



## CITTÀ DI BERNALDA

Settore III  
Cultura - Magna Grecia

Addì, 20/12/2022

Spettabile Ditta

1. **OGGETTO: invito a presentare offerta per affidamento diretto ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera a) del D.L. n. 76 del 16/07/2020, convertito in Legge 11/09/2020, n. 120 come modificato con Decreto Legge n. 77 del 31.05.2021, previa consultazione di almeno n. 3 (tre) operatori economici. Servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria e nido di Bernalda e Metaponto. A.S. 2022-23. CIG: 9448986DE8**

In esecuzione di quanto previsto nella Determina a contrarre N. 1039 del 18/10/2022, codesto spettabile operatore economico, fermi restando i requisiti di ammissibilità, è invitato a presentare offerta per affidamento diretto tramite consultazione di almeno tre operatori economici, intendendosi, con l'avvenuta partecipazione, pienamente riconosciute e accettate tutte le modalità, indicazioni e prescrizioni previste dalla presente lettera di invito, dai relativi allegati e dalla documentazione integrativa richiamata dall'art. 5, alle condizioni di seguito specificate.

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

Ai sensi dell'articolo 48, comma 11, del D. Lgs. N. 50/2016, l'operatore economico invitato individualmente ha presentare offerta;

### INDIVIDUAZIONE DELL'INTERVENTO E NOTIZIE GENERALI

#### STAZIONE APPALTANTE:

Metaponto,  
gemellata con



MATERA 2019  
OPEN FUTURE



Denominazione: AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI BERNALDA

Indirizzo: Piazza Plebiscito, 1

PEC: [tecnicobernalda@pcert.postecert.it](mailto:tecnicobernalda@pcert.postecert.it)

Indirizzo internet amministrazione aggiudicatrice: [www.comune.bernalda.matera.it](http://www.comune.bernalda.matera.it)

## PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

Affidamento diretto tramite consultazione di almeno 03 (tre) operatori economici ai sensi dell'art. 1, comma 2, lettera a) del D.L. n. 76 del 16/07/2020, convertito in Legge 11/09/2020, n. 120 come modificato con Decreto Legge n. 77 del 31.05.2021,

Criterio di aggiudicazione: criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D. Lgs. N. 50/2016.

## PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO:

La prestazione ha per oggetto lo svolgimento del seguente servizio:

**servizio mensa scolastica per gli alunni di Bernalda e Metaponto a.s. 2022/2023** che dovrà essere svolto in conformità al **capitolato speciale d'appalto** che qui si allega.

Con la partecipazione alla procedura di aggiudicazione la Ditta accetta incondizionatamente le norme contenute nel Capitolato senza eccezione alcuna.

## Art.1 - IMPORTO STIMATO DELLA PRESTAZIONE

L'importo per l'affidamento dei servizi oggetto del presente intervento è stimato in € 135.000.00 oltre IVA

L'importo deve ritenersi remunerativo di tutte le prestazioni previste e delle ulteriori prestazioni offerte in sede di gara.

## Art.2 – TEMPO DELL'INCARICO

Il tempo stabilito per lo svolgimento dell'incarico è fissato in un anno scolastico: 2022/23. (gennaio-maggio)

L'avvio previsto del servizio è fissato al 1° gennaio 2023.

## Art.3 – DOCUMENTAZIONE DI RIFERIMENTO PER LA PARTECIPAZIONE ALLA

**GARA** La documentazione di gara comprende:

Il presente Disciplinare, con i suoi modelli e allegati, contenente le norme relative alle modalità di partecipazione alla procedura di affidamento diretto tramite consultazione di almeno tre operatori economici, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alla procedura di aggiudicazione dell'appalto.

#### **Art. 4 – TERMINI, INDIRIZZO DI RICEZIONE, MODALITÀ DI PRESENTAZIONE**

Termine: l'offerta dovrà pervenire entro le ore 10 del giorno 30/12/2022

Indirizzo: Comune di Bernalda – Piazza Plebiscito – Bernalda

Modalità di presentazione dell'offerta: secondo le indicazioni riportate nell'allegata "Modalità di partecipazione alla gara"

L'offerente è vincolato alla sua offerta per 180 giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta

#### **Art. 5 – SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Sono ammessi a partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all' art. 46 comma 1 lettere a), b), c), d), e), ed f) del D.Lgs. N. 50/2016 e s.m.i. in possesso dei requisiti di cui all'art. 80 e 83 comma 3 del D. Lgs. 50/2016 debitamente invitati a presentare offerta.

#### **Art. 6 -MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI**

La Stazione appaltante procederà ad effettuare la verifica dei requisiti di carattere generale nonché di carattere tecnico – organizzativo, sull'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 36, commi 5 e 6, del D. Lgs. 50/2016.

#### **Art. 7 CONTENUTO DELLA BUSTA "A – Documenti amministrativi"**

Nella Busta A, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, dovranno essere inseriti i seguenti documenti e dichiarazioni:

1. Dichiarazione di cui all'allegato **Modello A – DICHIARAZIONE DA ALLEGARE ALL'OFFERTA**
2. Dichiarazione di cui all'allegato **Modello B – antimafia Dichiarazione sostitutiva**

#### **Art. 8 – CONTENUTO DELLA BUSTA "B - Offerta economica"**

La busta "B – Offerta economica" sigillata e siglata, a pena di esclusione, deve contenere al suo interno la **Dichiarazione**, utilizzando l'allegato predisposto **Modello C "Offerta economica"**, sottoscritta dal Legale Rappresentante del concorrente, o da suo procuratore, contenente l'indicazione **dell'offerta da esprimersi per ogni pasto effettivamente fornito**

- (i) l'offerta a pena di esclusione, dovrà essere unica e non soggetta a condizioni o riserve né espressa in modo indeterminato e con riferimento ad altra offerta propria o di terzi;
- (ii) non sono ammesse offerte pari o in aumento rispetto all'importo a base d'asta; non saranno, altresì, ammesse offerte indeterminate, parziali, plurime, condizionate, incomplete.

La mancata presentazione dell'offerta economica o il mancato rispetto delle prescrizioni inerenti la sottoscrizione della medesima costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara.

#### **Art.9 – CRITERI E MODALITÀ PER L'AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato, ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D. Lgs N. 50/2016, secondo il **criterio del prezzo più basso.**

Nel caso in cui pervenga all'Amministrazione comunale una sola offerta, si procederà, comunque, all'aggiudicazione, purché tale offerta sia ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto. Nel caso in cui risultassero offerte anomale l'Amministrazione regionale procederà alla verifica dell'anomalia ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. N. 50/2016.

Con riferimento alle informazioni fornite in fase di verifica delle offerte risultate anormalmente basse, l'operatore concorrente deve dichiarare quali tra le informazioni fornite, inerenti all'offerta presentata, costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperte da riservatezza (rif. artt. 53 del D. Lgs. N. 50/2016 e 22 e ss. della L. N. 241/90).

#### **Art. 10 – VERIFICHE E STIPULA DEL CONTRATTO**

L'affidamento è condizionato all'inesistenza, a carico dell'aggiudicatario, delle cause di divieto a concludere contratti previste dalle normative vigenti.

Nel caso dei requisiti di ordine generale, qualora a seguito della verifica d'ufficio non siano confermate le dichiarazioni, si procederà all'esclusione dalla gara, alle comunicazioni alle competenti autorità giudiziarie e di vigilanza e ad eventuale nuova aggiudicazione.

L'Amministrazione comunale appaltante procederà, altresì, ad effettuare le comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del D. Lgs. 50/2016.

#### **Art. 11 – ULTERIORI INDICAZIONI**

La Stazione appaltante esclude i concorrenti dalla gara solo al presentarsi di cause di esclusione contemplate dal D.Lgs. N. 50/2016 o da altre disposizioni di legge vigenti.

Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D. Lgs. N. 50/2016, si stabilisce che la sanzione pecuniaria per la mancanza, incompletezza, irregolarità essenziale degli elementi formali della domanda sanabili attraverso la procedure di soccorso istruttorio, ammonta all'uno per mille del valore della gara.

Alle sedute pubbliche di gara possono rilasciare dichiarazioni a verbale esclusivamente i soggetti muniti di idonei poteri di rappresentanza degli offerenti. I soggetti che assistono alle sedute di gara sono tenuti all'identificazione mediante produzione di documento di identità ed alla registrazione della presenza.

Il contratto in oggetto è soggetto agli **obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari** di cui all'art.3 della L. N. 136/2010 e s.m.i.

Qualora, anche a seguito di osservazioni presentate da concorrenti, emergano irregolarità, l'Amministrazione comunale, in via di autotutela, si riserva di correggere e/o integrare il presente Disciplinare e altri elaborati e documenti in caso di errori o di contrasti e/o carenze rispetto a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di appalti pubblici. Le correzioni e/o integrazioni verranno comunicate a tutti i concorrenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, mediante adeguata motivazione, di annullare e/o revocare la presente lettera di invito, modificare o rinviare i termini, non aggiudicare nel caso in cui nessuna delle offerte presentate sia ritenuta idonea e/o non stipulare il contratto senza incorrere in responsabilità e/o azioni di richiesta danni, indennità o compensi di qualsiasi tipo, nemmeno ai sensi degli artt.1337 e 1338 c.c. Nessun compenso spetterà ai concorrenti per la presentazione dell'offerta. I costi sostenuti dai partecipanti alla gara

d'appalto relativi alla predisposizione della documentazione amministrativa e dell'Offerta Economica saranno a carico esclusivo dei partecipanti stessi.

In caso di contenzioso, è esclusa la competenza arbitrale, le eventuali controversie saranno decise dall'Autorità giudiziaria competente per territorio in cui ha sede la Stazione appaltante.

Il Responsabile unico del procedimento è: dr. Giuseppe Barberino

Tutti gli interessati potranno richiedere in orario d'ufficio eventuali chiarimenti:

Ai sensi del D. Lgs. N. 196/2003 i dati richiesti risultano essenziali ai fini dell'ammissione alla gara e il relativo trattamento – informatico e non – verrà effettuato dall'Amministrazione tramite gli uffici preposti nel rispetto della normativa vigente unicamente ai fini dell'aggiudicazione e successiva stipula del contratto d'appalto. I dati di cui trattasi non saranno diffusi fatto salvo il diritto d'accesso dei soggetti interessati ex L. 241/1990 che potrebbe comportare l'eventuale comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara così come pure l'esigenza dell'Amministrazione di accertamento dei requisiti dichiarati in sede di gara o comunque previsti per legge.

Cordiali saluti.

**Il Responsabile del Procedimento**

- dr. Giuseppe Barberino



**allegati alla presente lettera di invito**

1. Norme e prescrizioni e modalità	Capitolato speciale d'appalto
2. Modello A	DICHIARAZIONE DA ALLEGARE ALL'OFFERTA
3. Modello B	antimafia. Dichiarazione sostitutiva
4. Modello C	OFFERTA

Modello A - DICHIARAZIONE DA ALLEGARE ALL'OFFERTA

**oggetto:** gara per affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni di Bernalda e Metaponto  
a.s. 2022/2023

**CIG:** 9448986DE8

Il sottoscritto..... nato a .....  
.....  
il ..... e residente in ..... alla via .....  
....., nella sua espressa qualità di ..... dell'impresa  
..... con sede in .....  
alla via ..... tel. ....  
fax ..... cellulare .....  
C.F. .... P.IVA .....  
codice attività..... Volume d'affari (ultimo anno).....  
capitale sociale (ove previsto) .....  
INPS matricola azienda ..... INPS sede competente .....  
INAIL codice azienda ..... PAT INAIL .....  
CASSA EDILE (Codice azienda) ..... CASSA EDILE (Codice Cassa) .....

A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

## DICHIARA

**Di essere in possesso dei requisiti di idoneità morale, capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria prescritti dalla legge per gli affidamenti di contratti pubblici, ed in particolare:**

- 1)- che la ditta non si trova nelle condizioni di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- 2)- che la ditta non è stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti, né esistono cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure concorsuali dei medesimi;
- 3)- di essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del Decreto Legislativo 50/2016 e precisamente:
  - a. ai sensi dell'art. 80 comma 1, di non aver subito condanne con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno o più dei seguenti reati:
    - delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale,



quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio [Art. 80 comma 1, lettera a] ;

- delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319ter, 319quater, 320, 321, 322, 322bis, 346bis, 353, 353bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile [Art. 80 comma 1, lettera b] ;
- false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile [Art. 80 comma 1, lettera b-bis] ;
- frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee [Art. 80 comma 1, lettera c] ;
- delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche [Art. 80 comma 1, lettera d] ;
- delitti di cui agli articoli 648bis, 648ter e 648ter. 1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni [Art. 80 comma 1, lettera e] ;
- sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24 [Art. 80 comma 1, lettera f] ;
- altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione [Art. 80 comma 1, lettera g] ;

**(eventuale per gli altri soggetti previsti dall'art. 80, comma 3, del D.lgs. 50/2016 e per i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data della lettera di invito in questione, allegare separata dichiarazione sottoscritta dall'interessato, secondo il format allegato sub lettera "B");**

**b.** ai sensi dell'art. 80 comma 2, che a proprio carico non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto;

**c.** ai sensi dell'art. 80 comma 4, di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

**d.** ai sensi dell'art. 80 comma 5:

- di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del D.lgs. 50/2016 [Art. 80 comma 5, lettera a] ;
- di non essere in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, né è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del D.lgs. 50/2016 [Art. 80 comma 5, lettera b] ;
- di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità, come significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni, ovvero tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; ovvero, anche per negligenza, aver reso informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero aver omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione [Art. 80 comma 5, lettera c] ;
- che con la propria partecipazione alla presente procedura non comporta situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D.lgs. 50/2016 [Art. 80 comma 5, lettera d] ;
- di non sussistere una distorsione della concorrenza derivante da precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del D.lgs. 50/2016 [Art. 80 comma 5, lettera e] ;
- di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 [Art. 80 comma 5, lettera f] ;



- di non aver presentato nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere [Art. 80 comma 5, lettera f-bis];
- di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti [Art. 80 comma 5, lettera f-ter];
- di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione [Art. 80 comma 5, lettera g];
- di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 [Art. 80 comma 5, lettera h];
- ai sensi di quanto richiesto dall'art. 80, comma 5, lettera i, sulla base di quanto previsto dall'art. 17, della legge 12 marzo 1999, n. 68 (*barrare il caso che interessa*):
  - ☐ che la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
  - ☐ che la ditta non è soggetta alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in quanto

.....

- la non esistenza delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 comma 5, lettera l;

- ai sensi dell'Art. 80 comma 5, lettera m del D.lgs. 50/2016, dichiara e attesta (**barrare**):
  - ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - ☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - ☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

- 4)- ai sensi dell'art. 1-bis, comma 14, della legge 18 ottobre 2001, n. 383 (*barrare il caso che interessa*):
- ☐ di non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001;
  - ☐ di essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001, ma il periodo di emersione si è concluso in data.....

5)- di avere adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dal D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.;

6)- con riferimento alle cause di nullità dei contratti di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.lgs. 165/2001, introdotto dalla Legge 190/2012, dichiara di non avere alle proprie dipendenze e di non aver conferito incarichi professionali o di collaborazione a persone che negli ultimi tre anni abbiano esercitato potere autoritativo o negoziale per conto del Comune di Bernalda in forza di un rapporto di pubblico impiego;

7)- che i \_ direttor\_ tecnic\_ della ditta suddetta è/sono i \_ sig.\_ (*per le imprese individuali*):

.....

8)- che la ditta è iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di..... (ovvero presso i registri professionali dello Stato di

9)- di essersi recata sul posto dove deve eseguirsi il servizio e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio medesimo, nonché di tutte le garanzie poste a carico dell'appaltatore ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e dei relativi oneri, e di aver giudicato il servizio stesso realizzabile ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta prodotta;

10)- di aver 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;

11)- di essere in regola con le norme in materia di ambiente;

12)- di essere in possesso delle autorizzazioni dei mezzi a disposizione al trasporto di persone, con indicazione dei mezzi autorizzati al trasporto;

13)- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato speciale di appalto e nel disciplinare di gara;

14)- di acconsentire al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs. 196/2003 e ss.mm.;

15)- che, ai sensi del disposto dell'art. 2 del D.lgs. 53/2010, il domicilio eletto per le comunicazioni previste dall'art. 76, comma 5, del D.lgs. 50/2016 è, espressamente, il seguente: impresa

..... con sede in ..... alla  
via ..... Tel. .... Fax  
..... indirizzo di ..... di ..... posta elettronica  
..... indirizzo di posta elettronica  
certificata (ove posseduto) .....

16 )- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136 del 13 agosto 2010;

**II/ La sottoscritt\_ si impegna inoltre:**

1)- ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, e se cooperative anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e degli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si realizzano i lavori;

2)- ad accettare il principio dell'invariabilità del prezzo;

3)- a comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante ogni modificazione intervenuta, successivamente ad oggi, negli assetti proprietari e nella struttura dell'impresa, nonché negli organismi tecnici ed amministrativi (art. 7, Legge 19.3.1990, n. 55).

4)- a rispettare i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, sanciti dal D.lgs. 9.04.2008, n. 81 e di essere edotto, in proposito, dell'opera e dell'ambiente in cui è chiamato ad operare;

5)- (eventuale per la capogruppo nel caso di Imprese non ancora costituite in Associazione Temporanea),

a trasmettere, in caso di aggiudicazione, la seguente documentazione:

a) il mandato conferito dalle imprese mandanti, risultante da scrittura privata autenticata da un notaio;

b) la procura relativa al mandato premesso, risultante da atto pubblico.

Li \_\_\_\_\_

FIRMA \*

(\*) Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, la sottoscrizione della presente istanza non è soggetta ad autenticazione qualora sia presentata unitamente a copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

AUTOCERTIFICAZIONE ANTIMAFIA (art. 88 co. 4-bis e art. 89 D. Lgs. 159/2011)

Dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto notorio (artt. 46 D.P.R. 28.12.2000 n. 445)

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a  
\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, residente  
a \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
codice fiscale \_\_\_\_\_ documento n° \_\_\_\_\_ rilasciato  
da \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_  
(che si allega in copia) in qualità di \_\_\_\_\_ dell'impresa

\_\_\_\_\_ codice fiscale/partita IVA \_\_\_\_\_ avente la in  
\_\_\_\_\_ prov \_\_\_\_\_  
indirizzo \_\_\_\_\_ sede

PEC \_\_\_\_\_, consapevole delle sanzioni penali richiamate  
dall'art. 76 del DPR 445/00 in caso di dichiarazioni mendaci; - - ai sensi e per gli effetti degli  
artt. 46 e 47 del citato DPR 445/00; sotto la propria responsabilità

## D I C H I A R A

ai sensi della vigente normativa antimafia, che nei propri confronti non sussistono le cause  
di divieto, di decadenza o di sospensione previste dall'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 e  
successive modificazioni ed integrazioni

Data

## Firma

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445 del 28/12/2000 la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta e inviata unitamente a copia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore all'Ufficio competente via posta elettronica certificata o tramite un incaricato, oppure a mezzo posta.

**OFFERTA ECONOMICA**

IL SOTTOSCRITTO \_\_\_\_\_

NATO A \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_

NELLA SUA QUALITÀ DI \_\_\_\_\_

DELL'IMPRESA \_\_\_\_\_

CON SEDE IN \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_

**OFFERTA**

il prezzo di € \_\_\_\_\_ a Km. (oltre IVA)  
 (euro \_\_\_\_\_)

(in cifre)

[in lettere (N.B. indicare sia la parte intera che quella decimale)]

**Inoltre, dichiara che:**

- i costi della manodopera, ai sensi dell'art 95, comma 10, del D.lgs. 50/2016, così come modificato dal D.lgs. 56/2017, sono pari ad € \_\_\_\_\_ (diconsi euro \_\_\_\_\_);
- gli oneri per la sicurezza interni aziendali ai sensi dell'art 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016, così come modificato dal D.Lgs. 56/2017, sono pari ad € \_\_\_\_\_ (diconsi euro \_\_\_\_\_).

Li, \_\_\_\_\_

Il Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_  
(firma leggibile per esteso / timbro della ditta)

N.B.: nel caso di raggruppamenti temporanei d'impresa non ancora costituite l'offerta andrà sottoscritta dai legali rappresentanti di ogni impresa raggruppata (che pertanto dovranno essere in premessa analiticamente indicati, unitamente all'azienda di riferimento) nonché contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.lgs. 163/2006 e ss.mm



## **Comune di Bernalda**

Provincia di Matera

### **SETTORE III**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO-AFFIDAMENTO SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E  
PRIMARIA E NIDO DI BERNALDA E METAPONTO.**

**A.S. 2022-23.**

**CIG: 9448986DE8**

*Metaponto,  
gemellata con*



COMUNE DI MATERA



SAMOS



MATERA 2019  
OPEN FUTURE





ART. 1  
OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto la preparazione e la fornitura dei pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole statali di Bernalda e Metaponto: sezione primavera, materne ed elementari di C.so Italia, Via Marconi, Via A. Moro, Via Matine Angeliche, Via Anacreonte e Metaponto Borgo.
2. Il valore complessivo dell'Appalto è stimato **in € 135.000,00** (centotrentacinquemila/00).

ART. 2  
DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è correlata a quella dell'anno scolastico 2022/23, con decorrenza dalla data di effettivo inizio del servizio e fino al 31 maggio 2023.
2. L'inizio del servizio mensa è fissato al 1° gennaio 2023, fatta salva la facoltà dell'Ente di variare tale previsione, senza che il fatto possa costituire oggetto di rivalsa da parte dell'appaltatore.
3. Il termine del 31 maggio potrà subire riduzioni ad esclusivo giudizio dell'Amministrazione Comunale, fatto salvo il preavviso di giorni cinque.

ART. 3  
CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

**A. GENERALITA'**

- I. Il costo per ogni singolo pasto, è di **euro € 4,50 di cui € 4.45 soggetto a ribasso ed € 0,05** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Il prezzo sarà adeguato annualmente in base all'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) al netto dei tabacchi, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale ai sensi dell'art. 81 della legge 27 luglio 1978, n. 392.
2. Con il corrispettivo di cui al comma precedente, l'aggiudicatario si intenderà integralmente soddisfatto per il servizio prestato, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.
3. Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate, determinate dal prezzo riferito a pasto per il numero dei pasti consumati.
4. La composizione del pasto tipo giornaliero è quella indicata nelle tabelle dietetiche fornite dal Dirigente Medico Responsabile dell'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'ASM di Matera e che qui si allegano con l'avvertenza che le stesse potranno essere modificate o adeguate a giudizio del medico sopra richiamato.

5. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte le tabelle dietetiche settimanali o giornaliere, salvo cause di forza maggiore, di cui sarà data comunicazione scritta al Responsabile del competente Settore comunale ed al medico nutrizionista dell'ASM di Matera.

#### **B. IMPORTO STIMATO DELL’AFFIDAMENTO**

Il valore stimato dell'affidamento di cui trattasi è di € 135.000,00 (centotrentacinquemila/00) più IVA.

Il valore è stato calcolato ipotizzando un compenso a chilometro pari a 4.45 Euro, importo posto a base di gara, e un numero presunto di pasti mensili stimati in n. 6.000.

#### **C. PREZZO**

Il servizio di trasporto scolastico verrà remunerato secondo il prezzo offerto in sede di gara da esprimersi per ogni pasto effettivamente fornito.

Il prezzo è comprensivo di ogni onere e spesa, ordinaria e straordinaria, il personale addetto, le assicurazioni, ecc. ad esclusione della sola IVA di legge.

#### **D. ADEGUAMENTO CORRISPETTIVI INDICE ISTAT**

Il corrispettivo del servizio s'intende fisso e invariabile per l'anno scolastico 2022/2023.

#### **E. CRITERI**

1. l'aggiudicazione della gara, ai sensi dell'art. 95 D.Lvo 50/2016 e successive modificazioni e integrazioni in favore della ditta che avrà offerto il miglior ribasso sul prezzo posto a base di gara
2. In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.
3. L'affidamento sarà valido anche se sia stata presentata o sia rimasta in gara una sola offerta.
4. L'affidamento sarà immediatamente vincolante per l'aggiudicatario, mentre non si intenderà obbligatorio per il Comune, fino a quando non interverranno l'esecutività degli atti amministrativi e l'accertamento dei requisiti previsti dal bando e dalle vigenti leggi in materia di appalti pubblici.
5. L'Amministrazione si riserva di affidare il servizio anche per periodi di tempo limitati, senza che l'appaltatore abbia a pretendere alcun indennizzo o risarcimento di sorta.

#### **ART. 5**

#### **MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

1. La preparazione dei pasti avverrà nei locali comunali a ciò adibiti posti nella sede della scuola materna statale di Piazza L. Radice (di seguito indicati come "centro cottura"), che, con l'affidamento del presente appalto, vengono ceduti in comodato d'uso gratuito, dal Comune di Bernalda all'aggiudicatario, per tutta la durata dell'appalto.
2. L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, dovrà adempiere ad ogni disposto della DGR n. 1119 dell'8.8.2007 avente per oggetto: "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e n. 853 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari — sicurezza alimentare nella Regione Basilicata" che si renderà necessario per l'utilizzo sia dei locali destinati alla preparazione, produzione e consumo di alimenti che dei mezzi e delle attrezzature.

3. La ditta aggiudicataria deve garantire l'attuazione del sistema di autocontrollo in HACCP in ottemperanza del D.lgs. n. 155/1997.
4. La ditta aggiudicataria deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica in relazione all'utilizzo del centro di cottura, tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del Codex Alimentarius (art. 4 del D.L.vo 20.5.1977, n. 155 e s.m.i.). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso il competente servizio comunale.
5. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesta dall'Autorità sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
6. All'avvio del servizio, verranno consegnati in uso all'aggiudicatario, a seguito di dettagliato inventario, i locali, gli impianti e le attrezzature esistenti al momento della stesura del verbale.
7. L'appaltatore ne dovrà effettuare la riconsegna al termine del contratto, nel medesimo stato in cui si trovavano al momento della consegna, fatto salvo l'ordinario deterioramento connesso al corretto uso.
8. Se necessario e secondo le indicazioni del medico ASM, l'aggiudicatario integrerà, a sue spese, l'attrezzatura per il miglior funzionamento delle mense scolastiche. Sono pure a carico dell'Appaltatore le attrezzature che dovessero necessitare per il miglior funzionamento del servizio.
9. L'aggiudicatario è impegnato a mantenere a sua cura e spesa, in perfetto stato di pulizia e conservazione tutti gli impianti e le attrezzature avute in gestione e, pertanto, dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria ed al reintegro dei beni danneggiati dal proprio personale.
10. L'appaltatore dovrà effettuare il servizio con proprio personale idoneo e qualificato e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.
11. L'aggiudicatario, all'inizio dell'attività, dovrà trasmettere al competente servizio comunale, l'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche unitamente all'attestazione di partecipazione degli stessi ai corsi obbligatori di formazione e di aggiornamento per alimentaristi così come disposto con DGR n. 728 del 23/3/05 e n. 715 del 15/6/2006, di cui alla L.R. n.5/2005.
12. I pasti, da fornire e somministrare nelle scuole di C.so Italia, Via Marconi, Via A. Moro, Via Matine Angeliche, Via Anacreonte e Metaponto Borgo, saranno preparati, confezionati e monoporzionati nel centro cottura e saranno trasportati a cura e spese dell'aggiudicatario con idonei automezzi autorizzati ai sensi dell'art. 43 e seguenti del DPR n. 327/80.

13. L'aggiudicatario, inoltre, sarà tenuto a provvedere, a proprie cure e spese, all'analisi dei cibi somministrati con periodicità mensile nel giorno indicato dal Comune.
14. Il servizio di preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti nelle scuole materne ed elementari di Bernalda e Metaponto e asilo nido, deve essere attivo nei cinque giorni lavorativi dal lunedì al venerdì ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tali cinque giorni.
15. Ogni pasto, servito in apposito contenitore specifico per alimenti monoporzionati, deve essere corredato di un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico-sanitario.
16. L'appaltatore deve provvedere all'allestimento dei tavoli della mensa, alla pulizia degli stessi ed all'allontanamento dei rifiuti rivenienti dalla preparazione dei pasti.
17. I pasti saranno dispensati dalle ore 12.15 alle ore 12.30 per le scuole materne/sezione primavera / nido e dalle ore 13.15 alle ore 13.30 per le elementari.
18. Gli alimenti che compongono i pasti, al momento della consumazione presso le mense, dovranno avere le seguenti condizioni:
  - a. deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da  $+60^{\circ}\text{C}$  a  $+65^{\circ}\text{C}$ ;
  - b. deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a  $+10^{\circ}\text{C}$ ;
  - c. deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a  $+4^{\circ}\text{C}$ .
19. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei.
20. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni mensa di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
21. Resta a carico della ditta aggiudicataria la pulizia giornaliera di tutti i locali destinati alla somministrazione dei pasti.
22. Tutti i rifiuti rivenienti dalla preparazione dei pasti e dalla pulizia dei locali destinati alla somministrazione dovranno essere, con cadenza giornaliera, richiusi in sacchetti a perdere per la raccolta rifiuti, forniti a cura e spese dell'affidatario, e raccolti differenziando rifiuto umido, vetro, alluminio, plastica, carta e indifferenziato". Detti rifiuti saranno depositati, giornalmente, a cura del personale della ditta affidataria, negli appositi contenitori per la raccolta rifiuti comunale.

## PERSONALE DELLA DITTA APPALTATRICE

- 1 la Ditta assume ogni impegno nei confronti dei dipendenti assunti e sono a suo totale carico tutti gli oneri relativi.
- 2 Il Comune rimane sollevato da qualsiasi responsabilità nei confronti di coloro che a qualsiasi titolo presteranno la propria opera nel servizio oggetto di appalto.
- 3 Viene, pertanto, esclusa la costituzione di qualsivoglia vincolo di subordinazione nei confronti dell'Amministrazione Comunale.
- 4 la Ditta è direttamente responsabile del comportamento dei suoi operatori che dovrà essere ineccepibile sotto il profilo deontologico e professionale.
- 5 Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio. In caso di assenza di personale, la sostituzione dovrà avvenire in tempo utile per garantire il regolare espletamento del servizio.
- 6 La Ditta si obbliga alla scrupolosa osservanza della legislazione vigente in materia di reclutamento del personale nonché di quella disciplinante gli obblighi previdenziali ed assicurativi posti a carico del datore di lavoro;
- 7 La Ditta si obbliga altresì all'integrale rispetto del contratto collettivo nazionale di lavoro nonché degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio;
- 8 La Ditta si obbliga inoltre ad assumere tutto il personale utilizzato per lo svolgimento del servizio dal precedente gestore;
- 9 Resta a carico della Ditta aggiudicataria ogni responsabilità in caso di infortunio ed in caso di danni arrecati eventualmente alle persone o cose, sia dell'Amministrazione, sia di terzi, in dipendenza di manchevolezze e trascuratezze nell'esecuzione delle prestazioni di cui al presente atto.

Sono a carico dell'appaltatore:

a) l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi; ogni più ampia responsabilità al riguardo ricadrà, pertanto, sull'Impresa appaltatrice restandone del tutto esonerata l'Amministrazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione ogni utile informazione sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti forniti.

b) Il risarcimento degli eventuali danni arrecati in corso d'appalto a persone o cose. L'appaltatore si impegna altresì ad intervenire in giudizio sollevandoli Comune da ogni qualsivoglia responsabilità.

c) La Ditta si obbliga ad esibire in qualsiasi momento ed a semplice richiesta i libri paga, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito ai lavori del servizio appaltato. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, l'Amministrazione comunale avrà la facoltà di rescindere il contratto senza che la Ditta possa sollevare eccezione alcuna.

Gli immobili, gli impianti e tutte le attrezzature di proprietà comunale devono essere utilizzati con tutti i riguardi e le cautele della corretta amministrazione del patrimonio pubblico.

La Ditta affidataria del servizio deve garantire, con proprio personale e materiale, l'ordinaria e straordinaria pulizia di tutti i locali interessati al servizio nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza vigenti in materia.

La Ditta affidataria si assume l'onere della manutenzione ordinaria e di quella straordinaria delle attrezzature fornite dal Comune, allorquando la necessità di provvedere alla manutenzione straordinaria sia derivante da comprovata negligenza o a carenza di manutenzione ordinaria da parte della ditta stessa.

- 10 La ditta deve fornire a tutto il personale impegnato nel servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti, indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio. Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome e cognome del dipendente.

#### Direzione del servizio

- 11 Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla ditta aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al competente servizio comunale prima dell'avvio del servizio.
- 12 Il coordinatore responsabile del servizio deve essere sempre reperibile dall'A.C. e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune.
- 13 Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dall'A.C. al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o impedimento del coordinatore per ferie, malattia ecc. la ditta deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità.

#### ART. 7

##### NUMERO E VARIAZIONI DEI PASTI

- 1 Il numero indicativo dei pasti mensili è di circa 6.000.
- 2 Potranno essere ordinati pasti, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza, mediante presentazione di certificazione medica al gestore del servizio, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione del medico dell'utente.
- 3 Potranno essere ordinati all'aggiudicatario, mediante richiesta dell'utenza, diete per esigenze etiche, etniche e religiose.
- 4 La dieta in bianco, qualora richiesta, sarà così composta:  
✧ pasta o riso all'olio extravergine d'oliva; ✧ carne di vitello magra ai ferri, al vapore, lessata; ✧ Patate bollite; pane; ✧ frutta fresca: mela.

Per la predisposizione di menù personalizzati per soggetti celiaci, si prescrive l'obbligo dell'utilizzo di prodotti gluten-free, contrassegnati dall'indicazione in etichetta dalla "spiga barrata".



**ART. 8**  
**ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Sono a carico del Comune:

- a) la manutenzione straordinaria o il rinnovo dei locali, degli impianti, nonché l'eventuale sostituzione di mobili ceduti in uso all'appaltatore;
- b) gli oneri per i consumi di energia elettrica, acqua e gas metano.

**ART. 9**  
**CONTROLLI**

- 1 Durante l'esecuzione del servizio si procederà al controllo dello stesso al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
- 2 Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni.
- 3 E' espressamente vietato l'uso improprio e fuori dai normali orari di servizio del Centro di Cottura comunale. La Ditta aggiudicataria rimane direttamente responsabile in merito al verificarsi di tale circostanza.

**ART. 10**  
**ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri ed obblighi.

**A) Condizioni di ordine generale:**

- 1 l'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato;
- 2 la preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato ed utilizzando le derrate "biologiche" del tipo e nella percentuale prevista dal presente capitolato;
- 3 la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori;
- 4 il trasporto dei pasti con mezzi e personale adeguati sino alle mense ove è attivato il servizio di refezione;
- 5 la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/97;
- 6 la tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica, debitamente vistato giornalmente dal responsabile del centro di cottura;
- 7 la fornitura di personale qualificato per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti caldi con mansioni e qualifiche meglio specificate nell'Art. 6;
- 8 la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale operante nelle mense scolastiche;
- 9 la fornitura di pentolame, utensili da cucina, e quant'altro di specifico necessario allo svolgimento dell'attività lavorativa connessa alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto di pasti caldi;

- 10 la fornitura di prodotti e/o materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione delle cucine, e di tutti i locali adibiti a mensa (compresa la cella frigorifera), i magazzini viveri, deposito, spogliatoi, bagni ed uffici;
- 11 II. la fornitura di personale per la pulizia ordinaria e straordinaria dei centri di cottura;
- 12 la fornitura dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o carta). In casi eccezionali, in sostituzione dei piatti in plastica potranno essere utilizzate le vaschette in alluminio monoporzione specifiche per alimenti;
- 13 la custodia dei locali, delle apparecchiature in uso limitatamente al periodo interessato dall'appalto, anche rispetto ad eventuali abusi circa l'uso improprio degli stessi;
- 14 la fornitura di apparecchiature per il monoporzionamento dei pasti.
- 15 L'utilizzo del pacchetto informatico per l'acquisto ed il computo dei pasti da parte degli utenti in uso nel comune di Bernalda, del tipo "web based", la cui licenza d'uso è in possesso di questo Ente. Resta a carico della Ditta aggiudicataria il canone annuo di manutenzione, hosting ed assistenza tecnica via web, nonché degli aggiornamenti e migliorie al software per l'intero periodo dell'appalto, pari ad 3.200 euro oltre IVA.

**B) Condizioni di ordine particolare:**

- 1 La ditta appaltatrice è obbligata a prendere in comodato d'uso i locali adibiti a cucina e loro pertinenze senza che gli stessi possono essere utilizzati diversamente, nonché tutti gli impianti ivi presenti alla data di inizio del contratto; la consistenza e lo stato di locali e degli impianti risulteranno in un verbale di consegna firmato dalle parti all'inizio dell'appalto. Nella medesima occasione saranno date alla ditta le informazioni di cui all'art. 7, comma I lett. b) del D.Lgs. n. 626/94 e la ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa;
- 2 La ditta appaltatrice, al termine del servizio, dovrà riconsegnare i locali e gli impianti in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento; all'atto di riconsegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale saranno espressamente citate eventuali contestazioni in ordine ai locali ed agli impianti;
- 3 La ditta deve indicare l'ubicazione e le caratteristiche di almeno un proprio centro di Produzione per la fornitura di pasti in caso di emergenza (ad esempio, qualora i centri di cottura comunali, in parte o in toto, non fossero in condizione di funzionare); fra tali caratteristiche deve essere dichiarata l'effettiva capacità produttiva del centro suddivisa in tipologie di produzione (es: ristorazione scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.). Tale centro di produzione pasti deve essere ubicato in modo tale da assicurare che il tempo di percorrenza, necessario ad ogni automezzo per la consegna dei pasti nei plessi scolastici non superi il tempo massimo di 30 (trenta) minuti. Nel caso in cui il centro di produzione pasti non sia di proprietà della ditta, occorre che essa allegghi il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità a favore della stessa per tutta la durata del servizio affidato in appalto dal Comune di Bernalda.

**C) Condizioni per interventi di manutenzione:**

- 1 I. La ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire tutti i lavori di manutenzione ordinaria necessari alla conservazione dei locali ricevuti in consegna, compresi altresì i servizi igienici e gli spogliatoi che fanno parte integrante dei centri di cottura (pavimenti, infissi esterni ed

- interni, lavelli, lavandini, scaldabagni, pezzi sanitari, cassette di scarico, pareti con piastrelle, pareti con intonaco, vetrate, tapparelle, tende, zanzariere, ecc.); gli stessi saranno restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il deperimento d'uso;
- 2 La ditta aggiudicataria è obbligata ad eseguire tutti i lavori di riparazione e di manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature e dei mobili ricevuti in consegna (impianto idrico e di scarico; impianto di potabilizzazione, deferrizzazione, e debatterizzazione acqua; cucine, forni, frigoriferi, affettatrici, piani lavoro, cappe, scrivanie, sedie, armadi in alluminio ed in legno, con o senza vetrate, ecc.), gli stessi saranno restituiti, al termine dell'appalto, nello stato in cui sono stati consegnati, salvo il deperimento d'uso;
  - 3 La ditta appaltatrice ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante qualsiasi intervento di manutenzione straordinaria si rendesse necessario eseguire;
  - 4 La ditta appaltatrice, qualora durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un qualsiasi impianto per qualunque motivo, dovrà provvedere a sua cura e spese alla sostituzione con altro idoneo fino al ripristino dello stesso;
  - 5 La ditta appaltatrice ha l'obbligo di assicurare, sempre e comunque, la fornitura dei pasti qualora il centro di cottura comunale dovesse per qualsiasi motivo risultare inattivo temporaneamente. Resta inteso che anche in questa eventualità dovrà essere osservata la tabella dietetica prevista con divieto assoluto a far ricorso a pasti pronti o precotti, garantendo comunque la qualità e l'igiene degli stessi;
  - 6 Tutti gli oneri derivanti dal rispetto dei precedenti punti 1), 2), 3), 4), 5) e 6), sono a totale carico della ditta appaltatrice;
  - 7 Qualora all'atto della riconsegna alla stazione appaltante dei locali, degli impianti e dei mobili concessi in comodato d'uso, si dovessero accertare e verbalizzare eventuali contestazioni, la ditta appaltatrice ha l'obbligo della rimessa in ripristino entro 20 (venti) giorni dall'accertamento. Trascorso tale termine, senza che l'appaltatore abbia provveduto, l'A. C. eseguirà a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 20% a titolo di penale;
  - 8 La stazione appaltante si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, sopralluoghi tecnici al fine di verificare il rispetto degli oneri e degli obblighi di cui sopra. Tali verifiche potranno essere effettuate a richiesta dell'A.C., in ogni momento.

**D) Condizioni per la sicurezza e la prevenzione:**

- 1 La ditta appaltatrice dovrà produrre prima della data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuno dei locali dove sarà impiegato personale dipendente;
- 2 La ditta appaltatrice, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, dovrà predisporre il piano di evacuazione e allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti quali terremoti, incendi, allagamenti ecc. Copia di tale documento dovrà essere tempestivamente trasmesso alla stazione appaltante;
- 3 La ditta appaltatrice, entro il termine come sopra indicato, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro - art. 4, comma 2, lett. a), del D.lgs. 626/94. Il documento dovrà essere trasmesso alla stazione appaltante che si riserverà di indicare ulteriori approfondimenti ai quali, la ditta aggiudicataria, dovrà adeguarsi entro un massimo di 60 giorni. Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra la Committente e la ditta appaltatrice;
- 4 La ditta appaltatrice dovrà predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali

di preparazione, di cottura e dei locali annessi, secondo quanto previsto dalle normative vigenti;

- 5 La ditta appaltatrice sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme infortunistiche. Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'appaltatore, previa contestazione e valutazione fra le parti;
- 6 Le parti (ditta appaltatrice e stazione appaltante) si impegnano a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7 comma 2 del D.Lgs. n. 626/94, per tutti i luoghi di lavoro interessati dal servizio oggetto del presente capitolato.

**E) Condizioni per la pulizia, sanificazione e disinfezione:**

1. La ditta aggiudicataria è obbligata a predisporre un programma di pulizia, sanificazione e disinfezione specificando in maniera chiara ed inequivocabile la frequenza e le modalità di intervento per la pulizia e la disinfezione dei locali di cottura interessati dall'appalto, che sarà trasmesso alla stazione appaltante per la superiore approvazione e sottoscrizione;
2. La ditta aggiudicataria, in assenza di un programma di lavoro approvato, è comunque obbligata, nei locali di cottura, a rispettare il programma di pulizia, sanificazione e disinfezione qui di seguito specificato, con le seguenti frequenze e modalità, che rappresentano comunque il livello minimo di prestazione, fermo restando che si possono prevedere articolazioni più capillari nel proprio manuale di autocontrollo, in ordine alle modalità ed alle frequenze.

**Frequenza: Operazioni giornaliere — Modalità.**

- ✕ Tutte le aree dei centri di cottura (ingresso, corridoi, magazzino, zona preparazione, cottura, confezionamento, servizi igienici e spogliatoi), dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura arredi e lavaggio pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, con l'aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo;
- ✕ Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili, a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti e disinfettanti. In particolare i forni a convenzione dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo;
- A I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati per immersione in disinfettanti cationici;
- ✕ I servizi igienici dovranno essere puliti con detergenti alcalini cloroattivi.
- ✕ Il sapone da utilizzare nei dosatori per il lavaggio delle mani degli operatori del centro sarà del tipo igienizzante cationico.

**Frequenza: Operazioni settimanali — Modalità.**

- ✕ Dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrellate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.
- ✕ I contenitori termici dovranno essere sottoposti, e comunque ogni qual volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.
- ✕ Pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati.
- ✕ Pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

#### Frequenza: Operazioni trimestrali — Modalità.

- ✕ Pulizie generali e straordinarie di tutte le aree del centro dei locali ove sono ubicati gli impianti e le canalette e bocchette degli impianti di estrazione fumi.
- ✕ La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione di tutti i locali dei centri a quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.
- ✕ Tutti gli oneri per la pulizia e disinfezione quotidiana di tutti i locali dei centri di cottura, delle pertinenze esterne e delle attrezzature e mobili da effettuare di cui ai superiori punti sono a totale carico dell'appaltatore.

#### Ulteriori oneri a carico della ditta aggiudicataria:

- ✕ La ditta appaltatrice è obbligata a conseguire ogni permesso e/o autorizzazione per la gestione dei locali cottura;
- ✕ La ditta appaltatrice è obbligata a conseguire la necessaria autorizzazione sanitaria propria per l'eventuale trasporto dei pasti caldi veicolati;
- ✕ La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente gestire - per ogni mensa servita - tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.L.vo 155/97;
- ✕ La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante, prima di iniziare il servizio in questione i contratti di polizze di assicurazione, con adeguati massimali, per responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro; ✕ tutte le spese relative a imposte e/o tasse connesse allo svolgimento del servizio sono, altresì, a totale carico della ditta aggiudicataria.

### ART. 11

#### CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. 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 utilizzarsi deve essere del 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 avicole devono:
  - ✕ essere fresche e non surgelate, di consistenza non flaccida, di provenienza certificata secondo la normativa vigente;
  - A 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, 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 corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
- f. Gli ortaggi devono essere:
  - ✕ di stagione e di recente raccolta; ✕ maturi fisiologicamente e non solo commercialmente; ✕ asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei ✕ indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche; ✕ esenti da tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente.

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; ✕ di ottimo sapore e profumo;
  - ✕ di buona stagionatura - almeno diciotto mesi;

Il formaggio da condimento da pasto, quali: Fontina, Emmenthal, Mozzarella e simili, non devono presentare alterazioni esterne ed interne.

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

  - ✕ tipo di formaggio; ✕ nome del 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 tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice ed al luogo di produzione, così come previsto dalla vigente normativa in materia. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, ma essere compatto, senza presentare parti ingiallite o con odore e sapore di rancido. Non deve essere usato prosciutto affettato o 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.
- j. Il pane deve essere prodotto con farina 0 e con l'aggiunta di olio d'oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. 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.

- k. La frutta deve essere: ✕ di stagione; ✕ esente da difetti all'epicarpio e alla polpa; ✕ di prima qualità; ✕ di calibratura e grammatura come da tabelle dietetiche; ✕ fisiologicamente matura; ✕ omogenea, uniforme e turgida.

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

m. Il sale deve essere del tipo iodato.

n. L'acqua deve essere di tipo oligominerale naturale non gassata in confezione da 50 cl.

## ART. 12

### MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI E GENERI ALIMENTARI VIETATI

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta aggiudicataria è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal medico dell'ASM per quanto riguarda ai metodi di cottura e di conservazione degli alimenti e a quant'altro che, in materia di tecnica alimentare, da questi verrà disposto.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. Le verdure devono essere accuratamente lavate con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.
5. La ditta aggiudicataria deve:  
✕ cuocere le verdure a forno a vapore; ✕ cuocere i secondi piatti al forno; ✕ aggiungere i grassi possibilmente a crudo; ✕ somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, ecc.); ✕ conservare le uova in frigorifero tra +4°C e +10°C, per non oltre una settimana e devono essere accuratamente lavate e asciugate immediatamente prima dell'utilizzo; ✕ utilizzare, per eventuali menù personalizzati destinati a soggetti celiaci, prodotti gluten-free contrassegnati con l'etichetta raffigurante la spiga barrata.
6. E' assolutamente vietato utilizzare:  
✕ carni al sangue; ✕ cibi fritti; ✕ alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici; ✕ dadi da brodo; ✕ conservanti ed additivi chimici; ✕ paste speciali fresche; ✕ verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti; ✕ residui dei pasti dei giorni precedenti.

## ART. 13

### CAUSE DI SOSPENSIONE DEL SERVIZIO MODIFICAZIONE DELLA FORNITURA

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

2. In caso sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni, suggerite dal medico ASM che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari (prodotti biologici) non previste nel presente capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto.

#### ART. 14

##### SCIOPERI E ASSEMBLEE SINDACALI

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.
3. In tale caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa di indennizzo alcuno da parte della ditta.

#### ART. 15

##### CAUZIONE PROVVISORIA, DEFINITIVA e R.C.T.

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo complessivo presunto a base d'asta.
2. L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione per la mancata sottoscrizione del contratto da parte della ditta aggiudicataria. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente nel momento della sottoscrizione del contratto.
3. Alle ditte non aggiudicatarie, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
4. La ditta aggiudicataria, entro giorni dieci dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione.
5. Tale cauzione resterà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
6. La cauzione provvisoria e definitiva potranno essere prestate con polizza fidejussoria assicurativa, rilasciata da primaria ed abilitata Compagnia di assicurazione, conforme allo

schema di polizza tipo di cui al decreto del Ministro dello Sviluppo Economico del 19.01.2018. n. 31.

7. La Ditta appaltatrice, a copertura dei rischi relativi all'espletamento del servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, come di seguito specificato, apposita polizza assicurativa, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicurativa ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza dovrà tenere conto specificatamente della responsabilità civile verso terzi, per tutti i rischi, nessuno escluso ed in particolare, in via esemplificativa, ma non esaustiva, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazioni, ingestione di cibi e/o bevande avariate.

Copia della polizza assicurativa deve essere consegnata al Comune in sede di stipula del contratto.

L'importo del massimale non dovrà essere inferiore ad € 2.500.000,00.

## ART. 16

### AGGIUDICAZIONE E CONTRATTO

1. L'aggiudicazione si intende definitiva per l'Amministrazione soltanto dopo le approvazioni intervenute a termine di legge mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata sin dal momento dell'aggiudicazione. L'A.C. si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione senza che nessun offerente possa vantare diritto alcuno e senza dover giustificare tale decisione.

2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria, ecc. dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

3. l'aggiudicatario si impegna ad eseguire tutte le prestazioni connesse all'appalto anche in pendenza di sottoscrizione del contratto. In tal caso, resta inteso che si procederà alla liquidazione dei compensi spettanti successivamente alla stipula del contratto.

## ART. 17

### RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- a. perdita da parte della ditta dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
- b. comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature, decadenza dell'autorizzazione sanitaria, utilizzo nei centri di cottura o nel trasporto dei pasti di personale inidoneo;
- c. gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
- d. subappalto o cessione anche parziale della fornitura;
- e. incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
- f. ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg. 7 dal termine prefissato;
- g. per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria;

h. qualora la ditta aggiudicataria non provvedesse entro il termine assegnato a rimuovere le irregolarità contestate elencate nell'art. 17.

2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili alla ditta aggiudicataria, o la rinuncia alla sottoscrizione dello stesso, comporterà per questa ultima, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

## ART. 18 PENALITA'

1. L'Amministrazione Comunale, previa contestazione scritta, applicherà con atto del responsabile del settore competente, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito e a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, le seguenti penalità:
  - a. euro 2.000,00 per mancata fornitura dei pasti ordinati, anche solo in una singola mensa;
  - b. euro 2.500,00 anche per uno solo dei seguenti casi: ✕ per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti; ✕ per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica; per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inidonei all'alimentazione.
  - c. euro 1.500,00 per ogni mancata attuazione di quanto previsto dall'aggiudicatario nel progetto tecnico allegato all'offerta.
  - d. euro 1.000,00 anche per uno solo dei casi seguenti:
    - ✕ per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste; ✕ per confezionamento non conforme alle vigenti normative; ✕ per etichettatura non conforme alla vigente normativa; ✕ 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 di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati; ✕ per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili; ✕ per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti; ✕ per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina; ✕ 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 trasporto;
  - e. euro 250,00 anche per uno solo dei seguenti casi:
    - ✕ per mancato utilizzo di materiale a perdere (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli); ✕ per mancato rispetto della grammatura, verificato su IO pesate della stessa preparazione; ✕ per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert; ✕ per rinvenimento di parassiti ✕ per ritardi oltre i 15 minuti dall'orario prestabilito, nella somministrazione dei pasti.
2. L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine di gg. 15.

3. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.
4. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

#### ART. 19

#### CONTROVERSIE, FORO COMPETENTE E DOMICILIO LEGALE

1. Le controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, saranno devolute alla cognizione della competente Autorità Giudiziaria.
2. il foro competente in merito a controversie giudiziarie ed extragiudiziarie dovute all'interpretazione e all'esecuzione del contratto è quello di Matera.
3. Qualora la ditta aggiudicataria dell'appalto non elegga il proprio domicilio legale in Bernalda, questo si intenderà eletto presso il Comune di Bernalda.

#### ART. 20

#### OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

1. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi e regolamenti in vigore sia a livello nazionale che a livello regionale e comunale, con particolare riguardo a quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con i servizi oggetti dell'appalto.
2. La ditta aggiudicataria si considera all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza della ubicazione dei locali cucina e dei locali mensa.
3. Ad avvenuta aggiudicazione, il Comune si riserva di procedere agli accertamenti previsti dal decreto legislativo n. 490 del 8.8.1994.

#### ART. 21

#### DISPOSIZIONI FINALI

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili ed in genere di tutte quelle prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.
2. L'aggiudicataria è responsabile del trattamento dei dati personali del Comune dei quali venga eventualmente a conoscenza nel corso dell'esecuzione del presente contratto ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 196/2003.

Modello DICHIARAZIONE DA ALLEGARE ALL'OFFERTA

**oggetto: gara per affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni di Bernalda e Metaponto  
aa.ss. 2022/2023**

cig **9448986DE8**

Il sottoscritto..... nato a .....

il ..... e residente in ..... alla via .....  
....., nella sua espressa qualità di ..... dell'impresa  
..... con sede in .....  
alla via ..... tel. ....  
fax ..... cellulare .....  
C.F. .... P.IVA .....  
codice attività..... Volume d'affari (ultimo anno).....  
capitale sociale (ove previsto) .....  
INPS matricola azienda ..... INPS sede competente .....  
INAIL codice azienda ..... PAT INAIL .....  
CASSA EDILE (Codice azienda) ..... CASSA EDILE (Codice Cassa) .....



A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

## DICHIARA

**Di essere in possesso dei requisiti di idoneità morale, capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria prescritti dalla legge per gli affidamenti di contratti pubblici, ed in particolare:**

- 1)- che la ditta non si trova nelle condizioni di incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- 2)- che la ditta non è stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti, né esistono cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure concorsuali dei medesimi;
- 3)- di essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del Decreto Legislativo 50/2016 e precisamente:
  - a. ai sensi dell'art. 80 comma 1, di non aver subito condanne con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per uno o più dei seguenti reati:
    - delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale,

quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio [Art. 80 comma 1, lettera a] ;

- delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319ter, 319quater, 320, 321, 322, 322bis, 346bis, 353, 353bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile [Art. 80 comma 1, lettera b] ;
- false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile [Art. 80 comma 1, lettera b-bis] ;
- frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee [Art. 80 comma 1, lettera c] ;
- delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche [Art. 80 comma 1, lettera d] ;
- delitti di cui agli articoli 648bis, 648ter e 648ter. 1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni [Art. 80 comma 1, lettera e] ;
- sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24 [Art. 80 comma 1, lettera f] ;
- altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione [Art. 80 comma 1, lettera g] ;

**(eventuale per gli altri soggetti previsti dall'art. 80, comma 3, del D.lgs. 50/2016 e per i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data della lettera di invito in questione, allegare separata dichiarazione sottoscritta dall'interessato, secondo il format allegato sub lettera "B") ;**

**b.** ai sensi dell'art. 80 comma 2, che a proprio carico non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto;

**c.** ai sensi dell'art. 80 comma 4, di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

**d.** ai sensi dell'art. 80 comma 5:

- di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3, del D.lgs. 50/2016 [Art. 80 comma 5, lettera a] ;
- di non essere in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, né è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del D.lgs. 50/2016 [Art. 80 comma 5, lettera b] ;
- di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità, come significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni, ovvero tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; ovvero, anche per negligenza, aver reso informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero aver omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione [Art. 80 comma 5, lettera c] ;
- che con la propria partecipazione alla presente procedura non comporta situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D.lgs. 50/2016 [Art. 80 comma 5, lettera d] ;
- di non sussistere una distorsione della concorrenza derivante da precedente coinvolgimento degli operatori economici nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del D.lgs. 50/2016 [Art. 80 comma 5, lettera e] ;
- di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 [Art. 80 comma 5, lettera f] ;

- di non aver presentato nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere [Art. 80 comma 5, lettera f-bis];
- di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti [Art. 80 comma 5, lettera f-ter];
- di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione [Art. 80 comma 5, lettera g];
- di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 [Art. 80 comma 5, lettera h];
- ai sensi di quanto richiesto dall'art. 80, comma 5, lettera i, sulla base di quanto previsto dall'art. 17, della legge 12 marzo 1999, n. 68 (*barrare il caso che interessa*):
  - ☐ che la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
  - ☐ che la ditta non è soggetta alle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in quanto

.....

- la non esistenza delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 comma 5, lettera l;

- ai sensi dell'Art. 80 comma 5, lettera m del D.lgs. 50/2016, dichiara e attesta (**barrare**):
  - ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - ☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
  - ☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

- 4)- ai sensi dell'art. 1-bis, comma 14, della legge 18 ottobre 2001, n. 383 (*barrare il caso che interessa*):
- ☐ di non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001;
  - ☐ di essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001, ma il periodo di emersione si è concluso in data.....

5)- di avere adempiuto, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dal D.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.;

6)- con riferimento alle cause di nullità dei contratti di cui al comma 16-ter dell'art. 53 del D.lgs. 165/2001, introdotto dalla Legge 190/2012, dichiara di non avere alle proprie dipendenze e di non aver conferito incarichi professionali o di collaborazione a persone che negli ultimi tre anni abbiano esercitato potere autoritativo o negoziale per conto del Comune di Bernalda in forza di un rapporto di pubblico impiego;

7)- che i \_ direttor\_ tecnic\_ della ditta suddetta è/sono i \_ sig.\_ (*per le imprese individuali*):

.....

8)- che la ditta è iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato di..... (ovvero presso i registri professionali dello Stato di



9)- di essersi recata sul posto dove deve eseguirsi il servizio e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio medesimo, nonché di tutte le garanzie poste a carico dell'appaltatore ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e dei relativi oneri, e di aver giudicato il servizio stesso realizzabile ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire l'offerta prodotta;

10)- di aver 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;

11)- di essere in regola con le norme in materia di ambiente;

12)- di essere in possesso delle autorizzazioni dei mezzi a disposizione al trasporto di persone, con indicazione dei mezzi autorizzati al trasporto;

13)- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato speciale di appalto e nel disciplinare di gara;

14)- di acconsentire al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs. 196/2003 e ss.mm.;

15)- che, ai sensi del disposto dell'art. 2 del D.lgs. 53/2010, il domicilio eletto per le comunicazioni previste dall'art. 76, comma 5, del D.lgs. 50/2016 è, espressamente, il seguente: impresa

..... con sede in ..... alla  
via ..... Tel. ..... Fax  
..... indirizzo di ..... posta elettronica  
..... indirizzo di posta elettronica  
certificata (ove posseduto) .....

16 )- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136 del 13 agosto 2010;

**II/ La sottoscritt\_ si impegna inoltre:**

1)- ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti, e se cooperative anche verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e degli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si realizzano i lavori;

2)- ad accettare il principio dell'invariabilità del prezzo;

3)- a comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante ogni modificazione intervenuta, successivamente ad oggi, negli assetti proprietari e nella struttura dell'impresa, nonché negli organismi tecnici ed amministrativi (art. 7, Legge 19.3.1990, n. 55).

4)- a rispettare i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, sanciti dal D.lgs. 9.04.2008, n. 81 e di essere edotto, in proposito, dell'opera e dell'ambiente in cui è chiamato ad operare;

5)- (eventuale per la capogruppo nel caso di Imprese non ancora costituite in Associazione Temporanea).

a trasmettere, in caso di aggiudicazione, la seguente documentazione:

a) il mandato conferito dalle imprese mandanti, risultante da scrittura privata autenticata da un notaio;

b) la procura relativa al mandato premesso, risultante da atto pubblico.

Li \_\_\_\_\_

FIRMA \*

(\*) Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, la sottoscrizione della presente istanza non è soggetta ad autenticazione qualora sia presentata unitamente a copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

**oggetto: gara per affidamento del servizio di trasporto scolastico extraurbano e diversabili per gli alunni di Bernalda e Metaponto aa.ss. 2022/2023**

cig 9373087415

**OFFERTA ECONOMICA**

IL SOTTOSCRITTO \_\_\_\_\_

NATO A \_\_\_\_\_ IL \_\_\_\_\_

NELLA SUA QUALITÀ DI \_\_\_\_\_

DELL'IMPRESA \_\_\_\_\_

CON SEDE IN \_\_\_\_\_

VIA \_\_\_\_\_

**OFFRE**

il prezzo di € \_\_\_\_\_ a Km. (oltre IVA)  
(euro \_\_\_\_\_)  
(in cifre) [in lettere (N.B. indicare sia la parte intera che quella decimale)]

**Inoltre, dichiara che:**

- i costi della manodopera, ai sensi dell'art 95, comma 10, del D.lgs. 50/2016, così come modificato dal D.lgs. 56/2017, sono pari ad € \_\_\_\_\_ (diconsi euro \_\_\_\_\_);
- gli oneri per la sicurezza interni aziendali ai sensi dell'art 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016, così come modificato dal D.Lgs. 56/2017, sono pari ad € \_\_\_\_\_ (diconsi euro \_\_\_\_\_).

Li, \_\_\_\_\_

Il Legale Rappresentante

\_\_\_\_\_  
(firma leggibile per esteso / timbro della ditta)

N.B.: nel caso di raggruppamenti temporanei d'impresa non ancora costituite l'offerta andrà sottoscritta dai legali rappresentanti di ogni impresa raggruppata (che pertanto dovranno essere in premessa analiticamente indicati, unitamente all'azienda di riferimento) nonché contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.lgs. 163/2006 e ss.mm