il Comune da ogni pretesa e da azione che possa derivare da terzi per mancato adempimento ed obblighi contrattuali, trascuratezza, omissione di colpa.

La ditta è sempre responsabile, verso il Comune e gli utenti, dell'esecuzione dei servizi assunti e del rispetto di tutte le leggi vigenti in materia.

È altresì direttamente responsabile del contegno e dell'operato dei propri dipendenti e dei danni eventuali che dagli stessi o dai mezzi impiegati potrebbero derivare.

A tal scopo la ditta risultata aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà essere in possesso di un'adeguata polizza assicurativa R.C. contro i rischi inerenti alla gestione del servizio, ivi compresi casi di tossinfezione e/o avvelenamento dei fruitori del servizio di refezione, con un massimale unico di rischio non inferiore ad € 1.000.000,00.

ART. 25 - Recesso unilaterale

Per gravi e giustificati motivi, l'appaltatore può richiedere all'Amministrazione Comunale di recedere dal contratto con preavviso di almeno 4 mesi. In caso di accoglimento della richiesta, l'Amministrazione Comunale incamererà il deposito cauzionale, parimenti il Comune ha la facoltà di recedere alla fine di ogni anno scolastico.

ART. 26 - Tutela trattamento dati

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento UE 679/2016 GDPR, nonché della normativa nazionale vigente D. Lgs. n. 196/03 così come modificato dal D. Lgs. n. 101/18, si informa che le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono strettamente e soltanto allo svolgimento della procedura di gara oggetto del presente Capitolato, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

Il conferimento dei dati ha natura facoltativa e si configura come onere nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le dichiarazioni richieste dall'Amministrazione aggiudicatrice in base alla vigente normativa.

Le parti, inoltre, si impegnano a regolare con separato accordo il trattamento dei dati personali e particolari nonché la libera circolazione degli stessi nel rispetto ed in ossequio della citata normativa europea e nazionale.

ART. 27 - Norme generali

La ditta si considera, all'atto dell'assunzione del servizio chiesto, a perfetta conoscenza dei servizi e delle modalità dei servizi richiesti. L'affidamento della fornitura resta subordinato all'effettivo funzionamento della scuola a cui il servizio è diretto. La partecipazione alla gara di appalto comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni riportate nel Bando di Gara e nel presente Capitolato. Per tutto quanto non previsto, si fa riferimento alle relative disposizioni di legge.

ART. 28 - Norme finali e di rinvio

Fatto salvo quanto previsto dal presente Capitolato, la ditta affidataria, sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti attinenti al servizio in argomento e delle disposizioni del Decreto Legislativo n. 50/2016 per quanto applicabili.

Il Foro competente sarà quello di Avellino.

La partecipazione alla gara di appalto, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni sopra dette.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate soddisfi le proprie esigenze, anche in presenza di una sola offerta, ovvero di procedere all'aggiudicazione, anche in presenza di una sola offerta, qualora essa soddisfi le proprie esigenze.

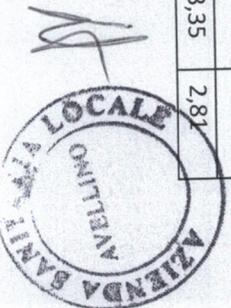


Ogni giorno dovrà essere previsto inoltre 200 gr circa di frutta fresca di stagione.

1 Settimana	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta mista/ ditalini ditalini con lenticchie	Riso integrale con minestrone e parmigiano	Sedani con zucca	Pasta al sugo	Pizza	
frittata di spinaci al forno	filetto di pesce al pomodoro	ricotta/mozzarell a	Cosce/sovracosce/petto/boccon cini di pollo al forno	finocchi all'insalata/gratin ati al forno	
pane	fagiolini in umido	carote e mais	insalata verde mista con finocchi con carote e mais		
Panino integrale	Panino	Panino	Panino integrale	Panino	
2 Settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta e piselli	Pasta con cavolfiore e parmigiano	Riso integrale con crema di spinaci	Pasta al sugo	Gateau di patate con parmigiano e prosciutto cotto	
filetto di pesce impanato/gratina to al forno	frittata con patate	ricotta	scaloppina di maiale al limone		
spinaci al limone	Panino integrale	Panino	Panino integrale	Panino	
3 Settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta e fagioli	Riso integrale con crema di carciofi	Pasta con cavolfiore e parmigiano	Gnocchi al sugo	Pizza	
frittata con spinaci e parmigiano	filetto di pesce al forno/impanato	pollo al forno con patate	polpette di bovino al forno o al sugo	pomodori e mais	
broccoli in umido	Panino	Panino integrale	insalata verde con finocchi	Panino integrale	
4 Settimana	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta e ceci	Riso integrale con zucca	Orecchiette con broccoli baresi e parmigiano	Pasta al pomodoro	Gateau di patate con parmigiano e prosciutto cotto	
frittata con parmigiano e bietoline	Ricotta	filetto di pesce al pomodoro	arista di maiale		
carote e mais	Panino integrale	Panino	Panino integrale	Panino	
pure di patate					

MENU' 2021/2022

1 SETTIMANA		INFA	KCAL	Prote	Lipidi	Carboid	PRIMARIA	KCAL	Prote	Lipidi
ALIMENTI		NZIA		ine		rati	GRAMMATURE		ine	
		GRA								
		MMA								
		TURE								
LUNEDI'										
Pasta		40 g	141,2	4,36	0,56	31,64	60gr	211,8	6,54	0,84
lenticchie		50 gr/15 gr	45,5	3,35	0,25	7,95	80 gr/25 gr	72,80	5,36	0,40
uova (1)		60 gr	76,8	7,4	5,22	0	60 gr	76,8	7,4	5,22
spinaci		q.b					q.b.			
olio		10 gr	89,9	0	9,99	0	15 gr	134,8	0	15
pane		50 gr	134,5	4,5	0,95	28,8	50 gr	134,5	4,5	0,95
frutta		200 gr	86	0,8	0,2	21,4	200 gr	86	0,8	0,2
TOTALE			574	20,45	17,17	89,79		716,7	24,6	22,61
								5		
MARTEDI'										
Riso integrale/grano/orzo/farro		40 gr	140	3,12	0,88	29,6	60 g	210	4,68	1,32
minestrone cotto/passato di ver. cotto		100 gr	12	0,6		1,6	100 gr	12	0,6	
grana/parmigiano		10 gr	38,7	3,35	2,81	0	10 gr	38,7	3,35	2,81



frutta	200 gr	5	86	0,8	0,2	21,4		200 gr	86	0,8	0,2
TOTALE		5	543,6	21,23	18,41	77,29			671	25,46	24,35
VENERDI											
Patate crude	170 g		144,5	3,57	1,7	30,43		200 gr	212,5	5,25	2,5
parmigiano	15 gr		58	5	4,22	0		15 gr	58	5	4,22
prosciutto cotto	20 gr		43	3,96	2,94	0,18		20 gr	43	3,96	2,94
carote	q.b.							q.b.			
mais	10 gr		36,5	0,9	0,4	7,4		10 gr	36,5	0,9	0,4
pane	50 gr		134,5	4,5	0,95	28,8		50 gr	134,5	4,5	0,95
frutta	200 gr		86	0,8	0,2	21,4		200 gr	86	0,8	0,2
olio	10 gr		89,9	0	9,99	0		15 gr	134,8	0	15
TOTALE			592,4	18,73	20,4	88,21			705,3	20,41	26,21
3 SETTIMANA											
LUNEDI'											
Pasta	40 g		141,2	4,36	0,56	31,64		60gr	211,8	6,54	0,84
fagioli cotti/secchi	50 gr/15 gr		45,5	3,35	0,25	7,95		80 gr/25 gr	72,80	5,36	0,40
uova (1)	60 gr		76,8	7,4	5,22	0		60 gr	76,8	7,4	5,22
spinaci	q.b							q.b			
parmigiano	5 gr		19,35	1,68	1,41	0		5 gr	19,35	1,68	1,41
olio	5 gr		45	0	5	0		10 gr	89,9	0	9,99
pane	50 gr		134,5	4,5	0,95	28,8		50 gr	134,5	4,5	0,95
frutta	200 gr		86	0,8	0,2	21,4		200 gr	86	0,8	0,2
TOTALE			548,3	22,09	13,59	89,79			691,1	26,28	18,91





DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

(art. 26, comma 3, D.lgs. n.81/2008 così come modificato e integrato dall'art.16 comma 3 del D.Lgs n.106 del 03/08/2009)

IL RESPONSABILE DEL VII SETTORE: Dott.ssa Italia Katia Bocchino

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di mensa scolastica per i bambini della Scuola dell'Infanzia plessi "N. Adamo" - Via S. Giacomo, "C. Collodi" - Via Adamo, "G. Pascoli" Via De Curtis e delle classi a tempo pieno della Scuola Primaria plesso "De Amicis" dell'Istituto Comprensivo "De Amicis-Masi" di Atripalda.

DURATA DEL CONTRATTO: Anni Scolastici 2022/2023 e 2023/2024 eventualmente rinnovabili per 2 anni scolastici.

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO : € 288.000,00, compresi oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, pari ad € 2.880,00 per la eliminazione dei rischi da interferenze, escluso IVA, in relazione a presumibili 72.000 pasti per l'intero periodo contrattuale (2 anni scolastici), ovvero € 0,04 a pasto oltre IVA.

1. CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 così come modificato e integrato dall'art.16 comma 3 del D.Lgs n.106 del 03/08/2009, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza, da non assoggettare a ribasso.

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

Il presente documento ha lo scopo di:

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

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

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



In base all'attuale dettato normativo, il DUVRI deve essere redatto solo nei casi in cui esistano interferenze. In esso, non devono pertanto essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore di redigere un apposito documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

COORDINAMENTO EX ART. 26 DEL D. LGS. N. 81/2008

ATTIVITÀ' DA ESEGUIRE: Servizio di mensa scolastica. LUOGO: scuole come da capitolato.

2. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

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

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

I locali mensa/aule trovano collocazione all'interno della struttura ove hanno sedi i plessi scolastici. Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

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

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

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze dell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presumibili n. 72.000 pasti), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

3.1 MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito degli edifici scolastici ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale della scuola;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione

del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;

- divieto per il personale dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

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

- attenersi a tutte le norme - generali e speciali - esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

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

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

3.2 QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con :	Misure da adottarsi	Incidenza costo pasti
Trasporto e movimentazione contenitori entro gli edifici scolastici sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, personale scolastico ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga.	0,02



Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza Esposizione della relativa segnaletica.	0,02
--	------------------------------	--	------

3.3. TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO

Viene così calcolata in € 0,04 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

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

**RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 CON ANNESSO
PROSPETTO ECONOMICO**

1. Contesto in cui è inserito il servizio
2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza
3. Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio con indicazione oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
4. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio.

1. Contesto in cui è inserito il servizio

a) Premessa

L'appalto oggetto della presente relazione è un appalto di servizi come definito dal D.Lgs n.50/2016 e s.m.i. (Codice dei contratti).

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio refezione scolastica nelle Scuole dell'Infanzia e Scuola Primaria del Comune di Atripalda, comprendente tutte le attività relative alla preparazione, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti destinati ad alunni, personale docente e non, aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati, nonché tutte le operazioni legate alla pulizia dei locali di consumo del pasto, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti.

Il servizio sarà affidato per 2 anni scolastici (2022/2023 e 2023/2024) con decorrenza dal 3 ottobre 2022 e fino al 30 giugno 2024, secondo il calendario scolastico e in accordo con l'Autorità scolastica, con facoltà per l'Amministrazione Comunale di rinnovare il contratto per altri due anni scolastici agli stessi patti e condizioni.

L'Ufficio Pubblica Istruzione, in accordo con il Dirigente dell'Istituto Comprensivo "De Amicis – Masi", comunicherà annualmente all'appaltatore la data di inizio e di fine del servizio di refezione, almeno sette giorni prima.

b) Scelta della procedura

L'Amministrazione Comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica degli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria, vuole affidare il servizio in oggetto a una Ditta esterna specializzata nel settore.

Il servizio è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio sulla base dei criteri e delle tariffe approvate annualmente con provvedimento della Giunta Comunale.

c) Obiettivi da perseguire e standard di qualità

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i sottoindicati obiettivi:

1. garantire il servizio a domanda individuale di refezione scolastica in favore dei minori delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di Atripalda, del personale docente e non aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;



2. garantire ai destinatari del servizio una prestazione che soddisfi i principi di regolarità, qualità e sicurezza, trattandosi di un pubblico servizio finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di Ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica;
3. attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, sotto l'aspetto nutrizionale e qualitativo, affidando la gestione del servizio a una ditta specializzata nel settore della ristorazione, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche e organizzative, attenendosi alla regolamentazione vigente in materia in tema di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti;
4. soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio attraverso la preparazione di diete in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, di menu alternativi conformi ad esigenze etico/religiose.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.

d) Modalità di espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico della Regione Campania, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti.

I pasti dovranno essere preparati nel centro di cottura della Ditta Aggiudicataria da essa gestito sulla base di un titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da locazione, proprietà, comodato.

I pasti da fornirsi dalle ore 11.45 alle ore 12,45 di ogni giorno (dal Lunedì al Venerdì) - salvo diverse disposizioni dell'Autorità Scolastica competente - dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica allegata (menu redatto dal S.I.A.N. dell'Asl di Avellino) consegnati presso i diversi plessi e distribuiti nel numero che risulterà giornalmente dalla piattaforma "Telemoney" alle ore 9.00 di ogni giorno.

La distribuzione dei pasti verrà effettuata a cura della ditta aggiudicataria con personale proprio, numericamente sufficiente per un adeguato servizio, direttamente ai tavoli o sulla singola postazione/banco in **"lunch box"** cioè in piatti monoporzione individuali di primo, secondo e contorno termo sigillati. Su ciascun piatto monoporzione dovrà essere apposta un'etichetta identificativa, con relativo utilizzo di contenitori isoterme per il trasporto dei pasti.

La ditta appaltatrice, oltre a curare la pulizia giornaliera dei refettori/aule, dovrà provvedere - con proprio personale - alla pulizia di tutte le attrezzature e dei locali annessi ai refettori/aule ed utilizzati per la sosta dei pasti.

I pasti stimati per anno scolastico ammontano a n. 36.000 per un totale di 72.000 pasti per i due anni scolastici oggetto dell'appalto. Tale dato ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione.

I plessi di interesse appartenenti all'Istituto Comprensivo "E. De Amicis - R.Masi" di Atripalda sono i seguenti:

- 1) Scuola dell'Infanzia "N. Adamo" - Via S. Giacomo,
- 2) Scuola dell'Infanzia "C. Collodi" - Via Adamo,
- 3) Scuola dell'Infanzia "G. Pascoli" - Via De Curtis (salvo imprevisti legati alla procedure di efficientamento energetico in corso),
- 4) Scuola Primaria "E. De Amicis" Piazza V. Veneto.

Si specifica che il servizio di refezione scolastica per il plesso della Scuola Primaria “De Amicis” interesserà n. 5 classi a tempo pieno e per i plessi delle scuole dell’Infanzia il numero degli alunni che usufruiranno del servizio dipenderà dalle iscrizioni al servizio stesso.

Ogni servizio inerente l’approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l’organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all’interno della cucina, l’attività presso i punti di distribuzione, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente della Ditta Aggiudicataria regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge: il personale dovrà essere in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento, sarà tenuto a conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione e dovrà essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull’igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in tema di tecniche di manipolazione, di igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento, nonché tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l’intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, applicando, laddove possibile, le norme relative all’assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.

Le figure professionali necessarie per lo svolgimento del servizio, con il relativo luogo di lavoro, sono le seguenti:

1. n.1 cuoco – Centro cottura;
2. n.1 aiuto cuoco - Centro cottura;
3. n.2 sporzionatori - Centro cottura – addetti al confezionamento pasti;
4. n.4 sporzionatori – n.2 presso la Scuola Primaria – n.1 presso il plesso “Adamo” – n.1 presso il plesso “Collodi”
5. n.2 addetti mensa – n.1 presso la Scuola Primaria - n.1 presso il plesso “Pascoli”
6. n.1 autista – addetto consegna pasti.

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla tabella dietetica allegata (menu’ redatto dal S.I.A.N. dell’Asl di Avellino) sulla base delle grammature ivi indicate.

E’ prevista a carico della Ditta Aggiudicataria l’elaborazione di un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

La prenotazione dei pasti da parte degli utenti viene effettuata mediante la piattaforma informatica “Telemoney”, alla quale avrà accesso la Ditta appaltatrice. Alle ore 9.00 risulterà il numero definitivo dei pasti che dovranno essere forniti nel giorno stesso, suddivisi per plesso e con l’indicazione di eventuali pasti in bianco, diete speciali ...

L’Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale incaricato e con le modalità ritenute più opportune, controlli e visite ispettive per verificare la corrispondenza dell’esecuzione delle prestazioni alle norme stabilite nel Capitolato, sia presso il Centro di Cottura sia presso i punti di distribuzione.

2. Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi che operino all’interno dei luoghi di lavoro del committente.

Il D.U.V.R.I. redatto ed allegato è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza connessi al servizio di refezione scolastica. Lo stesso è parte integrante del Capitolato Speciale d'Appalto.

3. Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio con indicazione oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

Il prezzo unitario del pasto, a base d'asta, è pari ad **€ 4,00, IVA esclusa**, di cui **€ 0,04** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso con riferimento ad un numero di pasti presunti di **36.000 per anno scolastico**.

L'importo stimato dell'appalto, per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024, ammonta ad **€ 288.000,00** di cui **€ 2.880,00** per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il servizio sarà svolto per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 e potrà essere rinnovato eventualmente per altri due anni scolastici agli stessi patti e condizioni.

4. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio

Costo della manodopera:

Qualifica	n. dipendenti	Livello (Contratto Pubblici Esercizi Commercio)	Paga oraria	Orario di lavoro giornaliero	Giorni a settimana	Monte ore settimanale	Settimane di servizio presunte ad anno scolastico	Paga per anno scolastico per dipendente	Totale
Cuoco	1	5	€ 18,46	3	5	15	31	€ 8.583,90	€ 8.583,90
Aiuto cuoco	1	6 S	€ 17,74	3	5	15	31	€ 8.249,10	€ 8.249,10
Sporzionatore	6	7	€ 16,42	3	5	15	31	€ 7.635,30	€ 45.811,80
Addetto mensa	2	7	€ 16,42	3	5	15	31	€ 7.635,30	€ 15.270,60
Autista	1	6	€ 17,49	2	5	15	31	€ 5.241,90	€ 5.241,90
									€ 83.337,30

€ 83.337,30 (costo del personale per un anno scolastico) : n.36.000 (n. pasti presunti per anno scolastico) =
€ 2,31 incidenza del personale per singolo pasto

Costi analitici delle attività interferenti:

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con :	Misure da adottarsi	Incidenza costo pasti

- Sede: P.zza Municipio • tel. 0825 615 300 / 311 • fax: 0825 611 798
- Provincia di AVELLINO • C.A.P. 83042 • Cod. Fisc.: 00095990644
- <http://www.comune.atripalda.av.it> • E-Mail: atripalda@comune.atripalda.av.it
- Posta Elettronica Certificata: comune.atripalda@legalmail.it

Trasporto e movimentazione contenitori entro gli edifici scolastici sino ai luoghi di refezione	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, personale scolastico ed eventuale pubblico esterno)	Le aree di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidata viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga.	€ 0,02
Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza Esposizione della relativa segnaletica.	€ 0,02
Totale			€ 0,04

Costo singolo pasto **€ 4,00** di cui **€ 0,04** per oneri connessi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

DICHIARAZIONE ALLEGATO "A"

Spett.le CUC VALLE DEL SABATO

Via Mancini 30
AIELLO DEL SABATO

Gestione del servizio mensa per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024
per il Comune di Atripalda, rinnovabili per ulteriori 2 anni scolastici.

CIG: 9312018858 – Importo a base di gara € 288.000,00

Il sottoscritto _____

nato il _____ a _____

in qualità di titolare legale rappresentante procuratore speciale/generale

dell'impresa _____

con sede in _____

con C.F. n° _____ P.IVA n° _____

numero di fax _____

posta elettronica

posta elettronica certificata

CHIEDE di partecipare alla gara per l'appalto in oggetto come:

Impresa singola;

ovvero **CAPOGRUPPO** **MANDANTE** di una associazione temporanea, di aggregazione di imprese o di un consorzio o di un GEIE di tipo

orizzontale (indicare percentuale) _____%

verticale, (indicare categorie) _____

mista, (indicare percentuale e categorie) _____

ovvero AUSILIATA che si avvale dei requisiti dell'Impresa _____

A tal fine ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n°445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

- a. di essere in possesso dei requisiti previsti alla SEZIONE 5 del bando-disciplinare di gara, ed esattamente:
 - a.1. essere iscritte al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per l'attività oggetto dell'appalto;
 - a.2. di essere in possesso dei seguenti certificati di qualità **(CHE ALLEGA IN COPIA CONFORME):**
 1. **UNI EN ISO 9001:2008** rilasciata da _____, con scadenza _____;

2. **ISO 14001:2004** rilasciata da _____, con scadenza _____;
 3. **ISO 45001:2018** rilasciata da _____, con scadenza _____;
 4. **ISO 22000:2005** rilasciata da _____, con scadenza _____;
 5. **ISO 9001:2015** rilasciata da _____, con scadenza _____;
 6. Documento Giustificativo BIOLOGICO ai sensi del Reg. CE n.834/2007 per lo stoccaggio e la preparazione di pasti rilasciata da Enti Autorizzati dal MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) e riconosciuti ACCREDIA.
- a.3 che, in caso di aggiudicazione, all'atto della stipula disporrà del "Centro di Cottura" con i requisiti di cui all'articolo 6 del C.S.A.;
- a.4. di aver maturato, complessivamente e globalmente, nell'ultimo quadriennio (2021-2020-2019-2018) (Comunicato ANAC del 13/04/2021), esperienza in attività di ristorazione collettiva per un fatturato complessivo non inferiore ad € 576.000,00, e aver maturato un servizio di refezione scolastica, per enti pubblici o privati, complessivamente e globalmente, nell'ultimo quadriennio (2021-2020-2019-2018) per un fatturato pari ad euro 576.000,00 come si evince dalla scheda allegata:

data inizio/fine	Ente	Oggetto	Importo

- a.5. di disporre di attrezzatura, materiale e equipaggiamento tecnico idonee ad eseguire i servizi con le caratteristiche richieste nel capitolato d'appalto;

b. di non trovarsi nelle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.;

- c. elenca tutti i soggetti titolari, soci (tutti i soci nel caso di società di capitale con meno di 4 soci), direttori tecnici, membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza e le relative percentuali di partecipazione): indicare il caso che ricorre: Titolare, Legale Rappresentante, D.T., Procuratore, Socio Maggioranza, Sindaco, Amm.re con poteri di rappresentanza, Socio, Socio Accomandatario, Altro

qualifica	Nome e cognome	Data e luogo di nascita	Luogo e indirizzo residenza

d. che nessuno dei soggetti di cui sopra (comma 3) si trova nelle cause di esclusione previste dall'articolo 80, commi 1 e 2 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.;

(nel caso di consorzi di cui all'articolo 48 comma 2, lettere b) e c) del D.lgs 50/2016 e s.m.i.:

- e. di concorrere per i seguenti consorziati: (indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato)_____

(nel caso di associazione, aggregazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti):

- f. che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a _____;
- g. che si uniformerà alla disciplina vigente in materia di lavori pubblici con riguardo alle associazioni temporanee, aggregazioni tra imprese o consorzi o GEIE;

h. di accettare l'attivazione del servizio nelle more della stipulazione del contratto:

- i. di essersi recato sui luoghi dove deve eseguirsi il servizio, di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- j. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve svolgersi il servizio;

di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione previsti dalla Legge 18.10.2001, n°383 e successive;

oppure (barrare la parte non interessata)

di essersi avvalso dei piani individuali di emersione previsti dalla Legge 18.10.2001, n°383 e successive ma che gli stessi si sono conclusi;

- i. di aver ottemperato agli obblighi di legge inerente la legge n°68 del 12.03.99 e s.m.i., e ne conferma la persistenza dichiarando che attualmente a fronte di n°_____ dipendenti e sono stati assunti n°_____ disabili;

ovvero (barrare la parte non interessata)

la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99 in quanto occupa n°_____ dipendenti, meno di 15;

- j. di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- k. di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare nel servizio, in relazione ai tempi previsti per l'esecuzione degli stessi;
- l. di avere effettuato uno studio approfondito del progetto comprensivo degli allegati, di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata;
- m. di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- n. di rinunciare pertanto fin d'ora, qualunque possa risultare in concreto l'incidenza sulla sua prestazione delle difficoltà, soggezioni ed oneri derivanti dalle cause indicate ai punti che precedono, a richiedere indennizzi, risarcimenti e compensi aggiuntivi rispetto al corrispettivo contrattuale;

- o. di autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti - ai sensi della Legge 07.08.1990, n°241- la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;

eventuale (barrare la parte se non interessa)

di **NON autorizzare** l'accesso alle all'offerta tecnica ed alle giustificazioni dei prezzi che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, per il seguente motivo _____

_____;
(la stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati).

p. di non avere nulla a pretendere nei confronti della Committente nell'eventualità che la procedura di gara, per qualunque motivo, venga sospesa o annullata.

- q. ai sensi del Regolamento Europeo Privacy UE/2016/679, di essere stato informato che i dati personali contenuti nella presente dichiarazione saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e nel rispetto degli adempimenti per la prevenzione ed il contrasto della corruzione e dell'illegalità.

_____ lì _____

Il Legale Rappresentante

N.B. La dichiarazione deve essere sottoscritta con firma digitale o, nel caso di sottoscrizione con firma autografa, corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.



Centrale Unica di Committenza "Valle del Sabato"

UFFICIO GARE - Via Mancini 30 – 83020 Aiello del Sabato (AV)

ufficiogare@gmail.com - centralecommittenza.aiello@asmepec.it

0825 464105 – 0825 666041 interno 0



AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di ATRIPALDA

(provincia di Avellino)

83042, Piazza Municipio 3

Oggetto dell'appalto: **Gestione del servizio mensa per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 per il Comune di Atripalda, rinnovabili per ulteriori 2 anni scolastici.**

Ai sensi dell'articolo 58 del D.lgs 50/2016, la presente procedura è gestita integralmente con modalità telematica e, pertanto, verranno ammesse solo le offerte presentate attraverso la piattaforma telematica.

Non saranno ritenute valide offerte presentate in forma cartacea o a mezzo pec o qualsivoglia altra modalità di presentazione.

Per partecipare occorre collegarsi al sito <https://cucvalledelsabato.trasparenza.com> e registrarsi.

CIG: 9312018858

CPV: 55512000-2 – NUTS: ITF34

STAZIONE APPALTANTE

DENOMINAZIONE S.A.

UFFICIO COMPETENTE

Denominazione Comune di Atripalda (AV)	Ufficio Responsabile Centrale Unica di Committenza
Indirizzo Piazza Municipio 3	Indirizzo Via Mancini 30 - Aiello del Sabato (AV) - 83020
Responsabile del Procedimento Dr.ssa Italia Katia Bocchino	Ufficio Gare Emilio Romano
Indirizzo internet www.comune.atripalda.av.it	Indirizzo email ufficiogare@gmail.com

PREMESSE

- Con determina a contrarre n° ___ del ___ del Responsabile del VII Settore del Comune di Atripalda, è stato deciso di affidare l'appalto in oggetto mediante procedura aperta, da aggiudicarsi ai sensi dell'articolo 95 con il criterio **dell'offerta economicamente più vantaggiosa**.
- La presente procedura è finanziata con Fondi di bilancio Comunale.
- Il presente bando-disciplinare è inviato alla GUCE il ----- (-----), pubblicato per estratto sulla GURI n°--- del ----- e sui giornali Nazionali "La Notizia" e "La Verità", sui giornali locali "Il Giornale centro sud" e "Corriere dello Sport locale".
- Viene, inoltre, pubblicato su <https://cucvalledelsabato.trasparenza.com>, www.serviziocontrattipubblici.it e www.comune.atripalda.av.it.

1. PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1. PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

L'utilizzo della Piattaforma comporta l'accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, nel predetto documento nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

La Stazione appaltante non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti da un utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al **MANUALE OPERATIVO DI GARA**.

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel **MANUALE OPERATIVO DI GARA**.

1.3. IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione online dell'operatore economico.

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende: bando-disciplinare di gara; schema Allegato A; capitolato speciale d'appalto; quadro economico; DGUE; Manuale Operativo di gara; Modello Offerta; relazione tecnico-organizzativa, DUVRI.

Tutta la documentazione è disponibile sul sito <https://cucvalledelsabato.traspare.com>.

2.2. CHIARIMENTI

L'operatore economico potrà inoltrare le richieste chiarimenti attraverso la funzione "**RICHIESTA CHIARIMENTI**" disponibile accedendo alla propria area riservata tramite le proprie credenziali (username e password) entro i termini previsti nella documentazione di gara.

Le risposte alle richieste di chiarimento verranno notificate all'indirizzo mail dell'Operatore Economico e saranno visualizzabili anche nei dettagli di gara nella scheda "chiarimenti". Le domande e le relative risposte ai chiarimenti, inoltre, saranno pubblicate nell'apposito spazio dedicato ai chiarimenti.

In caso di raggruppamenti le comunicazioni saranno inviate al Capogruppo indicato.

2.3 COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

3. OGGETTO DELL'APPALTO ED IMPORTI

3.1. IMPORTI DELL'APPALTO (I.V.A. 10% esclusa)

Importo complessivo dell'appalto, incluso l'eventuale rinnovo per ulteriori anni scolastici 2: €576.000,00 (euro cinquecentosettantaseimila/00)

valore stimato dell'appalto per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024: € **288.000,00** (Euro duecentoottantottomila/00);

oneri connessi alla sicurezza per i predetti anni scolastici (non soggetti a ribasso): € **2.880,00** (duemilaottocentoottanta/00);

importo del **singolo pasto € 4,00** di cui € 0,04 per oneri connessi alla sicurezza non soggetti a ribasso;

numero di pasti presuntivi per anno scolastico: **n°36.000**.

Costo della manodopera stimato: € 83.337,30.

€ 2,31 incidenza del personale per singolo pasto

Il Comune si riserva la possibilità di variare il complesso delle prestazioni in appalto in aumento o in diminuzione sino al 20%, in relazione all'andamento ed alle necessità del servizio.

3.2. OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE:

breve descrizione del servizio: preparazione, trasporto e somministrazione dei singoli pasti che dovranno essere preparati in una sede operativa in disponibilità adibita a centro preparazione e cottura pasti, in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'Autorità sanitaria territorialmente competente;

luogo di esecuzione: La ditta appaltatrice curerà, con proprio personale ed idonei automezzi, il trasporto giornaliero dei pasti ai plessi scolastici (centro di consumo) esistenti sul territorio comunale e precisamente:

- 1) Scuola dell'Infanzia "N. Adamo" - Via S. Giacomo,
- 2) Scuola dell'Infanzia "C. Collodi" - Via Adamo,
- 3) Scuola dell'Infanzia "G. Pascoli" - Via De Curtis,
- 4) Scuola Primaria "E. De Amicis" Piazza V. Veneto.

3.3. SUBAPPALTO:

non è ammesso il subappalto, pena la nullità e l'immediata risoluzione del contratto, ed incameramento della garanzia.

3.4. DURATA DELL'APPALTO

Il servizio sarà svolto per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024. Il Servizio inizierà il 3 ottobre 2022 fino al 30 giugno 2024, secondo il calendario scolastico e in accordo con l'Autorità scolastica o secondo diversa disposizione dell'Ente e **potrà essere rinnovato eventualmente per altri due anni scolastici** agli stessi patti e condizioni.

Il soggetto aggiudicatario, alla scadenza dell'affidamento, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente allo scopo di garantire la continuità del servizio, si obbliga alla proroga dello stesso per ulteriori 6 mesi agli stessi prezzi, patti e condizioni.

3.5. OPZIONI E RINNOVI

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'articolo 63, comma 5, del D.lgs. n°50/2016 s.m.i., di affidare all'aggiudicatario, a scadenza del contratto principale di durata di anni 2 scolastici, **servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi per la durata di ulteriori 2 anni scolastici**, secondo quanto previsto nel progetto alla base del presente affidamento e nel rispetto di quanto previsto dal medesimo articolo.

La Stazione Appaltante, ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., si riserva di concedere proroga sull'ultimazione del contratto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente.

4. **SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'articolo 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del Codice.

I consorzi stabili sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. Le aggregazioni di rete (rete di imprese, rete di professionisti o rete mista) rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile.

5. **REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

5.1. Sono ammessi a partecipare alla presente procedura i soggetti in possesso dei seguenti requisiti:

5.1.1. Assenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.;

5.1.2. Iscrizione nel registro delle imprese tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

5.1.3. Possesso delle seguenti certificazioni di qualità:

1. **UNI EN ISO 9001:2008** attestante il sistema di qualità aziendale (per servizi oggetto dell'appalto o di ristorazione collettiva).
2. **ISO 14001:2004** sul sistema di gestione ambientale.
3. **ISO 45001:2018** sul sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro
4. **ISO 22000:2005** sul sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

5. **ISO 9001:2015** sul sistema di gestione della qualità.
6. Documento Giustificativo BIOLOGICO ai sensi del Reg. CE n.834/2007 per lo stoccaggio e la preparazione di pasti rilasciata da Enti Autorizzati dal MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) e riconosciuti ACCREDIA.

5.1.4. **NON COSTITUISCE REQUISITO DI PARTECIPAZIONE, MA SI RENDE OBBLIGATORIO IN FASE DI ESECUZIONE**, pertanto, il concorrente è edotto che all'atto della Stipula del Contratto dovrà possedere un "Centro di Cottura" con i requisiti di cui all'art. 6 del Capitolato Speciale d'Appalto.

5.2. REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA:

Aver maturato, complessivamente e globalmente, nell'ultimo quadriennio (2021-2020-2019-2018) (Comunicato ANAC del 13/04/2021), esperienza in attività di ristorazione collettiva per un fatturato complessivo almeno pari ad € 576.000,00 e aver maturato un servizio di refezione scolastica, complessivamente e globalmente, nell'ultimo quadriennio (2021-2020-2019-2018) per un fatturato pari ad euro 576.000,00.

Tale requisito dovrà essere dimostrato con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o Enti privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e visti dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente e dovrà essere supportata da presentazione di fatture.

5.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA ED ORGANIZZATIVA:

Disponibilità di attrezzatura, materiale e equipaggiamento tecnico idonee ad eseguire i servizi con le caratteristiche richieste nel capitolato d'appalto;

NEL CASO DI ASSOCIAZIONI E DI AGGREGAZIONI DI IMPRESA DOVRA' ESSERE DICHIARATO, PENA L'ESCLUSIONE, LA QUOTA PERCENTUALE PER LA QUALE SI PARTECIPA O IL TIPO DI SERVIZIO CHE ANDRÀ AD ESPLETARE OGNI SINGOLO COMPONENTE IL RAGGRUPPAMENTO.

5.4. CONCORRENTI STABILITI IN ALTRI STATI

I concorrenti devono possedere i requisiti previsti dall'articolo 83 comma 3 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. ed alla presente sezione. Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatti in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.

Ai predetti soggetti si applicano le disposizioni di cui agli articoli 36 e 37 del Codice nonché quelle dell'articolo 92 del Regolamento.

7. AVVALIMENTO

È CONSENTITO IL RICORSO ALL'ISTITUTO DELL'AVVALIMENTO, AI SENSI DELL'ARTICOLO 89 DEL D.LGS 50/2016 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI. IN TAL CASO IL CONCORRENTE DOVRA' PRESENTARE QUANTO PREVISTO DALLE MEDESIME DISPOSIZIONI, PENA L'ESCLUSIONE. IL RICORSO AL SUDETTO ISTITUTO È ESCLUSO PER I REQUISITI DI CUI AL PUNTO 5.1.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Ai sensi dell'articolo 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

8. GARANZIA PROVVISORIA E CAUZIONI RICHIESTE

8.1. GARANZIA PROVVISORIA:

l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una garanzia provvisoria, intestata esclusivamente al **Comune di Atripalda (AV)** quale stazione appaltante ed Ente beneficiario, dell'importo di **€11.520,00 (Euro undicimilacinquecentoventi/00)** costituita alternativamente:

- assegno circolare non-trasferibile intestato a Comune di Atripalda (AV);
- da fideiussione bancaria o polizza assicurativa o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n°385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da

parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n°58, conforme agli schemi di polizza tipo di cui al DM MISE 31/2018.

In caso di ATI la garanzia deve essere intestata e sottoscritta da tutti i concorrenti il raggruppamento.

Si applica quanto previsto dall'articolo 93 commi 4, 5, 6, 7 ed 8 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

8.2. GARANZIA DEFINITIVA

L'aggiudicatario dovrà prestare **garanzia fideiussoria definitiva** per l'esecuzione dei lavori **non inferiore al 10% dell'importo del contratto**, come risultante in funzione dell'offerta, ai sensi dell'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile. La cauzione definitiva deve permanere fino alla data del certificato di collaudo provvisorio.

8.3. ULTERIORI CAUZIONI PER L'AGGIUDICATARIO

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamento e intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'appaltatore, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. A tale scopo l'appaltatore dovrà costituire un'assicurazione contro i rischi inerenti alla gestione del servizio per un massimale **RCT non inferiore ad € 1.000.000,00**, da presentare obbligatoriamente alla stipula del contratto.

9. SOPRALLUOGO E PRESA VISIONE

Sopralluogo non obbligatorio. I Concorrenti interessati a prendere visione dei locali refettori, dovranno inviare richiesta scritta al Responsabile del Procedimento, mediante prenotazione **almeno 48 ore prima**, da inviare a mezzo PEC email all'indirizzo comune.atripalda@legalmail.it. **Al termine del sopralluogo non saranno rilasciati attestati.**

10. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti dovranno dimostrare, a pena di esclusione dalla gara, di aver versato la somma **di € 70,00 (settanta/00)** (cfr Delibera ANAC numero 830 del 21.12.2021) a titolo di contribuzione a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, relativamente alla presente gara d'appalto, il cui **CIG: 9312018858.**

Le modalità di pagamento sono disponibili sul Portale dei pagamenti dell'A.N.A.C. al seguente collegamento <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>, previa generazione di un avviso di pagamento pagoPA, identificato dallo IUUV (Identificativo Univoco Versamento), attraverso il servizio GCG. La "ricevuta pagamento" rilasciata a conclusione del processo di pagamento dovrà essere utilizzata per la presentazione dell'offerta.

N.B. La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento del contributo ANAC è motivo di esclusione se il pagamento, a seguito di attivazione del soccorso istruttorio, risultasse effettuato dopo la scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

11. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DEI DOCUMENTI DI GARA

11.1. MODALITÀ DI COMPILAZIONE E SOTTOSCRIZIONE

VEDI MANUALE DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma.

La documentazione richiesta nel bando/disciplinare di gara e l'offerta economica dovrà essere:

- firmata con **firma digitale**, oppure sottoscritta con **firma autografa e digitalizzata mediante sistemi di scansione ottica dei documenti allegando copia di un documento di identità.**
- caricata sul sistema, nei termini previsti dal timing di gara e secondo le modalità descritte nel presente Regolamento, dalla sola ditta mandataria.

L'"OFFERTA" è composta da:

- A – **Documentazione amministrativa;**
- B – **Offerta tecnica;**
- C – **Offerta economica.**

Al momento della ricezione delle offerte, ai sensi dell'articolo 58, comma 5 del Codice, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata con il numero di protocollo.

11.2. TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DELLE OFFERTE

Il plico telematico per la partecipazione alla gara dovrà pervenire mediante l'utilizzo della piattaforma raggiungibile dal sito <https://cucvalledelsabato.trasparenza.com/>, secondo i tempi sotto riportati:

	TIMING GARA	Data	Ora
	Termine ultimo per la richiesta chiarimenti		12:00
FASE 1 e FASE 2	Termine perentorio per la reazione degli archivi informatici amministrativo, tecnico ed economico, firma digitale, caricamento ed invio.		12:00

La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta. Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente.

11.3. SEDUTE DI GARA

le operazioni di gara si terranno nei locali del **CUC VALLE DEL SABATO**, sita in Aiello del Sabato presso la sede Municipale in via Mancini 30;

apertura delle offerte: la prima seduta pubblica per l'apertura della documentazione amministrativa si terrà il giorno **----- ore 9,00** nei locali della **CUC Valle del Sabato**. Ulteriori sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti **con preavviso di almeno 2 giorni**, mediante la messaggistica della piattaforma.

Le sedute pubbliche di gara potranno essere seguite da remoto.

12. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del Codice.

Il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara.

L'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza (anche di elementi a corredo dell'offerta), incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa ed anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - **non superiore a 4 giorni** - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

13. "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

L'Operatore Economico dovrà produrre la seguente documentazione:

13.1. Domanda di partecipazione (in bollo) e dichiarazioni per la gara (ALLEGATO A), sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente.

La dichiarazione deve essere sottoscritta con firma digitale o, nel caso di sottoscrizione con firma autografa, corredata da fotocopia, non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore.

In ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo (DPR 642/72) il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 potrà essere effettuato:

- tramite il **servizio @e.bollo** dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento. A comprova del

pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

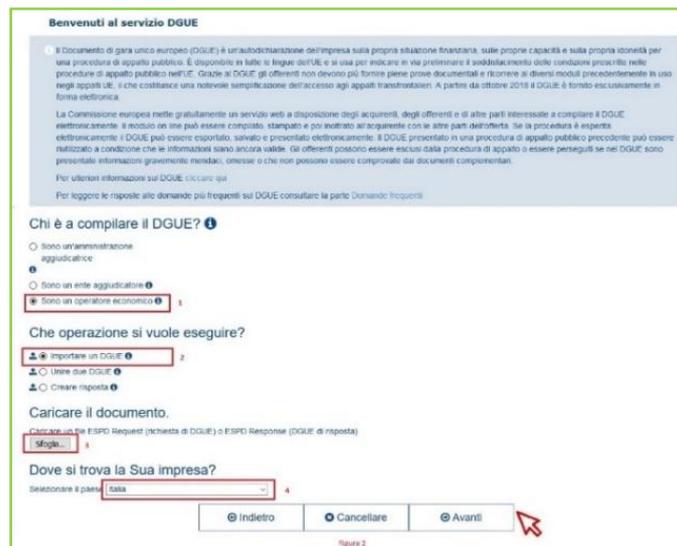
- Tramite pagamento mediante le modalità previste dall’Agenzia delle Entrate competente tramite il modello F23 dove specificare: il codice tributo 456T, come causale oggetto della gara e codice CIG.
- tramite apposizione del bollo sull’istanza, con annullamento della medesima. L’istanza dovrà essere successivamente scannerizzata ed allegata alla documentazione di gara.

Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

13.2. dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445. L’operatore economico dovrà compilare il DGUE elettronico, messo a disposizione dalla CUC tra gli atti di gara in formato xml, con le seguenti modalità, direttamente dal collegamento presente sulla piattaforma nel “Dettaglio Gara” alla Sezione DGUE:



Quindi, dovrà spuntare, in sequenza, l’opzione **“Sono un operatore economico”**, **“importare un DGUE”** e caricare il documento **DGUE.xml** messo a disposizione della CUC attraverso il pulsante **“Scegli file”** selezionando il paese di residenza ed, infine, cliccare su **“Avanti”** (figura 2).



Ultimata la compilazione del DGUE, l’operatore economico dovrà scaricare il file in formato **XML ed in PDF cliccando “ENTRAMBI”** (figura 3), e in seguito firmare digitalmente il file ZIP per poi inserirlo nell’archivio informatico della “Documentazione Amministrativa”.

Parte VI Dichiarazioni finali

L'operatore economico dichiara formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto è consapevole delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione.
L'operatore economico dichiara formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro (a condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie - indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione - in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere la documentazione, se necessario, va allegato il pertinente assenso all'accesso) oppure

b) a decorrere al più tardi dal 18 ottobre 2018 (in funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma della direttiva 2014/24/UE) l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.

L'operatore economico autorizza formalmente l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore di cui alla parte I ad accedere ai documenti complementari alle informazioni fornite alle parti III e IV del presente documento di gara unico europeo, ai fini della procedura di appalto di cui alla parte I.

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme:

Data: 26-03-2019
Luogo: Aiello del Sabato
Firma:

XML
PDF
Entrambi

Indietro Cancellare Scaricare nel formato

figura 3

13.3. (nel caso di associazione o consorzio ordinario e/o GEIE già costituito) mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio ordinario o GEIE.

13.4. (nel caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete) contratto di rete con indicazione dell'organo comune che agisce con rappresentanza della rete, per atto pubblico o scrittura provata autentica.

13.5. Garanzia Provvisorio – di cui alla SEZIONE 7.1.

13.6. "PASSOE" di cui all'articolo 2 comma 3b della delibera n°111 del 20 dicembre 2012 dell'A.N.A.C..

13.7. Contributo ANAC – di cui alla SEZIONE 9;

Nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi, i punti 12.1, 12.2, 12.5, 12.6 devono essere prodotti e sottoscritti da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione, il consorzio ordinario o il GEIE, dalle imprese indicate quali esecutrici dal consorzio.

Gli ausiliari dovranno produrre i punti **12.2 – 12.6**, le **dichiarazioni di avalimento** ed il **contratto di avalimento**.

Il DGUE e le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti e, in tal caso, va trasmessa la relativa procura.

14. "OFFERTA TECNICA"

offerta tecnica, costituita da una relazione illustrativa redatta in lingua italiana, suddivisa per criteri di valutazione che contenga gli elementi utili all'applicazione dei criteri di valutazione indicati alla successiva sezione **"15 - Criteri di Valutazione"**, con un numero complessivo di pagine **non superiore a 15**, comprensiva di tabella riepilogativa degli elementi salienti dell'offerta, corredata da schede tecniche dei mezzi impiegati.

Offerte non chiare o generiche non saranno prese in considerazione ai fini dell'attribuzione del punteggio.

15. "OFFERTA ECONOMICA"

15.1. l'offerta economica, in lingua italiana, indicante il ribasso percentuale offerto rispetto al prezzo posto a base di gara in cifre e in lettere;

15.2. dichiarazione indicante i costi relativi **alla manodopera ed i costi aziendali** concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui **all'articolo 95 comma 10 D.lgs 50/2016 e s.m.i.**

La documentazione relativa alle offerte deve essere firmata dal legale rappresentante, o, nel caso di RTI, consorzio ordinario di concorrente, reti di impresa ancorchè non ancora costituiti, da tutti i soggetti costituenti il raggruppamento.

16. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

l'appalto verrà aggiudicato con il metodo previsto dall'articolo **95 comma 6 del D.lgs 50/2016 e s.m.i.**, (offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i criteri di valutazione e la relativa ponderazione sotto riportati:

15.1 OFFERTA TECNICO ORGANIZZATIVA MAX 85 PUNTI:

"A" QUALITA' MAX 40 PUNTI	A1 Descrizione dettagliata di tutte le fasi del servizio, con particolare attenzione alle esigenze degli utenti e alla gestione di eventuali imprevisti indicando anche gli automezzi e il personale impiegato.	MASSIMO 25 PUNTI
	A2 Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare, sistemi di controllo dei fornitori con particolare riguardo al piano di approvvigionamento e di conservazione ed alla qualità dei generi alimentari nonché all'utilizzo di prodotti derivanti da colture biologiche e da filiera corte nonché all'introduzione di particolari menu come quelli stagionali, per ricorrenze particolari, per giornate alimentari a tema.	MASSIMO 15 PUNTI
"B" QUALITA' MAX 20 PUNTI	<i>Qualificazione e organizzazione del personale addetto:</i> Le proposte dovranno riguardare l'organizzazione del lavoro con riferimento all'organizzazione del personale da impiegare con specifica delle figure dedicate e del loro profilo professionale nonché dell'eventuale piano di formazione e/o aggiornamento a cui il personale ha partecipato nel triennio antecedenti.	MASSIMO 20 PUNTI
"C" GESTIONE ORGANIZZATIVA MAX 15 PUNTI	C1 Relazione indicante la previsione degli imprevisti verificabili e le relative proposte risolutive.	MASSIMO 10 PUNTI
	C2 Disponibilità di un centro di cottura di proprietà, in affitto o in comodato. Allegare: planimetria e DIA sanitaria del centro cottura. Il punteggio massimo di 5 punti verrà attribuito al concorrente il cui centro cottura si trova a distanza minore dalla casa comunale, mentre agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio minore determinato dal confronto proporzionale con la minore distanza, secondo la seguente formula: punteggio massimo = 5 X distanza minima/distanza del proprio centro cottura.	MASSIMO 5 PUNTI
"D" PROGRAMMA DI MANUTENZIONE E CONTROLLO MEZZI MAX PUNTI 10	Programma di manutenzione e controllo dei mezzi nel periodo contrattuale e modalità di documentazione di tali interventi.	MASSIMO 10 PUNTI

Relativamente ai criteri A1, A2, B, C1 e D, i punteggi saranno attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari, con un coefficiente variabile tra zero ed uno, sulla base dei seguenti criteri discrezionali:

- Coefficiente **0,00** nel caso in cui l'offerta non contenga proposte migliorative;
- Coefficiente da **0,01 a 0,20** nel caso in cui la proposta offerta risulti essere **LIEVE**;
- Coefficiente da **0,21 a 0,40** nel caso in cui la proposta offerta risulti essere **SUFFICIENTE**;
- Coefficiente da **0,41 a 0,60** nel caso in cui la proposta offerta risulti essere **DISCRETO**;
- Coefficiente da **0,61 a 0,80** nel caso in cui la proposta offerta risulti essere **BUONO**;
- Coefficiente da **0,81 a 1,00** nel caso in cui la proposta offerta risulti essere **OTTIMO**;

Si precisa che, in ogni caso, le offerte devono soddisfare i requisiti minimi in termini numerici e qualitativi già prescritti dal Capitolato d'Appalto.

16.2. OFFERTA ECONOMICA MAX 15 PUNTI:

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito secondo la seguente proporzione, mediante offerta sul prezzo posto a base di gara: X = 15 x Ro/Rm dove X = è il punteggio da attribuire; Ro = è il ribasso del concorrente; Rm = è il maggiore ribasso	MASSIMO 15 PUNTI
---	-------------------------

17. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'apertura della documentazione e delle offerte avverrà ad opera di un Seggio di gara affiancato da almeno due testimoni. Potranno assistere un massimo di due rappresentanti per ciascun offerente: Titolari, Legali

Rappresentanti degli operatori economici offerenti o soggetti muniti di apposita delega. **Si consentirà ai concorrenti di presiedere le sedute pubbliche da remoto, inviando il collegamento diretto per seguire le operazioni di gara dalla propria postazione.**

Il Seggio di gara, in seduta pubblica, verificherà tempestivo invio degli archivi informatici contenenti la documentazione amministrativa e delle offerte, una volta aperta, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Nelle more dell'entrata in vigore del decreto di cui all'articolo 81, comma 2, del Codice, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario, avverrà attraverso l'utilizzo del **sistema AVCpass**, reso disponibile dall'ANAC con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre.

La Stazione Appaltante, ove lo ritenga necessario e senza che ne derivi un aggravio probatorio per i Concorrenti, ai sensi dell'articolo 71 del D.P.R. 445/2000, può, altresì, effettuare ulteriori verifiche della veridicità delle dichiarazioni, contenute nella Busta A - Documentazione, attestanti il possesso dei requisiti richiesti, con riferimento ai Concorrenti individuati secondo criteri discrezionali. Sulla base di detti adempimenti, la commissione di gara, in seduta pubblica, procede:

1. redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
2. all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti generali od (eventualmente) attivare la procedura di soccorso istruttorio;
3. alla comunicazione di quanto avvenuto agli uffici della stazione appaltante cui spetta provvedere all'adozione dei provvedimenti consequenziali.

Esaminata la documentazione amministrativa, sempre in seduta pubblica, il **Presidente del seggio procederà all'apertura degli archivi informatici contenenti le offerte tecniche**, al fine della pubblica verifica del loro contenuto.

La seduta pubblica verrà aggiornata a data da comunicare come previsto al punto 10.3 del bando-disciplinare.

Concluse le operazioni di verifica ed ammissibilità degli operatori economici, si procederà all'insediamento della Commissione Aggiudicatrice nominata ai sensi delle norme vigenti.

A conclusione dell'esame delle offerte tecniche, da tenersi in sedute riservate, si procederà, in seduta pubblica, a valutare l'**Offerta Economica**.

Nel caso di offerte con uguale punteggio totale, **l'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta che avrà totalizzato un punteggio maggiore nell'offerta tecnica**. Qualora anche i ribassi dovessero essere uguali l'aggiudicatario sarà individuato direttamente tramite pubblico sorteggio.

18. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e sarà composta da un numero dispari pari a 3 membri.

I commissari saranno individuati, nel rispetto dei principi di trasparenza e rotazione, tra soggetti dotati dei necessari requisiti di comprovata professionalità ed esperienza.

In capo ai commissari non sussisteranno cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, comma 9, del D.lgs. n. 50/2016. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche (sedute riservate), e potrà fornire ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche.

La valutazione delle offerte tecniche verrà fatta dalla commissione di gara ed, a suo insindacabile giudizio, non sarà assegnato alcun punteggio alle offerte che snaturino gli aspetti fondamentali del progetto o che non rispettino quanto già riportato nei precedenti punti, oppure che presentino, nella relazione o nel richiamo agli allegati, soluzioni illogiche, ambigue o contraddittorie.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare tempestivamente le cause di esclusione al RUP, che procederà, ai sensi dell'articolo 76, comma 5, lettera b) del Codice - ad inviare i casi di esclusione come per legge.

19. VERIFICA ANOMALIA DELLE OFFERTE

Qualora si verifichi che le offerte superino la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dandone comunicazione al RUP.

È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse. Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale. A tal fine, assegna un termine **non inferiore a quindici giorni** dal ricevimento della richiesta.

Le spiegazioni potranno riguardare quanto indicato nell'articolo 97 comma 4 del D.lgs 50/2016 ed ogni altra condizione che il concorrente ritenga rilevante allo scopo e pertinente, fatti salvi i divieti e i limiti sotto riportati:

- non sono ammesse in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge;
- non sono ammesse in relazione agli oneri per l'attuazione del piano di sicurezza, per i quali non sia ammesso ribasso d'asta;
- non sono ammesse qualora basate esclusivamente su prezzi proposti in contratti di forniture di materiali o noleggi che siano a loro volta palesemente anomale o non tali da garantire le aspettative di un corretto risultato;
- devono essere presentate in forma di relazione analitica e, qualora ritenuto utile dal concorrente, anche in forma di analisi dei prezzi unitari da un proprio computo metrico dettagliato che dimostri eventuali economie nelle quantità, a condizione che non venga modificato in alcun modo il contenuto del progetto.

Il RUP, eventualmente, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere per iscritto ulteriori chiarimenti, se resi necessari o utili a seguito di tale esame. L'offerta sarà esclusa se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi offerti.

All'esito del procedimento di verifica la Stazione Appaltante dichiara le eventuali esclusioni di ciascuna offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, è risultata, nel suo complesso, inaffidabile, e procede, nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 32 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., all'aggiudicazione definitiva in favore della migliore offerta non anomala.

20. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La Commissione di Gara formula la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta non anomala. Con specifico atto la Stazione appaltante procederà all'aggiudicazione dell'appalto, che diventerà efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.

Sono a carico dell'aggiudicatario:

Le spese obbligatorie relative alla **pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati** della procedura di affidamento **devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione** (*articolo 5 comma 2 DM 02.12.2016*), stimate in via presuntiva in circa **€ 2.000,00 (euro duemila/00)**.

Tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010. L'affidatario deve comunicare alla S.A. gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati all'appalto e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 88 comma 4-bis e 89 e dall'articolo 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Resto inteso che:

- **Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta, purché ritenuta** conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, **ai sensi dall'articolo 95 comma 12 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..**
- L'Ente, al termine del procedimento, comunicherà a tutte le Ditte partecipanti alla procedura il risultato dell'aggiudicazione a mezzo della piattaforma <https://cucvalledelsabato.trasparenza.com> e del sito www.comune.aripalda.av.it.

Nel caso in cui l'offerta sia presentata da un Raggruppamento Temporaneo d'Imprese l'atto di costituzione del raggruppamento reso ai sensi e nelle modalità previste dalla normativa vigente deve essere, pena la decadenza dell'aggiudicazione, sottoscritto e presentato all'atto della eventuale consegna dei lavori sotto riserva di legge e/o comunque entro 15 giorni lavorativi dalla data di invio della comunicazione per la sottoscrizione del contratto di appalto.

21. ALTRE INFORMAZIONI

a. **Costituiscono causa di esclusione dalla presente procedura:**

- **Il non possesso dei requisiti prescritti dal bando/disciplinare;**
- **Offerte incomplete;**
- **I casi di esclusione previsti dalla Legge.**

- b. qualora nel corso dell'esecuzione dell'appalto l'Amministrazione appaltante ravvisi la presenza di pressioni illecite e plurime ad opera di soggetti estranei al rapporto di appalto, tendenti a condizionare ed alterare la corretta e legale esecuzione delle prestazioni, rappresenterà la situazione immediatamente e senza indugio al Prefetto affinché si effettuino le indagini tese a verificare la presenza di infiltrazioni o pressioni nei confronti dell'affidatario o di alcuno dei subappaltatori. L'obbligo della segnalazione incombe inoltre sui soggetti aggiudicatari.
- c. in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 108 e 109 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. si applica l'articolo 110;
- d. le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;
- e. Ai sensi dell'art. 35 comma 18 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., sul valore stimato di ogni contratto/ODL specifico verrà calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20 per cento da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio dei lavori;
- f. ai sensi dell'articolo 24 comma 3, della L.R. Campania 03/2007, saranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali verrà accertato che le relative offerte sono imputabili ad unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi;
- g. gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in Euro;
- h. in caso di inadempienze e ritardi nell'esecuzione dell'appalto per cause imputabili in tutto o in parte all'appaltatore, verrà applicata una penale giornaliera come da CSA;
- i. In caso di fallimento del prestatore del servizio, ai sensi dell'art. 81, comma 2, del R.D. 16 marzo 1942, n°267, avverrà lo scioglimento ope legis del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione. Nei raggruppamenti temporanei d'impresa, in caso di fallimento dell'impresa mandataria, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di proseguire il contratto con un'impresa del gruppo in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, che sia designata mandataria tramite mandato speciale con rappresentanza, ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta alla esecuzione direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.
- j. la definizione di eventuali controversie tra l'impresa appaltatrice e la stazione appaltante dovrà avvenire secondo le procedure indicate dal CSA;
- k. **è ammessa la revisione dei prezzi prevista dall'articolo 106, comma 1, lettera a)**, primo periodo, del D.lgs 50/2016, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1. In deroga all'articolo 106, comma 1, lettera a), quarto periodo, del Decreto, le variazioni di prezzo dei singoli materiali da costruzione, in aumento in diminuzione, sono valutate dall'Amministrazione delegante soltanto se tali variazioni risultano superiori al cinque per cento rispetto al prezzo, rilevato nell'anno di presentazione dell'offerta, anche tenendo conto di quanto previsto dal decreto con cui il Ministero delle infrastrutture, entro il 31 marzo e il 30 settembre di ciascun anno, procede alla determinazione, sulla base delle elaborazioni effettuate dall'ISTAT, delle variazioni percentuali dei singoli

prezzi dei materiali da costruzione più significativi relative a ciascun semestre. In tal caso si procede a compensazione, in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque per cento e comunque in misura pari all'80 per cento di detta eccedenza, nel limite delle risorse di cui all'art. 29, comma 7, della Legge 28.03.2022 n°25.

- l. si applica il D.M. 19 aprile 2000, n°145 per la parte ancora in vigore;
- m. I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n.2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del D.lgs 196/2003 e s.m.i., del DPCM 148/21;
- n. in materia di tutela dei lavoratori si applica l'articolo 52 della L.R. Campania n°03/2007;
- o. in caso di contrasto, le disposizioni del presente bando prevalgono rispetto a quelle del capitolato speciale di appalto. **Per tutto quanto non meglio specificato valgono le vigenti disposizioni in materia di lavori pubblici alle quali si fa espresso rinvio.**
- p. I ricorsi avverso il presente Bando di gara possono essere notificati alla Stazione Appaltante entro 30 giorni dalla data di pubblicazione ed al T.A.R. Salerno sito in Largo San Tommaso d'Aquino 3, 84125 (SA).

LA CUC Valle del Sabato

Emilio Romano

**Il Responsabile del VII SETTORE –
Area Affari Generali del Comune di Atripalda**
f.to Dr.ssa Italia Katia Bocchino

**("Firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. 39/93")**

OFFERTA ECONOMICA

Spett.le CUC VALLE DEL SABATO

Via Mancini 30
AIELLO DEL SABATO

Gestione del servizio mensa per gli anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024
per il Comune di Atripalda, rinnovabili per ulteriori 2 anni scolastici.

CIG: 9312018858 – Importo a base di gara € 288.000,00

Il sottoscritto _____

nato il _____ a _____

in qualità di titolare legale rappresentante procuratore speciale/generale

dell'impresa _____

con sede in _____

con C.F. n° _____ P.IVA n° _____

per l'aggiudicazione della gara di cui all'oggetto, OFFRE un ribasso percentuale del _____%
(dico _____ per cento), sull'importo posto a base
di gara.

**Relativamente all'appalto a base di gara, per la durata di anni 2 scolastici, dichiara altresì
che:**

i costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni **in materia di salute e sicurezza sui
luoghi di lavoro**, di cui all'articolo 95 comma 10 D.lgs 50/2016 e s.m.i., sono pari ad euro
_____ (diconsi euro _____).

i costi per la manodopera, di cui all'articolo 95 comma 10 D.lgs 50/2016 e s.m.i., sono pari ad euro
_____ (diconsi euro _____).

_____ li _____

Il Legale Rappresentante

In caso di raggruppamento, il presente modello deve essere compilato e sottoscritto da tutti i soggetti costituenti il raggruppamento medesimo.