



COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA

CITTÀ DELLE CERAMICHE

AREA AMMINISTRATIVA SOCIO CULTURALE

DETERMINA N. 57 /2023

Oggetto: Servizio di mensa scolastica Scuole dell'Infanzia "Piano Botte" e "Favatà", Primaria e Scuola Secondaria di I Grado. Periodo febbraio/aprile 2023. - DETERMINA A CONTRARRE.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Vista la nota del 30/09/2022 con la quale l'Istituto Comprensivo richiede, tra l'altro, l'attivazione del servizio mensa per le Scuole dell'Infanzia Piano Botte e Favatà, Primaria e per n. 5 classi della Scuola Secondaria di I Grado con l'indicazione del numero degli alunni fruitori;

Dato atto che ritiene opportuno garantire un servizio indispensabile per i bambini, per i loro nuclei familiari e per il normale funzionamento delle attività didattiche;

Visto il preventivo di spesa redatto dal sottoscritto Capo Area, per il periodo febbraio/aprile 2023, per un importo di € 41.463,14 compreso IVA al 4%;

Vista la delibera di G.M. n. 179 del 15/12/2022 dell'Area Finanziaria con la quale sono state assegnate le risorse finanziarie ai Responsabili di Area a seguito dell'approvazione del bilancio di previsione 2022/2024;

Ritenuto opportuno procedere all'affidamento diretto del servizio di mensa scolastica con procedura interamente telematica, che verrà svolta tramite la piattaforma telematica di e-procurement - Portale Appalti, accessibile tramite il portale istituzionale del Comune : www.comune.santostefanodicamastra.me.it

Visto l'art. 1 del D.L. 76/2020 che prevede, in deroga all'art. 36 del D. Leg.vo 50/2016, comma 2, nonché all'art. 157 del D. Leg.vo 50/2016, comma 2, di applicare le procedure di affidamento di cui ai commi 2, 3 e 4, qualora la determina a contrarre o altro atto equivalente di avvio del procedimento sia adottato entro il 30/06/2023, per i lavori di importo inferiore a 150.000 euro e per i servizi e le forniture di importo inferiore a 139.000 euro;

ATTESA la necessità di procedere all'adozione della presente determinazione a contrarre. di cui al combinato disposto dell'art. 192 del T.U. Ordinamento Enti locali emanato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e dell'art. 32, comma 2, del D.Lgs. n° 50/2016;

Attestata l'assenza di situazioni di conflitto d'interesse ai sensi dell'art. 15 comma 2 del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2022/2024 approvato con delibera G.C. n. 64 del 28/04/2022;

propone

1. Di affidare tramite trattativa privata diretta attraverso la la piattaforma telematica di e-procurement - Portale Appalti, accessibile tramite il portale istituzionale del Comune : www.comune.santostefanodicamastra.me.it .
2. Approvare il preventivo di spesa per un importo di € 41.463,14 compreso IVA, il capitolato speciale d'appalto, lo schema di offerta economica e lo schema di offerta tecnica.
3. Avverso il presente provvedimento è esperibile ricorso al TAR territorialmente competente nel termine di gg. 60 o in alternativa ricorso straordinario al Presidente della Regione nel termine di 120 gg., entrambi decorrenti dalla data di notifica o comunicazione dell'atto o dalla piena conoscenza di esso.
4. Pubblicare il presente provvedimento all'albo pretorio on-line.

S.Stefano di Camastra li, 01/02/2023

Il Responsabile del Servizio
(Nicoletta Arancitello)



IL CAPO AREA

VISTA la proposta di determinazione del Responsabile del Servizio meglio specificata in premessa;
Attestata l'assenza di situazioni di conflitto d'interesse ai sensi dell'art. 15 comma 2 del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza 2022/2024 approvato con delibera G.C. n. 64 del 28/04/2022;

VISTA la determina sindacale n° 43 del 06/09/2022 con la quale vengono attribuite le funzioni di cui al comma 3 dell'art. 51 della Legge 142/90 al sottoscritto Capo Area;

DETERMINA

Approvare integralmente così come innanzi descritta la proposta sopra citata.

S.Stefano di Camastra li, 01/02/2023

IL CAPO AREA
Amministrativa Socio Culturale
(D.ssa Rosaria Perez)



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO.

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Forma oggetto dell'appalto la fornitura di :

-circa 102 pasti caldi giornalieri , l'acqua minerale e il personale addetto alla sala mensa per le Mense Scolastiche delle Scuole dell'Infanzia“Piano Botte” e “Favatà” e la Scuola Primaria;

- circa n. 85 pasti due volte a settimana, l'acqua minerale e il personale addetto alla sala mensa per la mensa scolastica della scuola media secondaria di I grado “M.Buonarroti”;

Detta fornitura si effettuerà sotto l'osservanza del presente Capitolato Speciale d'Appalto nonché nel pieno rispetto delle norme generali di igiene e delle vigenti disposizioni di legge in materia di mensa per comunità. Il quantitativo giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, in quanto il numero degli stessi da fornire giornalmente sarà stabilito in base alle presenze effettive.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La fornitura oggetto del presente appalto si riferisce al periodo febbraio aprile 2023 e comprenderà i giorni della settimana dal lunedì al venerdì del calendario scolastico per la scuola dell'Infanzia e Primaria, mentre per la scuola secondaria di I° grado il martedì e il giovedì. Saranno esclusi il sabato, la domenica e tutti i giorni in cui la Scuola effettuerà periodo di vacanza.

L'inizio e il termine del servizio saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale che si riserva, inoltre, la possibilità qualora ragioni di opportunità e convenienza lo richiedano, di rimuovere il Servizio ai sensi dell'art.44 della L.724/94.

ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

I pasti freschi dovranno essere preparati giornalmente, secondo le tabelle dietetiche ed il ricettario allegati, in tempo utile per garantire la qualità e la temperatura, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

ART. 4 – MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il pasto caldo dovrà arrivare ai centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali nei seguenti orari:

- ore 12.15 per la scuola Primaria e la Scuola dell'Infanzia Favatà
- ore 12.30 per la Scuola dell'Infanzia Piano Botte
- ore 13.00 per la scuola secondaria di I° grado

Tutti i contenitori usati per il trasporto degli alimenti dovranno essere sottoposti a sanificazione giornaliera. I mezzi adibiti al trasporto devono essere mantenuti costantemente puliti in modo tale che gli stessi non possano rappresentare causa di contaminazione delle sostanze alimentari trasportate e rispondenti ai requisiti di cui al D.P.R. 26/3/80 n. 327.

ART. 5 – LOCALI, ATTREZZATURE, MATERIALI E PERSONALE

L'appaltatore dovrà disporre di idonei locali destinati allo stoccaggio, conservazione, lavorazione, preparazione e cottura dei pasti. e la distanza tra il centro di produzione e il punto di consumo non deve essere superiore a 50 chilometri. Tali locali dovranno essere muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dall'A.S.P. competente per territorio comprovante l'idoneità dal punto di vista igienico-sanitario. L'appaltatore dovrà provvedere a fornire, a sua cura e spese, i seguenti materiali a perdere:

- Rotoli tovaglie di carta senza decorazioni (h. cm 120)
- coperti monouso a perdere composti da:
 - n.1 bicchiere per acqua

n.1 tris di posate monouso con tovagliolo

il tutto prodotto e confezionato con materie prime certificate per alimenti secondo il D.M. 21/03/1973.

Dovrà inoltre provvedere a fornire n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 0,500 ml per ogni pasto ordinato.

L'appaltatore dovrà infine fornire una unità di personale per la Scuola dell'infanzia Piano Botte, una per la scuola dell'Infanzia Favatà, una per la Scuola Primaria e una per la scuola secondaria di I grado.

Le mansioni che ogni unità dovrà svolgere sono: ricevimento pasti, predisposizione del refettorio, preparazione dei tavoli, distribuzione pasti, somministrazione pasti ai bambini (apertura dei contenitori dei pasti e spezzettamento degli stessi) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, gestione rifiuti.

ART. 6- DESCRIZIONE DELLE OPERAZIONI E DEGLI ORARI DI LAVORO

Sarà cura delle direzioni mettersi in contatto giornalmente entro le ore 9,30 con il centro di cottura della ditta appaltatrice per comunicare il quantitativo dei pasti da fornire secondo le modalità sotto specificate. I pasti dovranno essere confezionati e consegnati, franchi di ogni spesa, presso i punti di refezione, in attuazione delle tabelle dietetiche e del relativo menù, assicurando che le portate calde pervengano agli utenti a temperatura adeguata ed in contenitori idonei sotto il profilo igienicosanitario.

ART. 7- CONTROLLI DA PARTE DELLA COMMITTENTE

Fermo restando che è fatto obbligo all'Impresa Appaltatrice di provvedere a:

elaborare un piano di autocontrollo secondo la legislazione vigente in materia;
 far riferimento specificatamente al Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europeo dalla FERCO con l'appoggio della Commissione Europea nel quadro del programma FORCE.

presentare alla Civica Amministrazione prima dell'inizio della fornitura il piano HACCP

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa Appaltatrice per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa Appaltatrice dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa Appaltatrice non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale. L'Impresa Appaltatrice sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Ove il personale docente dovesse rilevare gravi inadempienze igieniche o sospettare che i pasti siano avariati, dovrà dare tempestiva comunicazione alla ditta e all'ufficio di P.I.

ART. 8 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI

L'appaltatore ha l'obbligo di assicurare il regolare funzionamento della fornitura, tenendo costantemente adeguato il numero necessario di dipendenti.

Il personale che verrà a contatto con gli utenti del servizio dovrà essere di fiducia e la ditta dovrà impegnarsi a sostituire quel personale che abbia dato motivi di lagnanza, su semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Saranno a carico dell'appaltatore gli oneri seguenti:

1) Osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alle assicurazioni varie degli operai contro infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia, contro la tubercolosi, nonché l'osservanza di tutte le altre disposizioni in vigore e che potranno intervenire in corso di appalto.

2) L'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare scrupolosamente il Contratto Nazionale di lavoro di categoria, le norme in vigore e quelle che eventualmente venissero emanate in materia di assunzione della mano d'opera in genere, compresa l'assunzione del personale alle dipendenze della precedente ditta appaltatrice.

3) Il personale dovrà essere munito di idonei camici, copricapo, mascherine, guanti monouso, dovrà essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria e dovrà essere istruito sulle norme igienico sanitarie per la corretta manipolazione dei cibi.

4) Il personale dovrà essere opportunamente e periodicamente aggiornato con corsi di formazione, che dovranno essere documentati.

5) Provvedere a designare un responsabile della fornitura che dovrà essere in possesso di qualifica professionale idonea, il quale dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento della fornitura.

In caso di assenza o impedimento del medesimo (ferie - malattia - ecc.) l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

6) Adottare nell'esecuzione della fornitura i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire la vita e l'incolumità dei dipendenti, delle persone addette al servizio e dei terzi, nonché per evitare danni ai beni pubblici e privati.

Ogni e più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà pertanto sull'appaltatore, rendendone sollevata l'Amministrazione, nonché il personale preposto alla direzione e alla sorveglianza.

ART. 9 – IGIENE DELLA PRODUZIONE – CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO

Per le procedure di corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

a) il personale adibito alla preparazione dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione deve:

1) togliere anelli e braccialetti;

2) lavarsi le mani;

3) indossare camice bianco, cuffia, mascherina, guanti e idonei calzari.

b) il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

c) l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (sistema HACCP).

d) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi privi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella devono essere separate e protette ed idoneamente confezionate. I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra 1°C e 6°C.

e) i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

f) ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

g) i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta ed il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore.

h) tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capacità.

i) le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere lavorati su piani di lavoro separati.

j) tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura, per evidenziare eventuali corpi estranei.

k) i prodotti che devono essere sottoposti a scongelamento prima della cottura devono essere scongelati in celle frigorifere tra 0°C e 4°C o mediante decongelatore o forno microonde.

l) la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo e dovranno essere contenute in appositi contenitori muniti di copertura.

m) la carne tritata deve essere macinata in giornata.

n) il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

o) il lavaggio ed il taglio della verdura dovranno essere effettuati in giornata ad eccezione delle patate che possono essere pulite il giorno precedente la cottura.

p) le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate in giornata.

q) tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 1 h 30', con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 0° C e 4 ° C.

r) per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasiere.

s) le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare

Parmigiano Reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

t) è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

u) è assolutamente vietato utilizzare:

- le carni al sangue
- il dado da brodo ed i composti contenenti glutammato monosodico
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- verdure, carni e pesci semilavorati o precotti
- i residui dei pasti del giorno precedente.

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30/4/62 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 DEL 26/3/98, AI Regolamenti Comunitari (CE) n. 852/04, n. 853/04 e alle loro Linee Guida applicative – Provvedimento 9 febbraio 2006, e successive modificazioni, al Codex Alimentarius, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e a quanto previsto dal presente Capitolo.

Tutte le norme di Legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotto derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenente organismi geneticamente modificati (OGM), in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

ART. 10 – MENU'

VARIAZIONE MENU':

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione scritta e via e-mail.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

Di norma, la variazione del menù, potrà avvenire in caso di costante non gradimento comprovabile con controlli da parte degli addetti comunali dei piatti da parte dell'utenza.

ART. 11 – TABELLE DIETETICHE E DIETE

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella dietetica allegata.

Nella Tabella sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento.

DIETE IN BIANCO

L'Impresa Appaltatrice si impegna alla predisposizione di variazioni di menù che non necessitano di certificato medico e che saranno costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, frutta o yogurt. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

DIETE SPECIALI

L'Impresa Appaltatrice si impegna a garantire, secondo l'offerta tecnica e senza variazione di prezzo, la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari, da favismo, da patologie di tipo cronico (morbo celiaco, diabete, ecc.), da malattie metaboliche che prevedano – a scopo terapeutico – l'esclusione di particolari alimenti, accertate da certificato medico, che dovrà essere presentato dai genitori in sede di iscrizione al servizio o comunque tempestivamente all'insorgere della causa determinante.

Per gli utenti che rispettino particolari regimi alimentari per motivazioni religiose e ideologiche (religione musulmana, vegetariani, ecc.) i genitori presenteranno formale richiesta scritta indicando chiaramente gli

alimenti da escludere. In tali casi l'Impresa Appaltante provvederà alla preparazione dei pasti escludendo gli alimenti indicati dai genitori e garantendo l'apporto calorico necessario, secondo quanto prescritto dall'ASL. Tali regimi dietetici saranno comunicati con congruo anticipo all'impresa dal servizio comunale competente.

ART. 12 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari l'Impresa Appaltatrice, deve giornalmente prelevare 100 gr. di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili contrassegnati da ora del prelievo, denominazione del piatto, e riporli:

- a temperature negative per le 72 ore successive (manuale FERCO);
- in cella refrigerata (0° C+4° C) per le 48 ore successive.

Le summenzionate modalità potranno essere variate, in corso di esercizio, in osservanza di disposizioni normative successivamente emanate.

ART. 13 – VIGILANZA E PENALITÀ

L'Amministrazione Comunale si riserva ogni diritto di effettuare qualunque prova, anche presso il fornitore medesimo; ciò costituisce diritto e non obbligo, pertanto la mancata effettuazione di controlli da parte del committente in nessun modo ridurrà la responsabilità del fornitore. Qualora, al controllo quantitativo e qualitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti o, se necessario, sostituire le derrate. Al fornitore saranno addebitate le spese inerenti il ritiro e tutti gli altri oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

Ai fini del presente capitolato, la vigilanza ed il controllo sul servizio di fornitura e somministrazione sono di competenza del Responsabile del Procedimento del Comune che potrà avvalersi dei Servizi Tecnici dell'Azienda Regionale A.S.L. e/o di laboratori privati incaricati dall'Amministrazione Comunale. Tutte le inadempienze e le mancanze connesse con le prescrizioni e gli obblighi previsti per l'appaltatore dal presente capitolato, nonché quelle conseguenti a leggi e regolamenti vigenti o emanabili, saranno accertate dal Responsabile del procedimento.

L'appaltatore dovrà produrre le sue controdeduzioni entro 24 ore dalla notifica, anche a mezzo fax. Trascorso inutilmente tale termine, si intenderà riconosciuta la mancanza e saranno applicate dalla Giunta Comunale le penalità conseguenti. In caso di consegna dei pasti prima o dopo l'orario previsto, sarà applicata una penale di: - € 25,82 quando la variazione del tempo di consegna non incida sul buon funzionamento del servizio;

€ 129,11 quando il ritardo abbia avuto come conseguenza il rifiuto alla consegna dei pasti;

€ 51,64 in caso di difformità dei pasti rispetto a quanto stabilito dall'ufficiale sanitario, senza preventiva autorizzazione.

Ove in caso di verifica effettuata a norma del D.P.R. 26/Marzo/1980 n° 327, i pasti forniti presentino una deficienza ponderale "a cotto" superiore al 10% è prevista una penale di € 51,64.

In caso di esito sfavorevole dell'analisi clinica o batteriologica di pasti sottoposti a controllo, è prevista una penale da € 516,45 a € 1549,37 secondo la gravità accertata e saranno addebitati all'aggiudicatario anche gli eventuali oneri sostenuti per analisi e controlli.

In caso di mancata consegna giornaliera, salvo i casi di documentata forza maggiore, è prevista una penale di € 51,64. In caso di consegna parziale dei pasti, sarà applicata una penale pari a € 25,82. In caso di confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia, sarà applicata una penale di € 51,64. Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni per qualsiasi causa o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi come riterrà opportuno a spese rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi.

A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

Art. 14 -INFORTUNI E DANNI

L'impresa aggiudicataria è responsabile per i danni che dovessero riportare gli utenti o terzi nel corso dello svolgimento delle attività ed imputabili a colpa dei propri operatori o derivanti da gravi irregolarità o carenze nelle prestazioni. Dovrà, altresì, tenere indenne l'Amministrazione per danni diretti ed indiretti che potranno accadere all'impresa derivanti da fatti colposi di terzi. L'impresa aggiudicataria dovrà contrarre adeguata polizza assicurativa per tutti i danni derivanti da comportamenti, anche omissivi, del proprio personale, garanzia R.C.O (Responsabilità Civile Operatori) per sinistro e per persona e R.C.T (Responsabilità Civile verso Terzi) comprensiva dei danni alle cose causati dal personale nell'ambito

dell'esecuzione del servizio con un massimale per ciascuna polizza e per ogni singolo sinistro non inferiore ad euro 1.000.000,00.

ART. 15 – DECADENZA DELL'APPALTATORE

L'appaltatore incorre nella decadenza del contratto nei seguenti casi:

- a) mancato inizio della fornitura alla data stabilita;
- b) abituali deficienze e negligenze nel servizio, ritardi ricorrenti rispetto agli orari stabiliti, quando la gravità e la frequenza delle infrazioni debitamente accertate e contestate compromettano il servizio stesso a giudizio dell'Amministrazione o dei servizi preposti ai controlli igienicosanitario;
- c) quando l'impresa si renda colpevole di frodi;
- d) cessione parziale o totale del contratto o subappalto ad altri;
- e) altre inadempienze previste dal Codice Civile;
- f) in caso di inosservanza delle vigenti leggi sulla prevenzione ed assicurazione infortuni sul lavoro e previdenze varie per il personale dipendente;
- g) inosservanza delle norme igienico-sanitarie del centro di cottura;
- h) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme e delle caratteristiche merceologiche previste dal Capitolato
- i) casi di tossinfezione o intossicazione alimentare
- j) ulteriore inadempienza dopo la comminazione di cinque penalità nell'ambito dello stesso anno scolastico.

ART. 16 – DICHIARAZIONE DI DECADENZA

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di decadenza di cui all'art.15 il Responsabile del procedimento, notifica all'appaltatore l'addebito, con invito a produrre le proprie deduzioni entro il termine di 10 giorni dalla data della notifica. Sulle stesse si pronuncia in via definitiva la Giunta Comunale che, qualora non ritenga di accoglierla, dichiarerà la decadenza del contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa dell'Appaltatore sono a carico di quest'ultimo. La cauzione versata dall'appaltatore dichiarato decaduto, viene incamerata dal Comune.

ART. 17 – PAGAMENTO

Il pagamento dei pasti regolarmente somministrati e controllati avverrà, previa verifica della regolarità contributiva e fiscale, a 60 gg. dalla data di presentazione di fatture mensili corredate dalle documentazioni relative alle forniture effettivamente eseguite.

Le consegne giornaliere, nelle aule adibite a refettorio, dovranno essere accompagnati da regolare bolla di consegna in triplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, il numero di set di apparecchiatura e l'ora di consegna nonché dovrà essere indicato preventivamente l'orario di carico e di partenza e, dovranno essere concordati con le singole istituzioni scolastiche prima dell'avvio del servizio.

Il personale della scuola addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta, restituendone una copia alla ditta e inoltrando l'originale al competente ufficio P.I., per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

Qualora il personale addetto della scuola, riscontrasse la non corrispondenza di quanto attestato sulla bolla con quanto effettivamente consegnato, dovrà specificarlo sulla bolla, che resta agli atti della scuola, specificando l'effettiva quantità rilevata alla consegna.

La stessa bolla dovrà essere controfirmata dal responsabile del plesso.

La ditta fornitrice dovrà essere avvertita telefonicamente della mancanza rilevata e dovrà tempestivamente integrare le quantità mancanti, producendo nuova bolla ad integrazione che sarà firmata dai consegnatari e dal personale incaricato della scuola.

Entrambe le bolle dovranno poi essere inviate al servizio competente della P.I.

Le consegne dei pasti vanno effettuate entro i 30 minuti prima dell'orario stabilito dalla scuola per il pranzo.

Le fatture dovranno esporre il numero dei pasti distribuiti nel corso del mese distinti tra pasti forniti agli alunni e quelli forniti al personale docente e suddivisi per tipo di scuola.

ART. 18 – OSSERVANZA DELLE NORME E DISPOSIZIONI

La ditta affidataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente capitolato.

L'appaltatore sarà ritenuto unico responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti.

Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

ART. 20 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato all'affidatario subappaltare anche solo in parte o comunque cedere il contratto sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni senza l'autorizzazione della stazione appaltante.

ART. 21 – CONTROVERSIE

Tutte le vertenze che avessero a sorgere tra il Comune e l'appaltatore, così durante lo svolgimento dell'appalto come al suo termine, quale sia la loro natura, tecnica, amministrativa o giuridica, nessuna esclusa, saranno deferite al Foro di Patti.

ART. 22 – DOMICILIO LEGALE

L'aggiudicatario dovrà eleggere, agli effetti del presente appalto, domicilio legale in S. Stefano di Camastra

ART.23 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Dati sensibili

L'impresa appaltante si impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente in materia..

Li, 01.02.2023



Il Capo Area Amministrativa
Socio Culturale
D.ssa Rosalia Perez

COMUNE di SANTO STEFANO DI CAMASTRA CITTÀ DELLE CERAMICHE

AREA AMMINISTRATIVA SOCIO CULTURALE

PREVENTIVO DI SPESA

In relazione alla fornitura di pasti caldi per il servizio di refezione scolastica delle Scuole dell'Infanzia "Piano Botte" e Favatà, Lombardo Radice e Michelangelo Buonarroti si formula il seguente preventivo:

Costo di ogni pasto scuola dell'infanzia e primaria	€ 5,80 oltre IVA al 4%
Costo di ogni pasto scuola secondaria di I grado	€ 6,40 oltre IVA al 4%

Considerato il numero dei bambini che usufruiscono della Mensa e del numero dei giorni in cui verrà svolta, la spesa prevista per per il periodo 6 febbraio – 21 aprile 2023 ammonta a:

Scuola dell'Infanzia e primaria n° 102 bambini x gg. 49 = 4.998 pasti	
Pasti n° 4.998 x € 5,80	€ 28.988,40
Scuola secondaria di I grado n° 85 alunni x gg. 20 = 1.700 pasti	
Pasti n° 1.700 x 6,40 =	€ 10.880,00
Totale	€ 39.869,40
I.V.A. 4%	€ 1.594,74
TOTALE	€ 41.463,14

S. Stefano di Camastra, lì 01/02/2023

Il Capo Area Amministrativa
Socio Culturale

(D. Rosa Rosaria Perez)



AL COMUNE DI

S.STEFANO DI CAMASTRA

OGGETTO: ISTANZA DI PARTECIPAZIONE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE DELL’INFANZIA “PIANO BOTTE E FAVATA”, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO

Il sottoscritto.....
(nome e cognome)

Legale Rappresentante del.....
(denominazione dell’Organismo)

(natura giuridica e data costituzione).....

(indirizzo della sede legale).....

(codice fiscale ed eventuale n. di Partita IVA).....

Nel caso di R.T.I./A.T.S.

Il sottoscritto.....
(nome e cognome e codice fiscale)

Legale Rappresentante della Capogruppo/mandataria

(denominazione dell’Organismo).....

(natura giuridica e data costituzione).....

(indirizzo della sede legale).....

(codice fiscale ed eventuale n. di Partita IVA).....

Il sottoscritto.....
(nome e cognome e codice fiscale)

Legale Rappresentante della mandante

(denominazione dell’Organismo).....

(natura giuridica e data costituzione).....

(indirizzo della sede legale).....

(codice fiscale ed eventuale n. di Partita IVA).....

PRESENTA/PRESENTANO

Istanza di partecipazione per l'affidamento del servizio indicato in oggetto.

Si dichiara inoltre che il domicilio eletto per tutte le comunicazioni di cui al presente procedimento è il seguente:

Vian..... Comune.....Prov.....

Cap.....fax n°tel. n°

e-mail.....PEC.....

Data.....

Timbro dell'Impresa
E firma del/i Legale/i Rappresentante/i
.....

DICHIARAZIONE
RESA AI SENSI DEL PROTOCOLLO DI LEGALITA' E DELLA CIRCOLARE N. 593
DEL 31.01.2006 DELL'ASSESSORATO REGIONALE LL.PP.

BANDO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DELL' ISTITUTO COMPRENSIVO DI SANTO STEFANO DI CAMASTRA

Importo stimato del servizio - € 39.868,40 oltre IVA al 4%

Oggetto: Dichiarazione resa ai sensi del protocollo di legalità "accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 fra la Regione Siciliana, il Ministero dell'Interno, le prefetture dell'isola, l'autorità di vigilanza dei lavori pubblici, l'I.N.P.S. e l'I.N.A.I.L. (circolare Ass.tto Reg.le LL.PP. n. 593 del 31.01.2006).

Con la presente dichiarazione,

Il sottoscritto/a _____ nato a _____
il _____ e residente a _____ Via _____ nella qualità
di _____ della ditta _____ iscritta
nel registro _____ tenuto presso la Camera del Commercio
di _____ partecipante alla procedura negoziata sopra indicata

Si obbliga espressamente nel caso di aggiudicazione

- a comunicare tramite il R.U.P., quale titolare dell'Ufficio di direzione lavori alla Stazione Appaltante e all'Osservatorio Regionale dei LL.PP.: lo stato d'avanzamento dei lavori, l'oggetto, l'importo e la titolarità dei contratti di sub appalto e derivati, quali il nolo e le forniture, nonché le modalità di scelta dei contraenti e il numero e le qualifiche dei lavoratori da occupare.
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- Si obbliga, altresì, espressamente a inserire identica clausola nei contratti di sub appalto, nolo, cottimo, etc., ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse.
- a collaborare con le forze di Polizia denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc. ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;

Dichiara espressamente ed in modo solenne

- Di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- Che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla gara in forma singola od associata – ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati;

- Che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, si impegna a confermare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- Che nel caso di aggiudicazione si obbliga espressamente a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- Di obbligarsi a collaborare con le forze di Polizia denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richieste di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di subappalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, etc.);
- Si obbliga ancora espressamente a inserire identiche clausole nei contratti di subappalto, nolo, cottimo, etc. ed è consapevole che, in caso contrario, le eventuali autorizzazioni non saranno concesse;
- Dichiaro altresì espressamente di essere consapevole che le superiori obbligazioni e dichiarazioni sono condizioni rilevanti per la partecipazione alla gara sicché qualora la stazione appaltante accerti, nel corso del procedimento di gara, una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, l'impresa verrà esclusa.

Timbro

Il Legale Rappresentante

**N.B. : In caso di ATI ecc. la presente dichiarazione dovrà essere prodotta da ogni singola impresa e sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante.
Qualora la documentazione venga sottoscritta dal procuratore dovrà essere allegata copia della relativa procura.**

Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà
(Art. 46 D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

Io sottoscritto nato a il

residente a Via n°

In qualità di legale rappresentante della _____

con sede in _____

codice fiscale _____ partita IVA _____

Tel. _____ Email _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000

DICHIARO

-di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale e di ottemperanza a norme di garanzia della qualità:

1) certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2000, in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva, rilasciata da _____

2) disponibilità di un Centro cottura, adibito esclusivamente alla ristorazione collettiva, in regola con l'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia, con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio. (Qualora l'impresa utilizzi per il centro di cottura una struttura non di sua proprietà, la stessa analogamente dovrà essere autorizzata a svolgere servizi di ristorazione collettiva secondo le indicate caratteristiche, L'impresa, nel caso non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena disponibilità.

Al momento della stipula del contratto e per l'intera durata dell'appalto)

- di possedere un fatturato globale d'impresa per un importo non inferiore a € 39.960,00 (al lordo dell'IVA) riguardante il periodo 2020-2021-2022 e riferito allo svolgimento di attività nel settore della ristorazione (*per i raggruppamenti il requisito economico e finanziario può essere raggiunto cumulativamente dai componenti del raggruppamento purché lo stesso sia posseduto nella misura non inferiore al 40% del Capogruppo e nella misura non inferiore al 20% da ciascuno degli altri prestatori di servizio raggruppati, fermo restando l'obbligo del raggiungimento del 100% dei requisiti da parte del Raggruppamento*);
- di adottare un proprio piano di autocontrollo HACCP (Sistema che identifica, valuta e controlla i pericoli che sono significativi per la sicurezza alimentare, ovvero che permette di individuare lungo la filiera alimentare uno o più pericoli specifici, di valutarne i rischi associati e di stabilire le misure preventive atte a contenerli in modo efficace e significativo, secondo le Linee guida del Ministero della Salute) ai sensi delle vigenti norme in materia;
- di essere in possesso di autorizzazione sanitaria per l'attività di centro di produzione con una capacità produttiva giornaliera che permetta l'affidamento del servizio, ai sensi della L.n.283/1962 e s.m.i., nonché del D.P.R.n.327/80, rilasciata dall'autorità sanitaria territorialmente competente, di seguito descritta: _____

- di avere la disponibilità degli automezzi, di essere in possesso di regolare autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'autorità territorialmente competente, per il trasporto dei pasti caldi giornalieri.

Li _____

Il Dichiarante

.....

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____

Il _____ e residente a _____ CAP _____ in via

_____ n° _____, in qualità di _____ (1)

Della Cooperativa/Associazione/ altro (specificare) _____,

C.F. _____ P.IVA _____, Sede Legale

Via _____ n. _____ Città _____ CAP _____

Avvalendosi della facoltà concessagli dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. n° 445/2000, per la documentazione relativa all'appalto relativo all'**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PERIODO FEBBRAIO - APRILE 2023**

consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. pe le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

che la.....Organismo di cui è Legale Rappresentante:

- 1. rientra tra i soggetti ammessi a partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici (80 del D.Lgs 50/2016) ;
- 2. è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di dal con n.,
oppure
che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (in tal caso allegare alla dichiarazione copia dell'atto costitutivo e dello Statuto ed indicare di seguito la norma a giustificazione della mancata iscrizione)

- 3. le persone che ricoprono cariche istituzionali all'interno dell'Organizzazione (in conformità a quanto previsto dalla disciplina che regola la specifica natura giuridica del soggetto partecipante) sono le seguenti
.....
.....
(indicare nominativi e cariche ricoperte)

- 4. l'attività del Soggetto partecipante è regolata da: atto costitutivo, statuto, regolamento, provvedimenti di riconoscimento, ogni altra documentazione istituzionale prevista dalla disciplina che regola la specifica natura giuridica del soggetto (indicare la tipologia e gli estremi di tali atti):
.....
.....
.....;

- 5. che i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente l'invio della trattativa sono i seguenti
.....
.....
.....

Dichiara, altresì,

6. di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste all'art. 80 commi 1, 2, 4 e 5 del D.Lgs 50/2016 e precisamente:

-A1) di non avere riportato condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis 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 291-quater 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;

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;

c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;

d) 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;

e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.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;

f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

-A2) 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.

-A3) di non avere 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 (art. 80, comma 4 D.Lgs 50/2016).

-A4) di non incorrere in nessuna delle seguenti cause di esclusione previste dall'art. 80, co. 5 del D.Lgs 50/2016 ed in particolare:

a) di non avere 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;

b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale e di non avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni

oppure, in caso di ammissione a concordato preventivo con continuità aziendale

di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942 n. 267, giusta decreto del Tribunale di _____ del _____;

c) di non avere commesso gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità.

c-bis) di non aver tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio e di non aver fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione, né omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione ;

c-ter) di non aver dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili;

c-quater) di non aver commesso grave inadempimento nei confronti di uno o più subappaltatori, riconosciuto o accertato con sentenza passata in giudicato

d) che la propria partecipazione alla gara non determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, non diversamente risolvibile;

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

Il sottoscritto _____, nato a _____

Il _____ e residente a _____ CAP _____ in via

_____ n° _____, in qualità di _____ (1)

Della Cooperativa/Associazione/ altro (specificare) _____,

C.F. _____ P.IVA _____, Sede Legale

Via _____ n. _____ Città _____ CAP _____

Avvalendosi della facoltà concessagli dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. n° 445/2000, per la documentazione relativa all'appalto relativo all'**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PERIODO FEBBRAIO - APRILE 2023**

consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. pe le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

che la.....Organismo di cui è Legale Rappresentante:

- rientra tra i soggetti ammessi a partecipare alle procedure di affidamento dei contratti pubblici (80 del D.Lgs 50/2016) ;
- è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di dal con n., *oppure* che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (in tal caso allegare alla dichiarazione copia dell'atto costitutivo e dello Statuto ed indicare di seguito la norma a giustificazione della mancata iscrizione)

- le persone che ricoprono cariche istituzionali all'interno dell'Organizzazione (in conformità a quanto previsto dalla disciplina che regola la specifica natura giuridica del soggetto partecipante) sono le seguenti
.....
.....
(indicare nominativi e cariche ricoperte)

- l'attività del Soggetto partecipante è regolata da: atto costitutivo, statuto, regolamento, provvedimenti di riconoscimento, ogni altra documentazione istituzionale prevista dalla disciplina che regola la specifica natura giuridica del soggetto (indicare la tipologia e gli estremi di tali atti):
.....
.....
.....;

- che i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente l'invio della trattativa sono i seguenti
.....
.....
.....

e) che non sussiste una distorsione della concorrenza ai sensi dello art.80, comma 5, del d.Lgs 50/2016;

f) 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;

f-bis) di non aver presentato nella procedura in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;

f-ter) 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.

g) che nei propri confronti non risultano iscrizioni nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;

h) di non avere violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55,

oppure, in alternativa

che alla data di invio del presente invito è decorso un anno dall'accertamento definitivo della violazione e che la stessa è stata rimossa;

i) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68,

oppure, in alternativa di non esservi obbligato avendo un numero di dipendenti inferiore a 15(quindici);

l) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale (concussione ed estorsione) aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203,

oppure, in alternativa

di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale (concussione ed estorsione) aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203 e di aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

m) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale

oppure, in alternativa

di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con _____(specificare l'operatore economico o gli operatori economici e di aver formulato autonomamente l'offerta

oppure, in alternativa

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di gara di altri operatori economici che si trovano, nei propri confronti, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di avere formulato autonomamente l'offerta.

-A5) Ai sensi della L. 190/2012, di non avere concluso rapporti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, di non avere attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto dell'Amministrazione, nei propri confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

7. di impegnarsi, nell'esecuzione del servizio bandito, ad osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro contenute nel D.Lgs. 81/2008;
8. di essere in possesso di capacità tecnico-organizzativa, finanziaria ed economica per adempiere agli obblighi contrattuali;
9. di essere a conoscenza che l'affidamento della gestione del progetto resta condizionato all'effettiva disponibilità delle risorse finanziarie. Pertanto, ove dovesse risultare aggiudicatario, nulla avrà a pretendere nel caso in cui il progetto non potesse essere realizzato in tutto o in parte;

10. di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sia sull'esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta presentata;
11. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute negli atti di gara (lettera, capitolato e speciale d'appalto ed allegati);
12. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza;
13. 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;
14. di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato delle risorse umane e materiali da impiegare nel servizio, in relazione a quanto richiesto dal capitolato sulla formazione, qualificazione ed esperienza professionale degli operatori coinvolti;
15. di conoscere le condizioni e le circostanze in cui il servizio dovrà svolgersi;
16. di impegnarsi ad accettare la consegna d'urgenza del servizio nelle more della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 8, del D.Lgs 50/2016;
17. di indicare le parti del servizio svolte da ciascun soggetto, (se ATI o Consorzio), in caso di aggiudicazione:
.....
18. di impegnarsi a rispettare per tutti i propri addetti, anche se in possesso della qualifica di soci, gli standard di trattamento lavorativo previsti dai CC.NN.LL. di categoria, a rispettare la normativa previdenziale ed assicurativa che regola il settore e a stipulare polizze assicurative contro gli infortuni del proprio personale nel corso delle attività prestate;
19. di impegnarsi a rendere disponibile almeno un Responsabile in loco, formalmente individuato, abilitato a prendere decisioni immediate rispetto alla soluzione delle questioni derivanti dal contratto e dallo svolgimento del servizio;
20. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a fornire la cauzione definitiva prima della sottoscrizione della convenzione e le polizze assicurative richieste;
21. di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della legge 136/2010 come integrata dalla legge 217/2010 e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste italiane spa, dedicati alle commesse pubbliche, dandone comunicazione alla stazione appaltante e fornendo gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;
22. di avere aperto, secondo la legislazione italiana, le posizioni previdenziali e assicurative di seguito specificate:
 - INPS: sede dimatricola n°.....
(nel caso di iscrizione presso più sedi indicarle tutte)
 - INAIL: sede di.....matricola n°.....
 - di aver correttamente assolto agli adempimenti periodici relativi ai versamenti contributivi;
 - che non esistono in atto rettifiche notificate, non contestate e non pagate;
 - (ovvero) che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definita con atto dell'ente interessato (del quale devono fornirsi gli estremi);
 - (ovvero), in caso di contenzioso, di allegare documentazione attestante la pendenza di azione giudiziaria avverso la pretesa degli enti previdenziali e assicurativi, accompagnata da relazione esplicativa;
23. di essere a conoscenza e di avere letto le informazioni sul trattamento dei dati personali ai sensi degli artt. 13 e 14 UE n. 679/2016.

Eventuali note aggiuntive facoltative del dichiarante:

.....

Luogo e data _____

Il Legale Rappresentante

Spett.le **Comune**
di Santo Stefano di Camastra

DICHIARAZIONE DI OFFERTA

(artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000)

**“SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PERIODO FEBBRAIO
APRILE 2023**

Al fine di partecipare alla trattativa privata, si rende la seguente dichiarazione sostitutiva di certificazione e di atto notorio (articoli 46, 47, 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e ss.mm.ii.).

IL SOTTOSCRITTO _____

NATO A _____ IL _____

RESIDENTE A _____ IN VIA/PIAZZA _____

IN QUALITA' di _____

DELL'OPERATORE ECONOMICO _____

SEDE LEGALE (via, n. civico e c.a.p.) _____

SEDE OPERATIVA (via, n. civico e c.a.p.) _____

(In caso di associazione)

CAPOGRUPPO DEGLI OPERATORI ECONOMICI _____

con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta, **SI OBBLIGA** ad assumere in appalto il servizio in oggetto e, a tale fine

OFFRE

SCHEDA TECNICA MIGLIORATIVA

Distanza tra centro produzione pasti e Sede della mensa	KM: _____
Disponibilità di un centro di cottura alternativo nel raggio di 40 Km. Da S.Stefano di Camastra	SI NO
Utilizzo Prodotti Biologici:	_____ _____ _____ _____
Gratuità pasti a) Pasti gratuiti a favore di utenti affetti da allergie o intolleranze b) Pasti gratuiti a favore di utenti con particolari regimi alimentari per motivi religiosi c) Pasti gratuiti per famiglie disagiate	N. pasti offerti _____ N. pasti offerti _____ N. pasti offerti _____
Disponibilità ad offrire un rinfresco gratuito in Occasione della festa di fine anno	SI NO

_____ li, _____
