



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Determina del Responsabile Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo
Reg. Part. n. 7 del 27-11-2014

Oggetto: DETERMINA A CONTRATTARE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1.2.2015/31.1.2016 CIG: 6027552D40

Il Responsabile dell'Area

VISTI E RICHIAMATI: La determina sindacale n. 26 del 30.9.2014 con la quale il sottoscritto è stato nominato Responsabile dell'Area II – Affari Demografici;

DATO ATTO che: Con deliberazione Reg. n. 158 in data 13/11/2014 la Giunta Comunale ha prenotato la spesa e ha dato mandato al Responsabile dell'Area II Dott. D'Amino Salvatore ad espletare tutti gli atti consequenziali occorrente per l'affidamento del contratto per il servizio in oggetto;

La spesa prevista in detto atto per ciascun pasto ammonta in € 4.10 ;

RILEVATO che occorre procedere all'appalto per l'affidamento del servizio;

VISTI:

- l'articolo 11, comma 2 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 il quale dispone che: "prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte";
- l'art. 192 del Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n.267 - Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali – il quale dispone che l'affidamento in questione dovrà essere effettuato mediante contratto di appalto previa adozione di apposita determinazione a contrattare indicante:

a) il fine che con il contratto si intende perseguire;

b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;

c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

CONSIDERATO che con il contratto si intende perseguire il fine di fornire all'Ente il servizio in oggetto;

l'oggetto del contratto è l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il periodo 1.2.2015 / 31.1.2016;

il contratto sarà stipulato mediante atto pubblico amministrativo;

le clausole ritenute essenziali sono contenute nel Capitolato d'oneri allegato alla presente e nell'allegata lettera di invito;



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

l'importo di appalto è quantificato in € 90.000,00 comprensivo di IVA al 4% ed oneri sicurezza non soggetti a ribasso per €. 850,00;

all'appalto del servizio si provvederà:

- mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 11, del Decreto Legislativo 163/2006;
- con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 82, comma 2 lett. b) del Decreto Legislativo 163/2006;

DATO ATTO che, al fine di individuare le imprese da invitare alla gara, si provvederà ad effettuare un'indagine di mercato pubblicando sul sito del Comune di Francavilla di Sicilia (ME) apposito avviso;

DATO ATTO che: necessita impegnare la somma di €. 90.000,00 iva compresa al 4% ed oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per l'espletamento del servizio in oggetto;

VISTI: gli allegati:

1. avviso per avviare l'indagine di mercato;
2. dichiarazione manifestazione di interesse;
3. schema lettera di invito;
4. dichiarazione a corredo dell'offerta;
5. dichiarazione sostitutiva requisiti ex art. 38 comma 1, lettera b e c del D.Lgs 163/06
6. schema lettera dell'offerta;
7. Capitolato D'oneri compreso di tabelle dietetiche;

il D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i.;

il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e s.m.i.;

Il regolamento Comunale per gli affidamenti dei lavori servizi e forniture in economia;

DETERMINA

1) di approvare la documentazione di gara relativa all'affidamento dell' appalto del servizio di refezione scolastica per il periodo 1.2.2015/31.1.2016 nella scuola primaria e dell'infanzia statale;

2) di stabilire che:

con il contratto si intende perseguire il fine di fornire all'Ente il servizio di cui all'oggetto;

l'oggetto del contratto è il servizio di refezione scolastica per il periodo 1.2.2015/31.1.2016 da espletarsi nelle scuole primaria e dell'infanzia statale;

il contratto sarà stipulato mediante atto pubblico amministrativo;

le clausole ritenute essenziali sono contenute nel capitolato speciale d'Oneri;

l'importo di appalto è quantificato in € 90.000,00 compresa IVA al 4% ed oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per €. 850,00 ;

all'appalto si provvederà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 125 del D. Lgv. 163/2006 e del regolamento Comunale per gli affidamenti dei lavori servizi e forniture in economia, con il criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 82, comma 2 lett. b) del Decreto Legislativo 163/2006; l'offerta sarà effettuata sul prezzo stimato per ciascun pasto in €. 4,10;

3) **di approvare:**

- a) avviso per avviare l'indagine di mercato (all.1);
- b) dichiarazione manifestazione di interesse (all.2) ;
- c) schema lettera di invito (all.3);



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

d) dichiarazione a corredo dell'offerta (all.4);

e) dichiarazione sostitutiva requisiti ex art. 38 comma 1, lettera b e c del D.Lgs 163/06 (all.5)

f) schema lettera dell'offerta (all.6);

4) di approvare altresì il Capitolato D'Oneri (allegato n. 7);

5) di dare atto che l'avviso relativo all'indagine di mercato e i risultati della procedura di affidamento verranno pubblicati sul sito internet del Comune di Francavilla di Sicilia (ME);

6) di impegnare la somma di €. 90.000,00 comprensiva di IVA al 4% ed oneri sicurezza non soggetti a ribasso per l'espletamento del servizio in parola sull'intervento 1040503 Capitolo 4340 – N.impegno IPL 22/2015.

Il presente provvedimento, contestualmente agli atti contabili, viene trasmesso al Responsabile del Servizio Finanziario e dell'Ufficio Segreteria per i provvedimenti conseguenziali.

Il Responsabile dell'Area II
Affari Demografici
Dott. D'Amino Salvatore

AVVISO

**INDAGINE DI MERCATO PER L'INDIVIDUAZIONE DELLE DITTE DA INVITARE
ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
PER IL PERIODO 1.2.2015/31.1.2016**

CIG:

Il presente avviso non costituisce invito a partecipare a gara pubblica, né offerta al pubblico (art. 1336 c.c.) ma semplice richiesta di manifestazione di interesse, a seguito della quale potrà essere esperita la procedura di affidamento.

La manifestazione di interesse, pertanto, non vincola in alcun modo il Comune di Francavilla di Sicilia (ME)

1. OGGETTO DELL'AVVISO

Si rende noto che il Comune di Francavilla di Sicilia (ME) – con sede in P.zza Annunziata n. 03 intende affidare il servizio di mensa scolastica per il periodo 1.2.2015/31.1.2016 per la scuola primaria e dell'infanzia Statale.

2. CAPITOLATO D'ONERI

Le caratteristiche del servizio e della fornitura sono specificate nel capitolato d'oneri che potrà essere ritirato c/o l'ufficio Pubblica Istruzione o scaricati dal sito del Comune di Francavilla di Sicilia.

3. MODALITA' E DATA DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

I soggetti interessati a manifestare interesse dovranno far pervenire all'Ufficio protocollo del Comune di Francavilla di Sicilia Entro le ore 12.00 del giorno _____ 2014 un plico con l'indicazione del mittente, indirizzato a: Comune di Francavilla di Sicilia –Piazza Annunziata n. 3- 98034 Francavilla di Sicilia (ME) con la seguente dicitura:

NON APRIRE

“Manifestazione di interesse per l'affidamento del servizio mensa scolastica per il periodo 1.2.2015/31.1.2016;

Non sarà preso in considerazione il plico che pervenga al protocollo del Comune dopo la citata data del _____ 2014 anche se spedita con Racc. A.R. nel citato termine.

Nel plico dovrà essere inclusa la dichiarazione sostitutiva di certificazione e contestuale dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, avente i contenuti descritti nel modello allegato al presente avviso e da redigersi, preferibilmente, su tale modello compilato in ogni sua parte, in carta libera, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante e presentata unitamente a fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità (ai sensi degli art. 46 e 47, D.P.R. 445/2000).

E' consentito l'uso di altro modello, riportante i contenuti della dichiarazione del modello allegato, pena il mancato invito alla procedura di cottimo.

4. AVVERTENZE

Trattandosi di una preliminare indagine di mercato, propedeutica al successivo espletamento della procedura di affidamento in oggetto, il responsabile del servizio si riserva di individuare tra gli aspiranti operatori economici, partecipanti alla presente indagine di mercato ed in possesso dei requisiti di legge, 5 (cinque) soggetti, se sussistono in tale numero, a cui rivolgere l'invito alla procedura negoziata, effettuando un sorteggio, da svolgere a porte chiuse al fine di tutelare la concorrenza del mercato, con la presenza di due testimoni, funzionari del Comune di Francavilla di Sicilia, appartenenti ad altre strutture, il giorno _____ 2014 alle ore 10,00 presso l'ufficio di Pubblica Istruzione;

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui i richiedenti siano di n. inferiore a 5 il sottoscritto si riserva di invitare altre imprese di fiducia fino al raggiungimento del n. di cinque imprese;

L'esito del sorteggio sarà comunicato agli operatori tramite posta elettronica certificata.

Francavilla di Sicilia, li _____

Il Responsabile dell'Area II Affari Demografici
Dott. D'Amino Salvatore



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

lì 28-11-2014



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

lì 28-11-2014

DICHIARAZIONE MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1.2.2015/31.1.2016

Il sottoscritto _____

legale rappresentante della Ditta _____

con sede in _____

numero telefono _____ e numero fax _____

indirizzo di posta elettronica certificata _____

Codice fiscale _____

Partita IVA _____

CHIEDE

di essere invitato al cottimo per l’affidamento del servizio di MENSA SCOLASTICA –per il periodo 1.2.2015/31.1.2016 NELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL’INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA (ME).

A tal fine, ai sensi del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali ivi previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

di essere iscritto alla Camera di Commercio di ----- per l’attività di REFEZIONE SCOLASTICA ed attesta i seguenti dati:

- numero di iscrizione -----

- data di iscrizione -----

- durata della ditta/data termine -----

- forma giuridica -----

- sede legale -----

- sede operativa -----

- titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari (indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza)

di essere iscritto all’ INPS di ----- matricola n. -----



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

lì 28-11-2014

di essere iscritto all'INAIL di ----- con codice ditta n. -----
di avere alle proprie dipendenze n. ----- dipendenti ai quali si applica il seguente contratto
di lavoro -----
di aver avuto un fatturato nell'ultimo triennio, per servizi identici, non inferiore all'importo
dell'appalto;
di possedere i requisiti di ordine generale per la partecipazione alle procedure di affidamento degli
appalti
pubblici previsti dall'art.38 del D.lgs n.163/2006 e s.m.i.;

la perfetta conoscenza di tutte le prescrizioni, norme e leggi vigenti che disciplinano il servizio in
oggetto.

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(Allegare copia fotostatica, non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore)
Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lg. 196/2003: i dati sopra riportati sono prescritti dalle
disposizioni vigenti ai fini
del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo nel
rispetto della
normativa citata.)

NON ALLEGARE ALTRA DOCUMENTAZIONE



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Alla Cortese attenzione della Ditta _____

LETTERA INVITO

OGGETTO: SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1.2.2015/31.1.2016 NELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA (ME).

Con la presente si invita Codesta spett. le Ditta a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art.125 del D.lgs. n. 163/06 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture" e del Regolamento comunale per i lavori, le forniture ed i servizi in economia, per l'esecuzione del servizio specificato in oggetto.

ART. 1 - ENTE CONCEDENTE

COMUNE DI Francavilla di Sicilia (ME) —Indirizzo: Piazza Annunziata 03– CAP 98034 Telefono

ART. 2 – DESCRIZIONE DELL'APPALTO:

Il Comune di Francavilla di Sicilia (ME) intende affidare mediante cottimo fiduciario l'appalto per il servizio DI MENSA SCOLASTICA per il periodo 1.2.2015/31.1.2016 NELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA (ME).



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

come risultante nel capitolato d'oneri approvato con determina del Responsabile Area Demografica P.I. n. _____ del _____.

ART. 3 - LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO: Scuola dell'infanzia e Scuola primaria del Comune di Francavilla di Sicilia (ME).

ART. 4 – PROCEDURA DI GARA

Procedura: cottimo fiduciario ai sensi dell'art. 125, D.Lgs n.163/2006 e s.m.i, e del Regolamento per lavori, forniture e servizi in economia del Comune di Francavilla di Sicilia (ME).

Criteri di aggiudicazione: L'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà effettuato il maggior ribasso sul prezzo a base di appalto;

Il Comune di riserva la facoltà di non aggiudicare la gara, nell'esclusivo interesse del comune, dandone comunicazione motivata alle ditte e di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida.

ART. 5 VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta in presunte € 90.000,00 compresa iva al 4% ed oneri per la sicurezza € 850.00 non soggetti a ribasso;

1. L'offerta dovrà essere formulata sul prezzo a base d'asta di € 3,94 oltre Iva al 4% pari ad €. 0.16;

Relativamente alle attività oggetto dell'appalto, l'Amministrazione comunale, secondo quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/08, ha provveduto a valutare i rischi dati dalle attività interferenti predisponendo il D.U.V.R.I..

ART. 6 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

a) REQUISITI SOGGETTIVI:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. dalla quali risulti che l'impresa è iscritta per l'attività di refezione scolastica;

- Assenza di clausole di esclusione previste dall'art.38 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i,

b) CAPACITA' TECNICA ED ECONOMICA (L'IMPRESA PARTECIPANTE POTRA' AVVALERSI DELL'AVVALIMENTO ART. 49 DEL D.LGS 163/2006)

b1) fatturato complessivo dell'ultimo triennio – esercizi chiusi - (2011-2012-2013) per servizi di refezione non inferiore a € 90.000,00 compresa IVA;

b2) elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati negli ultimi tre anni con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi (che dovranno essere comprovati da certificati, se prestati a favore di pubbliche amministrazioni, o da dichiarazioni se trattasi di servizi prestati a privati solo in caso di aggiudicazione).

ART.7 RISERVA AD UNA PARTICOLARE PROFESSIONE

Per la partecipazione al cottimo è richiesta la iscrizione alla Camera di Commercio Industria e Artigianato per l'attività corrispondente al servizio in esame.

ART.8 OFFERTE PARZIALI

Non sono ammesse offerte parziali.

ART.9 VARIANTI

Non sono ammesse varianti.

ART.10 DOCUMENTAZIONE.



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Il capitolato speciale d'oneri è reperibile presso la sede Comunale sita in Piazza Annunziata n.03 Francavilla di Sicilia (ME) e sul sito internet del Comune.

ART. 11- TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I soggetti interessati dovranno fare pervenire la loro offerta e la documentazione di seguito descritta all'Ufficio protocollo del Comune di Francavilla di Sicilia (ME) Piazza Annunziata n. 03 entro il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno -----2014.

I soggetti interessati dovranno far pervenire al seguente indirizzo :

Comune di Francavilla di Sicilia (ME) – Piazza Annunziata n.03– 98034 Francavilla di Sicilia (ME) entro il termine di cui sopra un plico sigillato (controfirmato sui lembi) recante sul frontespizio, oltre alla indicazione del mittente, la seguente dicitura:

“GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1.2.2015/31.1.2016 DA EFFETTUARSI NELLE SCUOLE PRIMARIA E D’INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA (ME)

A pena di esclusione dalla gara, il plico dovrà contenere i seguenti documenti:

A. BUSTA A – DOCUMENTI AMMINISTRATIVI

1) “**DICHIARAZIONE A CORREDO DELL’OFFERTA**” redatta in FAC-SIMILE dalla Stazione Appaltante, recante le dichiarazioni ivi previste e contenente gli estremi di identificazione della Ditta Concorrente, le generalità complete del firmatario dell’offerta (titolare, legale rappresentante)

Nel caso di partecipazione di associazione temporanea o consorzio non ancora costituiti, la dichiarazione deve essere redatta da tutti i soggetti che intenderanno costituirsi.

Dovrà essere allegata copia fotostatica di un documento valido d’identità del sottoscrittore la dichiarazione.

L’assenza di una delle dichiarazioni o attestazioni previste nel fac-simile allegato costituisce MOTIVO di esclusione.

2) **CAPITOLATO SPECIALE D’ONERI** sottoscritto in ogni pagina in segno di accettazione. L’assenza di detto documento costituisce MOTIVO di esclusione.

3) elenco dei principali servizi prestati di refezione scolastica negli ultimi tre anni con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici o privati dei servizi stessi (solo la ditta aggiudicataria dovrà comprovare i servizi con certificati se prestati a favore di pubbliche amministrazioni o con dichiarazioni se trattasi di servizi prestati a privati). L’assenza di detto documento costituisce MOTIVO di esclusione.

B. BUSTA- OFFERTA ECONOMICA

Redatta su carta semplice, secondo lo schema allegato 1) nella quale dovrà essere indicata: la percentuale di ribasso sul prezzo a base di appalto di € 4,10 dovrà essere espressa in cifre ed in lettere.

In caso di contrasto tra le due indicazioni (cifre e lettera) prevarrà quella più vantaggiosa per l’Amministrazione.

L’offerta di gara dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare, o dal legale rappresentante dell’impresa offerente.

Si precisa inoltre che, in caso di imprese riunite, l’offerta dovrà essere espressa dall’impresa



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

mandataria “in nome e per conto proprio e delle mandanti”.

L'OFFERTA, A PENA DI ESCLUSIONE, DOVRÀ ESSERE CHIUSA IN APPOSITA BUSTA, SIGILLATA E CONTROFIRMATA SUI LEMBI DI CHIUSURA. A PENA DI ESCLUSIONE NELLA BUSTA NON DOVRANNO ESSERE INSERITI ALTRI DOCUMENTI.

SULLA BUSTA DOVRÀ INOLTRE ESSERE PRESENTE L'INDICAZIONE DEL MITTENTE E L'OGGETTO DELLA GARA.

ART. 12- OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Dopo l'aggiudicazione definitiva e formale, la ditta sarà invitata a stipulare contratto mediante atto pubblico amministrativo, le cui spese, imposte e tasse, sono a carico della stessa;

Essa dovrà pertanto presentare:

- a) tutta la documentazione a loro carico ;
- c) la cauzione definitiva nella misura del 10% del prezzo contrattuale;
- e) generalità, recapito e qualifica del referente responsabile.

Ove nel termine previsto l'Impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procedere ad aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

13) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La Commissione di gara, il giorno _____ alle ore _____, in seduta pubblica, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procederà a:

- a) verificare che le offerte siano pervenute nei termini e nei modi prescritti dalla presente lettera di invito, che i plichi siano integri, aprire gli stessi;
- b) verificare la correttezza formale della documentazione ed in caso negativo ad escluderle le offerte dalla gara;

L'affidamento definitivo avverrà, previa verifica dell'aggiudicazione provvisoria, per mezzo di atto del Responsabile del Servizio preposto e diverrà efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti (art. 11, comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006).

L'offerta dell'aggiudicatario è immediatamente vincolante per l'impresa e lo rimane nel rispetto dei termini previsti dall'art. 11 del D.Lgs. n. 163/2006.

La stipulazione del contratto sarà, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

Per quanto non espressamente previsto nella presente lettera di invito si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in materia.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali, i dati forniti dai partecipanti alla gara sono necessari per la gestione del procedimento di gara e sono raccolti ed in parte pubblicati, in applicazione delle vigenti norme in materia di appalti pubblici, a cura dell'Ufficio Servizi alla persona e dell'Ufficio contratti.

Il Responsabile dell'Area II –Affari Demografici.
(Dott.D' amino Salvatore)



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Allegato alla determina n. _____ del _____

Il Responsabile dell'Area

ALLEGATO N° 4

DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA

Comune di Francavilla di Sicilia (ME)

Piazza Annunziata n. 03 98034 Francavilla di Sicilia (ME)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA REQUISITI COTTIMO FIDUCIARIO PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO del servizio DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1.2.2015/31.1.2016 NELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA (ME).

CIG:

(da compilarsi dal legale rappresentante dell'operatore economico)

Il sottoscritto

Nato a _____ () il _____

Domiciliato per la carica ove appresso, in qualità di -----

dell'impresa ----- con sede legale
(località – provincia - c.a.p. – indirizzo)

sedi operative (località – provincia - c.a.p. – indirizzo) _____

n. tel.: _____ n. fax: _____ email: _____

in qualità di



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

al fine della partecipazione all'affidamento mediante cottimo fiduciario di cui all'oggetto, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, pienamente consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA ED ATTESTA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA' che

1) l'impresa è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio di

_____ per le attività di _____

E che i dati dell'iscrizione sono i seguenti (per i concorrenti con sede in uno stato straniero indicare i dati di iscrizione nell'albo o nella lista ufficiale dello Stato di appartenenza):

n. registro Ditte o rep. Econ. Amm.vo _____

n. iscrizione _____

data iscrizione _____ durata della ditta/data termine _____

forma giuridica _____

P. IVA: _____ Codice Fiscale: _____

posizione INPS _____ presso la sede di _____

posizione INAIL _____ presso la sede di _____

i nominativi dei titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari sono: .

_____ (nome, cognome, qualifica)

_____ (luogo e data di nascita)

_____ (residenza)

_____ (numero di codice fiscale)

_____ (nome, cognome, qualifica)

_____ (luogo e data di nascita)



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

_____ (residenza)

_____ (numero di codice fiscale)

_____ (nome, cognome, qualifica)

_____ (luogo e data di nascita)

_____ (residenza)

_____ (numero di codice fiscale)

_____ (nome, cognome, qualifica)

_____ (luogo e data di nascita)

_____ (residenza)

_____ (numero di codice fiscale)

_____ (nome, cognome, qualifica)

_____ (luogo e data di nascita)

_____ (residenza)

_____ (numero di codice fiscale)

_____ (nome, cognome, qualifica)

_____ (luogo e data di nascita)

_____ (residenza)

_____ (numero di codice fiscale)

2) di non rientrare in nessuna delle condizioni previste dall'art. 38, comma 1, lettere da a) ad m-
quater) del D. Lgs. 163/2006



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

3) di non aver subito alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, ovvero di aver subito le seguenti sentenze passate in giudicato, decreti penali divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta:

4) non ci sono soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

ovvero

4) che i soggetti cessati dalla carica non si trovano nella condizione prevista dall'art. 38 comma 1 lett. b) e c) del D.Lgs 163/2006

ovvero

4) che i nominativi e le generalità dei soggetti nei confronti dei quali sussiste la condizione di cui alle lettere b) e c) art. 38 comma 1 D LGS 163/06 cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara sono i seguenti.

..... (nome, cognome, qualifica)

..... (luogo e data di nascita)

..... (residenza)

..... (numero di codice fiscale)

..... (nome, cognome, qualifica)

..... (luogo e data di nascita)

..... (residenza)



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

lì 28-11-2014

_____ (numero di codice fiscale)

e che per i predetti soggetti sono stati adottati atti e misure di completa ed effettiva dissociazione dimostrabili con la seguente allegata documentazione:

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

6) ai sensi della lettera m-quater dell'art.38) D.Lgs 163/2006 dichiara alternativamente
a) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
b) 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'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
c) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di un soggetto, rispetto al quale si è in posizione di controllo ai sensi dell'art.2359 c.c., in controllo con un partecipante, di cui si indicano le generalità

_____ e di aver formulato l'offerta autonomamente.

All'uopo allego una busta sigillata contenente documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta;

7) di autorizzare l'amministrazione alle comunicazioni ai sensi dell'articolo 79 del D.Lgs 163/2006



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

per tramite del seguente indirizzo di posta elettronica certificata

8) di essere in condizioni di NON ASSOGGETTABILITA' alle norme di cui alla legge 68/1999 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili", non occupando più di 15 dipendenti o, occupando da 15 a 35 dipendenti, non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000;

oppure

8) di aver ottemperato a tutte le prescrizioni in materia di assunzione dei lavoratori disabili di cui della legge 68/99 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili";

9) di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

10) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel capitolato d'oneri del servizio di refezione scolastica, in particolare di aver ben presenti le condizioni relative allo svolgimento del servizio;

11) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri, nonché degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio;

12) di obbligarsi ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se Cooperative, verso i soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta e nella località in cui si svolge il servizio;

13) di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni a decorrere dalla scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

14) di aver svolto negli ultimi tre esercizi chiusi (2011/2012/2013), servizi di refezione scolastica per un importo pari a euro € 66.000,00 IVA esclusa.

15) di essere in possesso di personale in numero sufficiente per la gestione del servizio così come indicato nel capitolato d'Oneri;

16) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D.lgs 196/2003, che i dati personali raccolti, saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____ li _____

Firma del titolare / legale rappresentante



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Sottoscrizione non autenticata, ma corredata da copia fotostatica del documento di identità del firmatario (art. 38, c. 3, del D.P.R. n. 445/2000)

Allegato alla determina n. ____ del _____

ALLEGATO N° 5

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA REQUISITI COTTIMO FIDUCIARIO PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO del servizio DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1.2.2015/31.1.2016 NELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL’INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA (ME).

CIG

(la suddetta dichiarazione dovrà, a pena di esclusione, essere resa da parte dei seguenti soggetti:

- in caso di ditta individuale: titolare e direttore tecnico,
- in caso di società in nome collettivo: tutti i soci e direttore tecnico;
- in caso di società in accomandita semplice: tutti i soci accomandatari e direttore tecnico
- in caso di altre società o consorzi: tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza e direttore tecnico o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci , se si tratta di altro tipo di società o consorzio)

Il sottoscritto

Nato a _____ () il _____



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

lì 28-11-2014

Domiciliato per la carica ove appresso, in qualità di _____
dell'impresa

con sede legale (località – provincia - c.a.p. – indirizzo) _____

in qualità di

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, pienamente consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato DPR, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA ED ATTESTA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA'

1) di non trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 38, comma 1, lettere b) e c) del D. Lgs.163/2006;

2) di non aver subito alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, ovvero

2) di aver subito le seguenti sentenze passate in giudicato, decreti penali divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta:

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



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, di non avere omesso la denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

_____ li _____

Firma del titolare / legale rappresentante



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Allegato alla determina n. _____ del _____

Il Responsabile dell'Area Demografica/P.I.

ALLEGATO N° 6

Fac-simile per la presentazione dell'offerta economica

AL SIG. SINDACO DEL COMUNE DI Francavilla di Sicilia (ME)

OGGETTO: Offerta economica per il cottimo fiduciario per l'affidamento dell'appalto del servizio DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1.2.2015/31.1.2016 NELLE SCUOLE PRIMARIA E DELL'INFANZIA STATALE DEL COMUNE DI FRANCAVILLA DI SICILIA (ME).

. CIG

Il sottoscritto _____ in qualità di _____ (rappresentante legale, procuratore, etc.) della

Ditta _____ con sede in _____ codice fiscale _____ partita

Iva _____, in riferimento alla gara in oggetto

OFFRE per ciascun pasto

Il ribasso del _____ % in cifre (massimo due cifre decimali)
_____ in lettere.

Pertanto il prezzo di ogni pasto è fissato in € -----, oltre Iva ed esclusi oneri per la sicurezza.

(in caso di discordanza tra il valore espresso in cifre e quello espresso in lettere verrà considerato valido quello più favorevole all'amministrazione)

_____, li _____ IL DICHIARANTE



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

(luogo) (data)

(Firma per esteso e leggibile)

(allegare copia fotostatica documento d'identità)

Allegato alla determina n. _____ del _____

Il Responsabile dell'Area II Affari Demografici

ALLEGATO N° 7

CAPITOLATO D'ONERI
PER LA GESTIONE SERVIZIO DI MENSA PER L'ISTITUTO
COMPRESIVO (SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA STATALE)
PERIODO 1.2.2015/31.1.2016

Art. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Il presente capitolato contempla le norme che regolano i rapporti fra l'Amministrazione Comunale e la Ditta Appaltatrice in relazione alla gestione del servizio di mensa presso i Centri di Refezione della Scuola Primaria e dell'Infanzia Statale. Il servizio avrà inizio su comunicazione scritta del Responsabile dell'ufficio di Pubblica Istruzione, anche in pendenza della stipula del contratto, previa sottoscrizione del verbale di consegna.



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Art. 2 – MODALITA' DELLA GARA

L'appalto sarà esperito mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art.125, comma 11 del D.Lgs 163/2006: con aggiudicazione in favore del prezzo più basso inferiore a quello posto a base di Gara, ai sensi dell'art. 82, comma 2, lett. b) del D.Lgs 163/2006.

Art. 3 – AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo dell'appalto al netto del ribasso d'asta offerto, ascende complessivamente a Euro 90.000,00 ed è comprensivo del trasporto, della consegna in loco dei materiali necessari per la distribuzione e cottura dei cibi, nonché del servizio di mensa e della distribuzione dei pasti in tavola.

Sarà compito della ditta curare l'igiene dei locali, delle attrezzature e dei materiali ed assicurare quant'altro necessario per il regolare funzionamento del Servizio di refezione.

Art. 4– PREZZO DEI PASTI

La ditta è tenuta a mantenere invariato il prezzo del pasto, risultante dall'offerta di ribasso in sede di gara, sia per la Scuola dell'Infanzia sia per la Scuola Primaria, per tutta la durata dell'appalto.

Le presenze giornaliere nella mensa sono direttamente collegate alla frequenza scolastica e, quindi, potranno subire delle modifiche a causa di epidemie, malattie, scioperi, etc.

In caso di assenze che comportassero la diminuzione, anche sostanziale, del numero di pasti da erogare, la Ditta non potrà pretendere nulla di aggiuntivo rispetto ai pasti effettivamente erogati.

Art. 5 – PRESTAZIONI

La Ditta dovrà garantire il Servizio di Refezione Scolastica, presso le Scuole Primaria e dell'Infanzia Statale, servendosi delle attrezzature esistenti in loco, consegnate dal Responsabile della Pubblica Istruzione.



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

I locali ed il materiale messi a disposizione dovranno essere restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

Eventuali rotture, guasti perdite di vasellame frangibile e delle posate, saranno a carico della Ditta, in quanto materiale di consumo da restituirsi, alla scadenza dell'appalto, secondo le quantità iniziali determinate dal verbale di consistenza sottoscritto dalle parti.

La Ditta dovrà corrispondere al Comune, mensilmente, la somma di € 0,50 pro-pasto pro-die, quale corrispondente per l'utilizzo delle strutture ed attrezzature comunali del Centro di Refezione Scolastica;

Tale somma viene incamerata contestualmente al mandato di pagamento tramite reversale d'incasso.

Il servizio di mensa dovrà rispettare il menù delle tabelle dietetiche, allegate al presente capitolato, vistate dall'Ufficiale Sanitario.

Le tabelle dietetiche dovranno essere affisse nei locali dove si consumano i pasti e non potranno essere apportate modifiche, senza il preventivo consenso del Dipendente incaricato ed esclusivamente per serie difficoltà di reperire le derrate alimentari, che saranno sostituite con altre di corrispondente valore energetico e nutritivo.

La ditta dovrà provvedere alle pulizie dei locali della Refezione Scolastica, della cucina, del refettorio, del magazzino e dei servizi annessi (bagni e corridoi), provvedendo alla fornitura di quanto necessario allo scopo.

L'Amministrazione Comunale si riserva la più ampia facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, attraverso il proprio personale, controlli ed ispezioni sul servizio stesso.

Art. 6 – PERSONALE

Per il servizio di refezione la ditta si avvarrà di proprio personale nei confronti del quale è tenuto ad applicare le condizioni normative e retributive previste dalla legge, rendendo, mensilmente, all'Ufficio interessato copia della documentazione ed attestazione dell'avvenuto pagamento.

Le figure richieste sono:

Scuola Primaria: n° 1 cuoco, n° 1 aiuto-cuoco e n° 1 operatore di mensa.

Scuola dell'Infanzia: n° 1 cuoco, n° 1 operatore di mensa.

Il suddetto personale dovrà essere in regola con le norme previste dal D.P.R. N° 264/61.



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per serie e comprovati motivi. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Ditta è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i centri di Refezione.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire costante rispetto dell'organico stabilito nel medesimo articolo.

La Ditta è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari, vigenti in materia di lavoro e assicurazione sociale, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali, relativi al personale in servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo o qualora siano riscontrate irregolarità l'amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art.7 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

La Ditta deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materie di igiene (art. 42 d.p.r. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale, previsti, a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs 81/2008. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione, riportante il nome della Ditta ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Art.8 – CONTROLLO IDONEITA' SANITARIA

Il personale dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale, che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio. Inoltre il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e alla distribuzione dei pasti, deve, scrupolosamente, curare l'igiene personale, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini), al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

La ditta inoltre deve dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio.

Art.9 – RESPONSABILITA' DEL SERVIZIO

La Ditta dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un responsabile con adeguata capacità professionale ed esperienza maturata nel settore oggetto dell'appalto, dandone comunicazione all'Amministrazione Comunale. Il responsabile del servizio deve garantire un rapporto costante con gli uffici di Pubblica Istruzione, per agevolare il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze, rivolte al rappresentante, designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

Art.10 – QUALITA' E TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI

E' a carico della Ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei prodotti necessari alle pulizie. Sarà cura della Ditta acquisire derrate alimentari qualitativamente e quantitativamente compatibili con l'applicazione di menù giornalieri previsti dal ricettario in vigore.

In particolare, la ditta dovrà scrupolosamente attenersi a quanto segue:



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

1. L'olio extra vergine di oliva D.O.P deve essere di colore dal verde al giallo, sapore fruttato con forte o media sensazione di amaro e piccante, con acidità: 0,5 gr/100gr.-acido oleico: 82% - alto contenuto di polifenoli totali oltre 125 ppm. Ottenuto dalle olive dell'ultima annata, prodotto nella zona inserita nell'area D.O.P.

2. Il Pane Grattugiato dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le norme vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune privo di parassiti, muffe e qualsiasi agente infestante. Dovranno essere fornite confezioni da 500 Gr. o da 1 Kg.

3. Legumi secchi, le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle norme vigenti; provenienti da coltivazione biologiche (Reg. CEE n. 2092/91). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. I legumi da utilizzare sono: fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, farro. Le lenticchie devono essere a marchio IGP.

4. La Carne bovina dovrà soddisfare le vigenti condizioni di vigilanza sanitaria, provenire da allevamenti nazionali controllati e registrati presso l'anagrafe del bestiame, non aver subito azione da sostanze estrogeniche, dovranno provenire da animali di fresca macellazione, allevati e macellati secondo il disciplinare del **Marchio I.G.P.** devono appartenere alle categorie e alle classi secondo la valutazione CEE / Europ. Presentare grana fine colorito brillante, colore rosso roseo. Il trasporto del suddetto prodotto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria. Le confezioni di carne devono riportare il nome e la sede della Ditta confezionatrice, il bollo sanitario, la specie, la categoria e la definizione merceologica del contenuto. Per la carne tritata (taglio di coscia). L'arrosto dovrà essere costituito da carré, fiocco, pesce, sottopaletta, spezzatino da noce o scamone, bistecche da carré di primo taglio, coscia di primo taglio, le scaloppine da coscia o lombata.

5. Le Carni avicole dovranno provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti ai sensi del D.Lgv. 495/97 e del D.Lgv. 599/92, devono appartenere alla classe **A** ai sensi del regolamento n. 1906 del 26/06/90. I requisiti, certificati dalla ditta produttrice, delle carni richieste sono i seguenti: devono provenire da allevamenti a terra nel rispetto dei ritmi naturale di crescita; con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo – devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animali né coccidiostatico (additivo chimici di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale – Sistema Qualità Certificato – Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida,



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

consistenza soda, senza essudatura, esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico. La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il numero di lotto, la data di lavorazione e confezionamento e la relativa data di scadenza, la ditta produttrice e il bollo sanitario. Si richiedono per l'utilizzazione: **petti di pollo, fusotti di pollo.**

6. Il prosciutto cotto deve essere di 1^a qualità, prodotto con cosce di suini, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato, il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

7. Il Prosciutto crudo I.G.T. si intende esclusivamente quello munito di contrassegno permanente L. 11/90 e del REG. (CE) n. 11/07/96. Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali art. 10 n. 2081/92. Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale, non si accettano ingredienti come pepe, aromi o additivi. Il prosciutto deve essere privo di macchie, ben pressato e confezionato sottovuoto. Sulla confezione o sugli imballaggi devono essere indicati la data di produzione intesa come inizio di stagionatura e la data di confezionamento o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.

8. I Pomodoro pelati devono avere le seguenti caratteristiche: i frutti interi, devono essere a giusta maturazione, privi di marciume, di pelle e di penduncoli; devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici e colorante artificiale; peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto; devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n.428/75; proveniente da coltivazioni biologiche (Reg. CEE n. 2092/91). Ogni confezione richiesta dovrà esibire in etichetta la sigla di uno degli Organismi riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole che garantiscono e controllano i prodotti biologici ed il Loco Comunitario introdotto dal regolamento Cee n. 331/2000.

9. Il Sale marino e iodato deve essere conforme al D.M. n.255 dell'1/08/90. Il prodotto deve presentare standard analitici richiesti dalla legge; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminati chimici ed ambientali. Le confezioni devono essere integre ed etichettate secondo la normativa vigente. Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi. Si richiedono confezioni da 1 Kg.



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

Zucchero, lievito in bustine, aceto di mele, aceto, cannella, noce moscata, vaniglia in bustine e acqua oligominerale.

10. Il Pane comune deve essere fresco, di produzione quotidiana, ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo “0” o “00”, con aggiunta di giusta quantità di sale, acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all’1%); non è consentito l’impegno di nessun additivo, né prima né durante la panificazione. Il pane sarà fornito giornalmente e confezionato in involucro alimentare ed etichettato. Deve essere privo di bruciature alla superficie con una mollica spugnosa ed elastica, privo di impurità, di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi.

11. La Farina di grano tenero tipo “0” o “00” con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge n° 580/67 e successive modifiche. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro; devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché le date di conservazione come da D.P.R. n° 322/82. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Umidità – 14,5% Ceneri – 0,5% sulla sostanza secca. Glutine secco – 7%. Si richiedono confezioni da Kg.1.

12. Latte, il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, iperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. L’azienda produttrice deve avere l’autorizzazione prevista D.P.R. n. 54 del 17/09/97. Si richiede **latte parzialmente scremato** in tetra pack da lt.1.

13. La Mozzarella deve essere di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici terofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.. Il prodotto deve essere di produzione locale e derivante da latte di produzione Nazionale. Le mozzarelle devono essere confezionati in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo.

14. Caciotta fresca prodotta esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, con stagionatura di 8/12 settimane. Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca – giallognola con crosta sottile, integra, priva di screpolature e muffe. Ogni forma deve avere l’etichetta con tutte le indicazioni di legge. Le forme devono essere consegnate in idonei contenitori per alimenti.

15. Il Parmigiano Reggiano D.O.P. deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 30/10/55 n.1269 e successive modifiche e integrazioni e dal regolamento del



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

consorzio ad avere una stagionatura minima di 24 mesi. Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

16. Burro ottenuto da pura panna fine centrifugata di latte vaccino (grasso minimo 82%) con fermenti lattici. Il prodotto deve avere le caratteristiche promatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto secondo la normativa vigente. Acqua 11,38% - grasso minimo 82% - albume e lattosio minimo 0.6 – ceneri 0,13. Si richiedono confezioni da 250 gr. – 1 Kg.

17. Le Uova devono provenire da allevamenti nazionali controllati e gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgv. 65/93, assoggettati alla vigilanza di cui alle leggi vigenti. Dovranno appartenere alla categoria “A” ed alla categoria di peso 3 o 4. Si richiede alla ditta produttrice la certificazione del Sistema di Qualità. Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico – sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

18. I Prodotti ittici congelati e surgelati devono pervenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da suffusioni marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi da alcuna natura. La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8% dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei. La superficie deve essere priva di lesioni dovuti a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo). Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15/07/83 dalla Marina Mercantile e successive integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anamocici interi. I filetti devono essere surgelati singolarmente o interfigliati. I prodotti non devono essere sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici. L'odore del pesce deve essere gradevole, divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15° /20° C e la consistenza della carne deve essere soda, elastica. Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27/03/2002. Le varietà dei prodotti richiesti sono: **fiori di merluzzo** –tecnologia IQF porzioni da 60/80 gr. con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo- confezione da 1 a 10Kg. (Ammessa tolleranza di legge dell'8%). **Cuori di filetto di merluzzo nasello**-tecnologia IQF, porzioni da 90/120 gr. con glassatura non superiore al 5% del peso



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

totale lordo- confezione da 1 a 5 Kg. **Filetti di platessa-** tecnologia IQF, porzioni da 150/180 gr. con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo-confezione da 1 a 10 Kg. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del prodotto. A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

19. Ortaggi surgelati - le verdure destinate alla surgelazione devono essere di I° qualità sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia. L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentare alterazione di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione. Le verdure surgelate devono essere poste in condizione originali, chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge. Le varietà richieste sono: fagiolini finissimi- funghi champignon affettati – piselli fini cal. 7,5 – 8,25 mm – spinaci in foglie o a cubetti – minestrone. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

20. I Prodotti ortofrutticoli devono essere di qualità extra o 1° categoria, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento lesioni, alterazioni e attacchi parassitari; freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Sono da escludere dalla fornitura prodotti **transgenici**. **Ortaggi** le varietà degli ortaggi richiesti, tenendo conto della stagionalità, sono : annuale: aglio, cipolle rosse, cipolle invernali, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, finocchi, patate, insalate varie. **Gennaio –Febbraio-Marzo:** broccoletti, cavolfiore, finocchi, spinaci. **Aprile- Maggio:** Basilico, cetrioli, cipolle novelle, cipolle rosse, melanzane, patate novelle, pomodori insalatari. **Settembre-Ottobre:** basilico, cavolfiori, cetrioli, melanzane, pomodori insalatari, insalata di radicchio. **Novembre-Dicembre:** cavolfiori, finocchi.

21. Patate rosse, bianche, novelle - i prodotti devono essere di 1° qualità extra o di 1° categoria, sani, interi, senza lesione provocati da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento ne danni o alterazioni; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde eppicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura. Le patate, le cipolle e devono essere trattati mediante raggi gamma.



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

22. Frutta di 1° categoria deve essere fresca, di selezione accurata, turgida, esente da difetti visibili sull'epicarpo, da ferite o abrasioni meccaniche; aver raggiunto naturalmente la maturazione fisiologica che la renda atta al consumo; presentare le peculiari caratteristiche delle specie del “cultivar” e le varietà della frutta richiesta secondo la stagionalità; limiti microbiologici devono essere entro gli standard previste dalla normativa italiana e dalla normativa CEE. **In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di categoria e di calibro diversi da quelli visibili.**

23. La Pasta di semola di grano duro confezionata esclusivamente con semola di grano duro – umidità max 12,50% - ceneri su sostanza secca: minimo 0,70% massimo 0,90% - cellulosa su sostanza secca; minimo 0,20% massimo 0,45% - sostanze azotate su sostanza secca: minimo 10,50% - il colore deve essere giallo ambrato, senza corpi e sostanze estranee, senza bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazioni da parassiti. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti prima della cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti prima della cottura; non deve spaccarsi alla cottura, non disfarsi o intorpidire l'acqua di cottura. Si richiede il SISTEMA di QUALITA' CERTIFICATA.

24. Il riso deve essere conforme alla Legge n° 325 del 18/03/58. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici o aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico. Il riso dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odori e sapori gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa, essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati, rotti etc.) e non devono lasciare le mani incipriate. I grani cotti dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà richiesta: - RIBE con trattamento “PARBOILED”.

25. Gli Gnocchi di patate devono essere prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero 00, acqua e sale. Devono presentare le seguenti caratteristiche: essere privi di corpi estranei e/o impurità – gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/03/65 e successive modifiche – trattandosi di prodotto di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali. Dopo la cottura devono presentarsi di



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari e non devono presentarsi raggrumati.

Detersivi ed il materiale per la pulizia biodegradabili ed ecologici, privi di sostanze inquinanti e conformi alla normativa vigente.

La ditta sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività della fornitura, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

La cottura e la distribuzione dei pasti deve avvenire nella stessa mattinata e per il numero giornaliero degli utenti del servizio di mensa scolastica, rilevabile dai buoni pasti raccolti dalla ditta e controllati dal Responsabile del Servizio di Pubblica Istruzione.

Art. 11 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO

La Ditta deve mettere in atto un proprio piano di autocontrollo, ai sensi del D. L.gs n° 155/97, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari.

La ditta, come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, deve individuare ogni fase del servizio di fornitura pasti, che potrebbe rivelarsi critica per la salubrità degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HCCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio, adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista, da parte della Ditta Aggiudicataria e a sue spese, l'effettuazione di analisi presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità, con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di autocontrollo adottato.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano state ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso i locali cucina o refettorio a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Art. 12 – PENALE

Qualora la Ditta Aggiudicataria contravvenga o non ottemperi alle norme o a qualcuno degli obblighi del presente capitolato, o incorre in inadempienze, tali da pregiudicare il normale svolgimento del servizio, il Comune :

1. applicherà, tenuto conto della gravità dell'inadempienza una penale, il cui importo potrà variare da un minimo di Euro 200,00 ad un massimo di Euro 500,00, oltre alle sanzioni previste dalla legge 283/62 e s.m.i.
2. revocare l'incarico e procedere alla rescissione del contratto, nel caso in cui la penale venga applicata per tre volte. L'appaltatore non potrà pretendere nulla per risarcimento danni o altro.

Art. 13 – GARANZIA

La ditta dovrà costituire, all'atto della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria in uno dei modi stabiliti dall'articolo 113 del D.lgv n° 163/2006, nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa è svincolata e restituita alla ditta solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Art. 14 – ASSICURAZIONI

La Ditta si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. A tal fine la Ditta si impegna a stipulare presso una compagnia di assicurazione, polizza R.C.T./R.C.O, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da infezioni, intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione.



COMUNE DI
FRANCAVILLA DI SICILIA

PROVINCIA DI MESSINA

Area II – Affari Demografici, Sport, Turismo e Spettacolo

Reg. Gen. N° 524

li 28-11-2014

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere, anche al personale dipendente della ditta, durante l'esecuzione del servizio

Copia della polizza deve essere consegnata entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Art. 15 – PAGAMENTI

Il costo per ogni singolo pasto è di € 4,10 per la Scuola Primaria e dell'Infanzia Statale. Si precisa che il prezzo del pasto è comprensivo di tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui all'oggetto del capitolato.

Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti su presentazione di regolare fattura.

I pagamenti saranno effettuati in base alla disponibilità della cassa comunale.

Art. 16 – SPESE

Le spese, relative al bollo, registrazione, diritti di segreteria ed altro, sono a completo carico della ditta aggiudicataria.

Art. 17- Controversie

Per quanto non previsto e contenuto nel presente contratto si rinvia alle norme e disposizioni vigenti in materia