

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
Comuni di Castel Baronia e San Sossio Baronia

Prot. n.

**RACCOMANDATA R.R.**

**SPETT.LE DITTA** \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

(c.a.p. \_\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

**OGGETTO: LETTERA INVITO per la partecipazione all'appalto per l'affidamento del servizio di gestione della mensa delle scuole Materna, Elementare e Media per il periodo gennaio – giugno 2014 e anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016 dei Comuni di San Sossio Baronia – Castel Baronia – Procedura ristretta senza previa pubblicazione di bando di gara.  
Codice CIG 549511150C**

Il Responsabile della C.U.C., in esecuzione della propria determinazione **n. 112 del 09/12/2013** rende noto che si procederà a mezzo procedura ristretta all'affidamento in concessione del servizio di mensa scolastica per il periodo gennaio – giugno 2014 e anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016.

Codesta Impresa, pertanto, è invitata a partecipare, alle condizioni e con le modalità contenute nel presente invito e nel Capitolato Speciale d'Appalto, a formulare la propria migliore offerta.

**Sezione I : AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

**I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO**

**Comune di SAN SOSSIO BARONIA (AV)** – Via Mercato 15 – 83050 San Sossio Baronia (AV);  
Responsabile del Procedimento: Arch. Francesco Iacoviello, Responsabile dell'Area Amministrativo-Finanziaria-Affari Generali-Segreteria ;  
Luogo di prestazione del servizio: Istituto Comprensivo "Padre Pio" via Crete Rosse – Scuola Materna via Piano;

**Comune di CASTEL BARONIA (AV)** – Via Regina Margherita 1 – 83040 Castel Baronia (AV);  
Responsabile del Procedimento: Geom. Nicola Saracino, Responsabile dell'Area Tecnica;  
Luogo di prestazione del servizio: Istituto Comprensivo "Padre Andrea Martini";

**Sezione II : OGGETTO DEL SERVIZIO**

**II.1) DESCRIZIONE**

**II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice**

Affidamento del Servizio di refezione scolastica delle scuole Materne – Elementari e Medie con produzione di pasti nelle sedi degli enti suddetti.

**II.1.2) Luogo di preparazione dei pasti:**

La ditta appaltatrice utilizzerà i locali e le attrezzature esistenti ed a ciò idonee di proprietà delle Amministrazioni Comunali, ubicati: Comune di San Sossio Baronia presso la Scuola Materna di Via Piano – Comune di Castel Baronia presso Scuola dell'Infanzia, Largo Europa;

### **II.1.3) Descrizione dell'appalto**

Preparazione e somministrazione di pasti di tutti i giorni feriali dal lunedì al sabato, salvo diversa disposizione delle Amministrazioni Comunali e dei Dirigenti Scolastici, corrispondente al calendario scolastico;

### **II.1.4) Importo presunto del servizio:**

Pasti presunti/anno 12.000 – Totale pasti presunti = 34.000 X €. 3,50 = €. 119.000,00 oltre IVA;

### **II.1.5) Importo a base d'asta per singolo pasto:**

€. 3,50/pasto, IVA esclusa.

### **II.1.6) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP)**

No

### **II.1.7) Ammissibilità di varianti: No.**

## **Sezione III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO**

### **III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO**

**Cauzioni e garanzie:** Per la partecipazione è richiesta la costituzione di un deposito cauzionale pari al 2% dell'importo posto a base d'asta, con le modalità indicate all'art. 2 del disciplinare.

**Modalità di finanziamento e pagamenti:** Le prestazioni di cui al servizio in oggetto sono finanziate con i fondi propri del bilancio comunale.

I corrispettivi dovuti saranno liquidati nei termini di cui all'art. 15 del capitolato speciale d'appalto.

### **III.2) MODALITA' E REQUISITI GENERALI, TECNICI ED ECONOMICO FINANZIARI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA:**

come indicati all'art. 1 del disciplinare.

## **Sezione IV : PROCEDURE**

**IV.1 Tipo di procedura Criterio di aggiudicazione prescelto:** l'appalto di cui trattasi – Cat. 17, CPC64 – avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella IIB allegata al D.Lgs. 163/2006, rientra tra quelli esclusi dalle norme del Codice anzidetto, salvo gli artt. N. 65, 68 e 225 (v. art. 20 del D.Lgs citato). L'appalto è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrarre, nel bando, nel disciplinare, nel Capitolato Speciale e risulterà applicabile, oltre gli artt. sopra richiamati del codice 163/2006, esclusivamente dalla normativa espressamente richiamata negli atti di gara.

### **IV.2 Criteri di aggiudicazione**

Il servizio verrà aggiudicato secondo il criterio di cui all'art. 82, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 163/06 (criterio del prezzo più basso, inferiore a quello posto a base di gara). Sarà applicato il criterio di individuazione delle offerte anormalmente basse secondo quanto stabilito dall'art. 86, comma 1, del D.Lgs. 163/06, qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a

10. La gara avrà lo svolgimento previsto dalla vigente normativa in materia. Non sono ammesse offerte in aumento.

**IV.3 Informazioni di carattere amministrativo:**

**IV.3.1 TERMINI: Scadenza ricezione delle offerte: 23/12/2013 ore 12:00**

**IV.3.2 Lingua utilizzabile nell'offerta e domanda di partecipazione:** IT

**IV.3.3 Periodo minimo in cui l'offerente è vincolato alla propria offerta:** 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

**IV.3.4. Modalità di apertura delle offerte: Data 27/12/2013 ore 10,00 - Luogo:** Comune di San Sossio Baronia, piazza Mercato, 15 - 83050 San Sossio Baronia (AV). **Persone ammesse ad assistere alla gara:** I rappresentanti delle Ditte partecipanti o loro incaricati, muniti di apposita delega.

**Sezione V : ALTRE INFORMAZIONI –**

**V.1 Informazioni complementari**

- a) L'Ente concedente si riserva la facoltà di aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida;
- b) In caso di offerte uguali si procederà a sorteggio;
- c) Qualora risulti infruttuoso l'esperimento della gara, l'Amministrazione potrà procedere all'affidamento mediante procedura negoziata, senza previa pubblicazione del bando di gara, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 163/2006;
- d) Mentre la Ditta resta impegnata per effetto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione non assumerà verso di essa alcun obbligo se non dopo le prescritte approvazioni, a norma di legge.
- e) La Ditta dichiarata aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio a partire dal **07.01.2013**, salvo diversa decorrenza, anche nelle more della stipula del contratto.
- f) I dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- g) responsabile del procedimento: Arch. Francesco Iacoviello, c/o Comune di San Sossio Baronia, Piazza Mercato; tel. 0827/94022 – Geom Saracino Nicola, c/o Comune di Castel Baronia, via Regina Margherita, tel. 0827/92008;

**V.2 Comunicazioni:** Al punto di contatto sopra indicato. Costituiscono parte integrante del presente bando: il disciplinare di gara, il capitolato speciale d'appalto - lo schema di contratto.

**V.3 Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

**Denominazione ufficiale:** T.A.R. della Campania.

**Il 12/12/2013**

**Il Responsabile della C.U.C.  
(Geom. Nicola Saracino)**

**Visto: Il R.U.P. del Comune di San Sossio Baronia  
(arch. Francesco Iacoviello)**

## DISCIPLINARE DI GARA

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE CON PRODUZIONE DI PASTI IN SEDE DELL'ENTE APPALTANTE COMUNI DI CASTEL BARONIA E SAN SOSSIO BARONIA

PERIODO GENNAIO – GIUGNO 2014 E ANNI SCOLASTICI 2014/2015 E 2015/2016

### **Art. 1**

*(Termini e modalità di presentazione delle offerte, documentazione di consegna)*

Il plico contenente l'offerta e la documentazione richiesta dovrà pervenire all'Amministrazione Comunale di San Sossio Baronia – Piazza Mercato n. 15, a pena di esclusione:

**Entro le ore 12,00 del giorno 23 dicembre 2013**

nei seguenti modi:

- a) mediante servizio postale statale con raccomandata;
- b) mediante corrieri specializzati;
- c) mediante consegna diretta all'Ufficio Protocollo del Comune di San Sossio Baronia – Piazza Mercato n. 15 (c.a.p. 83050);

La spedizione o il trasporto del plico è ed esclusivo rischio del mittente.

Oltre detto termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente.

L'offerta, dovrà essere contenuta in un plico, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura in modo da garantirne l'integrità, e dovrà recare sull'esterno la denominazione e la ragione sociale dell'offerente e la seguente dicitura: **Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole Materne, Elementari e Medie, con produzione di pasti in sede della stazione appaltante – Periodo gennaio – giugno 2014 e anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016.**

Il suddetto plico dovrà contenere i seguenti due sottoplichi, anche sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura:

#### **A) (Plico nr. 1) Documenti di gara**

Documenti concernenti i requisiti minimi richiesti per l'ammissione **pena esclusione**, ovvero:

- a) autodichiarazione, da effettuare mediante la compilazione dello schema **allegato "B"** del Capitolato, debitamente sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta nei modi di legge;
- b) Certificazione di iscrizione alla C.C.I.A.A., di data non anteriore a 6 mesi da quella fissata per la gara, munita dell'apposito nulla osta antimafia ai fini dell'art. 10 della Legge 31.05.1965, n. 575 e ss.mm.ii. e da cui risulti discrezione per la categoria inerente l'attività di ristorazione collettiva e gestione mensa C/O terzi *(in luogo di tale certificato è ammessa la presentazione di copia conforme ai sensi del D.P.R. n° 445/2000, allegando, pena l'esclusione dalla gara, copia del Documento di Identità in corso di validità della persona avente carica di rappresentanza Legale della Ditta);*

- c) Impegno ad elaborare nel caso di aggiudicazione, presso HACCP per l'utilizzo dei laboratori cucina;
- d) Le cooperative di produzione lavoro devono, altresì presentare il certificato di iscrizione nel registro Prefettizio di data non anteriore ad anni uno. In sostituzione ci si può avvalere dell'autocertificazione a norma di legge.
- e) certificazione rilasciata da Organismi accreditati inerenti le norme UNI EN ISO 9001:2008, OHSAS 18001:2007, ISO 22000:2005 per il servizio e gestione mense scolastiche, ristorazione collettiva;
- f) Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta dal Legale rappresentante, riguardante il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria Fatturato di impresa: **a) Fatturato di impresa:** Un fatturato globale d'impresa complessivo nel corso degli ultimi tre esercizi (2012-2011-2010) non inferiore a euro 357.000,00 (tre volte il valore stimato totale del servizio a base di gara IVA esclusa); **b) Fatturato per lo svolgimento di servizio di ristorazione mensa scolastica:** Un fatturato per lo svolgimento di servizi similari nel corso degli ultimi tre esercizi (2012-2011-2010) non inferiore a euro 238.000,00 (due volte il valore stimato totale del servizio a base di gara IVA esclusa);  
La documentazione prodotta deve essere idonea a comprovare il possesso del requisito di capacità tecnica dell'impresa e deve pertanto contenere i seguenti elementi di informazione:
- la denominazione, la forma giuridica e la sede del committente;
  - l'oggetto e la durata del servizio;
  - l'importo del corrispettivo contrattuale;
  - la regolare esecuzione del servizio;
- g) Cauzione pari al 2% dell'importo complessivo (**€. 2.380,00**), da prestare anche mediante Fidejussione Bancaria o Polizza Assicurativa, con l'impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto medesimo. Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione. La fidejussione Bancaria o Polizza Assicurativa relativa alla cauzione provvisoria dovrà avere validità almeno 120 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
- h) Copia del Capitolato Speciale di Appalto debitamente timbrata e firmata per accettazione su ogni pagina.

E' consentito il ricorso all'avvalimento nel rispetto dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e successivo regolamento di attuazione D.P.R. 207/2010 art 88.

L'Amministrazione, potrà effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità del contenuto delle dichiarazioni, qualora dai predetti controlli emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

Si rammenta la responsabilità penale, ai sensi dell'articolo 76 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, in cui s'incorre nel caso di dichiarazioni mendaci. Resta salva la facoltà, per l'Ente appaltante, dell'eventuale esclusione da gare future e l'incameramento della cauzione quale risarcimento del danno.

Entro 10 (DIECI) giorni dalla data di aggiudicazione provvisoria, la ditta aggiudicataria dovrà presentare le certificazioni richieste dall'Amministrazione con la comunicazione di rito, a pena di decadenza dalla aggiudicazione stessa.

## **B) (Plico n° 2) "Offerta economica".**

Redatta sulla base dello schema **allegato "C"** del capitolato di gara, e contenente:

il prezzo offerto in euro, oltre IVA;

L'offerta economica dovrà essere espressa in cifre ed in lettere, fermo restando che, in caso di contrasto tra le indicazioni, prevarrà quella più vantaggiosa per l'amministrazione, salvo errore palesemente riconoscibile da parte della commissione;

L'offerta, a **pena di esclusione**, dovrà essere sottoscritta dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società, o da altro soggetto che presenti contestualmente specifica procura notarile.

**L'omissione di qualsiasi dei documenti di cui sopra, il mancato possesso dei requisiti richiesti o la mancata indicazione degli elementi o dichiarazioni dagli stessi previsti comporterà l'esclusione dalla gara**

#### **Art. 2**

*(Validità dell'offerta)*

Le offerte delle ditte partecipanti alla gara rimangono valide per giorni 180 dalla data di scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

#### **Art. 4**

*(Aggiudicazione dell'appalto)*

L'aggiudicazione dell'appalto verrà disposta con determinazione del responsabile competente e sarà prontamente comunicata alla ditta aggiudicataria, a mezzo telefax presso il recapito indicato nell'offerta.

#### **Art. 5**

*(Stipulazione del contratto)*

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa.

Le spese contrattuali e di registrazione, nessuna esclusa, saranno a carico della ditta contraente.

Il rappresentante della ditta risultata aggiudicataria deve presentarsi, per la stipulazione del contratto, entro e non oltre 10 (Dieci) giorni dalla data in cui l'Amministrazione comunica all'impresa l'esito della gara. Nell'occasione deve dare prova di aver versato le spese contrattuali e di registrazione e produrre la documentazione richiestagli dall'Amministrazione appaltante.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno sul deposito cauzionale, che sarà incamerato integralmente.

#### **Art. 6**

*(Ulteriori informazioni)*

Nessun compenso spetterà alle Imprese concorrenti per la partecipazione alla gara.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa, ai sensi dell'art. 11, comma 13°, D.Lgs 163/2006. Tutte le spese contrattuali sono a completo carico della ditta aggiudicataria.

La Ditta che risulterà aggiudicataria, dovrà assicurare l'esecuzione del servizio anche nelle more della stipulazione del contratto.

**DICHIARAZIONE SUI REQUISITI DI AMMISSIBILITA'**

**OGGETTO:** Gara per "L'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole Materne, Elementari e Medie con produzione di pasti in sede dell'Ente appaltante – Periodo: Gennaio – Giugno 2014 e anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016

Il sottoscritto ..... nato a ..... il.....  
 residente in ..... alla Via ..... N. ....,  
 in qualità di ..... della ditta .....  
 con sede in ..... alla Via. .... n. ....  
 Cod. Fisc..... Partita IVA .....

ai sensi degli artt. 46,47,75 e 76, del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 e s.m.i., consapevole della sanzioni penali di cui all'art. 76 del medesimo D.P.R. per la falsità degli atti e dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato, sulla base delle dichiarazioni non veritiere, sotto la propria responsabilità,

**DICHIARA**

- a) di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione coatta, di concordato preventivo o che nei suoi riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. a);
- b) che nei suoi confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31.5.1965, n. 575, (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. b) **(VEDI NOTA 1)**;
- c) che nei suoi confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale e che non ha riportato condanna con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18; (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. c) **(VEDI NOTE 2 E 3)**;

**oppure**

che nei suoi confronti sono state pronunciate le seguenti sentenze di condanna passate in giudicato oppure emessi i seguenti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili oppure le seguenti sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penali per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità: **(VEDI NOTE 2 E 3)**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

- 
- 
- 
- d) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19.03.1990 n. 55, , (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. d);
- e) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della legge 19.03.1990 n. 55, , (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. d);
- f) che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio, (D.Lgs. 163/2006 -art. 38, c. 1, lett. e);
- g) che non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esercizio delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. f);
- h) che non ha commesso violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti, (D.Lgs. 163/2006 -art. 38, c. 1, lett. g);
- i) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione dell'avviso in parola non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio, (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. h);
- j) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti, (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. i);
- k) che nei confronti dell'impresa rappresentata non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;
- l) di non essere soggetto agli obblighi derivanti dalla legge n. 68/99 in quanto: (barrare la casella che interessa) , (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. l);

datore di lavoro che occupa meno di 15 dipendenti;

**Ovvero**

datore di lavoro che occupa da 15 a 35 dipendenti e che non ha effettuato nuove assunzioni dopo l'entrata in vigore della L. 68/99;

**Oppure**

di allegare agli atti di gara apposita certificazione rilasciata dal competente Ufficio, di data non inferiore a mesi sei dalla data di ricezione della e lettera d'invito, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della Legge 68/99, in quanto datore di lavoro con più di 35 dipendente o da 15 a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo la l'entrata in vigore della L. 68/99.

- m) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D. Lgs. 8.6.2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 3 bis, comma 1 del D.L. 4.7.2006, n. 223, convertito con modificazioni dalla L. 4/8/2006, n. 248; (D.Lgs. 163/2006 -art. 38, c. 1, lett. m);



- n) che nei cui confronti, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater, risulta/non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA; (D.Lgs. 163/2006 -art. 38, c. 1, lett. m-bis);
- o) che, pur essendo stati vittime 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, non risultino 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. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio; (D.Lgs. 163/2006 -art. 38, c. 1, lett. m-ter);
- p) che si trovino/non si trovino, 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 (D.Lgs. 163/2006 - art. 38, c. 1, lett. m-quater);
- q) che l'impresa è iscritta nel REGISTRO DELLE IMPRESE istituito presso la CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI ..... come segue:
- numero iscrizione ..... data iscrizione .....
  - Codice fiscale/Partita IVA .....
  - Denominazione .....
  - Forma giuridica attuale .....
  - Categoria di iscrizione .....
  - (solo per le società)**
  - costituita con atto in data ..... capitale sociale in Euro .....
  - durata della società .....
  - Rappresentante legale e altri soci muniti di potere di rappresentanza:  
cognome e nome ..... nato a ..... il .....
  - cognome e nome ..... nato a ..... il .....
  - cognome e nome ..... nato a ..... il .....
  - (solo per le imprese individuali):**
  - titolare Sig. .... nato a ..... il .....
  - (per le imprese appartenenti a Stati aderenti all'U.E. effettuare dichiarazioni di iscrizione equivalenti)
  - .....
  - (solo per le cooperative sociali):**
  - costituita con atto in data .....
  - Durata della società .....
  - N° e sezione di iscrizione all'Albo regionale delle cooperative sociali .....
  - Rappresentante legale e altri soci muniti di potere di rappresentanza:  
cognome e nome ..... nato a ..... il .....
  - cognome e nome ..... nato a ..... il .....
  - cognome e nome ..... nato a ..... il .....
- r) che all'interno della propria azienda sono rispettati gli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

- s) di non trovarsi in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile (oppure indicare con quali Imprese si trova in una delle situazioni di controllo- Art. 34, comma 2, D.Lgs. 163/2006);
- t) di non essersi avvalso dei Piani Individuali di Emersione del lavoro sommerso di cui alla legge n. 383/2001,  
**ovvero** (barrare la casella che interessa):  
 di essersi avvalso dei Piani Individuali di Emersione del lavoro sommerso di cui alla legge 383/2001 e che il periodo di emersione è concluso;
- u) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione dell'avviso in oggetto sono cessati dalla carica i soggetti sottoindicati:

---



---



---

**(soggetti individuabili fra quelli di cui alle note 1 e 2)**

Nel caso in cui ricorrano le circostanze di cui al precedente punto t):

(barrare la voce che interessa)

che l'impresa non ha avuto necessità di adottare atti di dissociazione da condotte penalmente sanzionate nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio precedente;

**oppure**

che l'impresa ha adottato, nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nel triennio precedente, le seguenti misure di dissociazione come risultano dagli atti allegati:

---



---



---

- v) che il direttore tecnico è il Sig. .... nato a ..... il ..... e residente in ..... alla Via ..... n.:.....;
- w) Le persone designate ad impegnare legalmente l'impresa sono:

---

- x) che la Ditta è dotata di propria idonea attrezzatura per l'esecuzione del servizio in oggetto;
- y) che le attrezzature eventualmente necessarie all'espletamento del servizio sono rispondenti alle vigenti normative in materia;
- z) di poter eventualmente produrre idonee garanzie bancarie;

Luogo \_\_\_\_\_ data \_\_\_\_\_

Il Dichiarante

Allega copia fotostatica del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore (e di tutti gli altri eventuali sottoscrittori delle dichiarazioni allegate).

**NOTA 1**

La dichiarazione di cui alla lettera b) deve essere resa personalmente dai soggetti sotto riportati:

PER LE IMPRESE INDIVIDUALI:

- titolare e direttore tecnico;

PER LE SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO:

- titolare e direttore tecnico;

PER LE SOCIETA' IN ACCOMANDITA SEMPLICE:

- soci accomandatari e direttore tecnico;

PER GLI ALTRI TIPI DI SOCIETA':

- amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico;

- socio unico o del socio o dei soci di maggioranza, intesi come persone fisiche, in caso di società di capitali con meno di quattro soci *-(nel caso di soci con quote uguali maggioritarie, sono considerati tutti soci di maggioranza);*

**NOTA 2**

La dichiarazione di alla lettera c) deve essere resa personalmente dai soggetti sotto riportati:

PER LE IMPRESE INDIVIDUALI:

- titolare e direttore tecnico;

PER LE SOCIETA' IN NOME COLLETTIVO:

- titolare e direttore tecnico;

PER LE SOCIETA' IN ACCOMANDITA SEMPLICE:

- soci accomandatari e direttore tecnico;

PER GLI ALTRI TIPI DI SOCIETA' O DI CONSORZIO:

- amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico;

- socio unico o del socio o dei soci di maggioranza, intesi come persone fisiche, in caso di società di capitali con meno di quattro soci *-(nel caso di soci con quote uguali maggioritarie, sono considerati tutti soci di maggioranza);*

**NOTA 3**

Il dichiarante deve dichiarare anche le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

**OFFERTA ECONOMICA**

83050 Comune di San Sossio Baronia  
Piazza Mercato, 15  
San Sossio Baronia (AV)

Data: .....

**OGGETTO:** Gara per "L'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole Materne, Elementari e Medie con produzione di pasti in sede dell'Ente appaltante – Periodo: Gennaio – Giugno 2014 e anni scolastici 2014/2015 e 2015/2016

IL SOTTOSCRITTO:

nome e cognome: .....

codice fiscale: .....

data e luogo di nascita: .....

residenza: .....

NELLA QUALITÀ DI LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA SOCIETÀ':

denominazione: .....

con sede in: .....

partita IVA: .....

Tel.....Fax:.....e-mail:.....

DICHIARA

in relazione alla propria domanda di ammissione alla gara in oggetto, di eseguire il servizio secondo le modalità indicate nel capitolato speciale d'appalto e nel contratto praticando il seguente ribasso, oltre IVA, rispetto al prezzo pasto a base d'asta indicato nel bando di gara:

Importo offerta in cifre	Importo offerta in lettere

Nome e cognome	Firma (*)
.....	.....

(\*) Allegare fotocopia del documento di identità.

## CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
DELLE SCUOLE MATERNE, ELEMENTARI E MEDIE  
CON PRODUZIONE DI PASTI IN SEDE DELL’ENTE APPALTANTE  
PERIODO GENNAIO – GIUGNO 2014 E ANNI SCOLASTICI 2014/2015 E 2015/2016

COMUNI DI CASTEL BARONIA E DI SAN SOSSIO BARONIA

**Allegati:**

- 1) Modello** di dichiarazione di ammissibilità “B” ;
- 2) Modello** di offerta economica “C”;

### Art. 1

*(Oggetto dell’appalto)*

Affidamento del Servizio di refezione scolastica delle scuole Materne – Elementari e Medie con produzione di pasti in sede della stazione appaltante.

### Art. 2

*(Valore dell’appalto)*

Importo presunto del Servizio:

Pasti presunti/anno 12.000 – Totale pasti presunti = 34.000 X €. 3,50 = €. 119.000,00 IVA esclusa  
(di cui n. 8.500 nel Comune di San Sossio Baronia e n. 3.500 nel Comune di Castel Baronia).

Importo a base d’asta per singolo pasto: **€. 3,50/pasto, IVA esclusa.**

### Art. 3

*(Caratteristiche dei prodotti alimentari)*

Tutti gli alimenti ed i condimenti impegnati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità affermata e tali da rendere ogni pasto gradevole e fornito dei necessari valori nutritivi.

Il menu sarà sviluppato su base mensile e ogni sua successiva variazione andrà concordata con la stazione appaltante.

La qualità e la quantità dei pasti forniti dovrà rispettare rigorosamente la tabella dietetica indicata dall’ASL AV /1 e/o dai suoi uffici di competenza;

Alla ditta appaltatrice è fatto obbligo di rendere pubblico:

- 1) Il menù somministrato comprensivo delle indicazioni delle singole caratteristiche nutrizionali;
- 2) La lista dei prodotti usati per la preparazione dei pasti comprensiva dei marchi e dello loro caratteristiche,
- 3) L’attestazione di attuazione della normativa prevista dalla legge n. 155/97;
- 4) La pubblicità di detti documenti avverrà attraverso la loro esposizione in apposta bacheca ben visibile ed accessibile all’utenza;

Per i bambini che risultano affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente e non episodico, dovrà essere predisposto un menù differenziato

Timbro e Firma  
per accettazione da parte dell’impresa \_\_\_\_\_

(concordato con la famiglia e validato dall'ASL AV /1) che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del bambino, a cui la Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente.

Il costo di questi pasti non potrà subire alcuna maggiorazione. Le variazioni al menù e alle tabelle dietetiche dovranno essere di volta in volta concordate con il servizio dell' ASL AV/1. e con il competente ufficio comunale.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia. **Gli unici prodotti surgelati consentiti sono i prodotti ittici e le verdure di marche leader.** Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti in materia di etichettatura. Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica.

I pasti forniti e distribuiti dalla ditta appaltatrice devono avere le seguenti caratteristiche:

1. essere preparati esclusivamente con derrate alimentari di ottima qualità ;
2. essere preparati giorno per giorno rispettando le più rigorose norme igieniche e dietetiche;
3. essere preparati cercando di minimizzare i tempi intercorrenti tra la preparazione ed il consumo.

E' tassativamente escluso l'utilizzo di pasti precotti.

Sono vietati tutti i grassi animali ad eccezione del burro da usare fresco.

Come grasso di condimento è ammesso soltanto l'impiego di olio-extravergine di oliva.

Sono ammessi prodotti in scatola, quali pomodori pelati, legumi, tonno.

E' vietato il glutammato di sodio.

Il prosciutto cotto non dovrà contenere polifosfati.

L'impresa si impegna a fornire alimenti assenti di OGM o carni a rischio BSE, in particolar modo dovrà essere utilizzata esclusivamente carne bovina fresca di 1° qualità.

Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale.

La produzione dei pasti dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti e dai limiti di contaminazione microbica. Ogni pietanza deve essere preparata e cotta nella giornata destinata al consumo; non sono ammesse erogazioni di pietanze o parti di esse derivanti da preparazioni eseguite nei giorni precedenti il consumo.

E' vietata ogni forma di riciclo o di riutilizzo effettuata in qualsiasi modo.

#### **Art. 4**

##### *(Tipologia del servizio)*

Per l'espletamento del servizio la ditta appaltatrice utilizzerà i locali e le attrezzature esistenti ed a ciò idonee, di proprietà dell'Amministrazione Comunale. Ad insindacabile richiesta dell'Ente, l'appaltatore si obbliga alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti in locali e con mezzi propri dell'appaltatore senza null'altro a pretendere sul prezzo unitario stabilito in sede di aggiudicazione.

La ditta a scadenza contrattuale non avrà diritto a nessun rimborso per gli adempimenti effettuati nei locali di proprietà.

Detti locali in nessun caso potranno essere utilizzati o asserviti per la preparazione dei pasti diversi da quelli di cui al presente capitolato, senza il parere dell'Ente.

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente in sede e consegnati, a cura dell'appaltatore, in tegame (fresco- caldo), distribuiti non oltre i dieci minuti dal termine della preparazione, i cotti saranno serviti a temperatura non inferiore a 60°.

La somministrazione sarà effettuata da personale della ditta, per tali operazioni andranno impegnate attrezzature, utensili ed abbigliamento rispondenti alle norme igienico- sanitario.

Timbro e Firma

per accettazione da parte dell'impresa \_\_\_\_\_

#### **Art. 5**

*(Attrezzature)*

Le attrezzature saranno utilizzate dalla ditta appaltatrice che ne garantisce la messa a norma nonché l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

#### **Art. 6**

*(Attrezzature ed utensili a carico della ditta)*

La ditta appaltatrice integrerà le attrezzature esistenti con proprie attrezzature e suppellettili nonché utensili e pentolame e quant'altro ulteriormente necessario alla ottimale preparazione e somministrazione dei pasti, nel rispetto del piano H. A. C. C. P., fornendo per quest'ultimo idonea certificazione.

#### **Art. 7**

*(Personale)*

La ditta appaltatrice si impegna a destinare allo svolgimento del servizio previsto dal presente capitolato idoneo personale.

Il suddetto personale dovrà essere assunto come per legge e nello svolgimento del servizio dovrà comportarsi in modo corretto ed educato improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

#### **Art. 8**

*(Trattamento del personale ed attività di controllo)*

L'assunzione del servizio comporta l'accettazione incondizionata da parte dell'impresa di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per gli operai dipendenti delle aziende di ristorazione e negli accordi integrativi dello stesso, di versare regolarmente tutti i contributi stabiliti dalla legge ivi compresi gli oneri assicurativi e previdenziali.

#### **Art. 9**

*(Responsabile della sicurezza del lavoro e processi produttivi)*

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di rispettare la normativa riferita alla sicurezza sui luoghi di lavoro dettata dal D Lgs n. 81/2008 e successive modifiche.

Altresì è fatto obbligo alla stessa di rispettare la normativa riferita all'attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3/CEE contenenti l'igiene dei prodotti alimentari recepite con D. L.vo n. 155/97 H.A.C.C.P, pertanto è tenuta ad incaricare ed indicare in sede di gara, professionista, studio, associato a società responsabile della redazione del piano H.A.C.C.P.

Tutto quanto sopra si dovrà intendere relativo ai processi produttivi da realizzare presso i plessi scolastici.

#### **Art. 10**

*(Revisione prezzi)*

Il prezzo formulato nell'offerta e risultante aggiudicatario deve intendersi valido ed invariabile per l'intero periodo di durata dell'appalto. E' esclusa qualsiasi forma di revisione prezzi.

#### **Art. 11**

*(Durata dell'appalto)*

L'appalto ha la durata di anni tre scolastici a decorrere dal **07 Gennaio 2014 al 31 Maggio 2016**.

#### **Art. 12**

*(Interruzione)*

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non fa configurare responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

Timbro e Firma  
per accettazione da parte dell'impresa \_\_\_\_\_

E' data facoltà alla ditta di sospendere il servizio a coloro che in modo sistematico omettono, per qualsiasi ragione, di consegnare i tickets-pasto.

Tale decisione va preventivamente comunicata per iscritto all'interessato e per conoscenza alla Direzione didattica e all'Amministrazione Comunale.

### **Art. 13**

*(Osservanza delle leggi e dei regolamenti)*

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare a fare osservare tutte le disposizioni derivanti da leggi e dei regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le ordinanze municipali ) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque aventi attinenza con servizio oggetto d'appalto.

### **Art. 14**

*(Cauzione e spese contrattuali)*

Anteriormente alla stipula del contratto, la ditta appaltatrice dovrà produrre, pena la decadenza dell'aggiudicazione:

- una cauzione definitiva pari al 10% dell'offerta presentata (prezzo offerto x 34.000). La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di ultimazione del servizio. La cauzione prestata mediante fidejussione dovrà contenere esplicito impegno dell'Azienda, Istituto o Impresa a versare la somma stessa alla tesoreria Comunale nel caso in cui la stessa debba essere incamerata per inadempienza della ditta aggiudicataria, e le firme in calce alla medesima dovranno essere debitamente autenticate a norma di legge. Alla società cooperative, regolarmente iscritte nel registro prefettizio, è data facoltà di versare tale cauzione come nei termini di legge.
- Polizza per danni civili verso terzi stipulata appositamente per il servizio affidato per un massimale di €. 1.500.000,00 unico con il limite di €. 1.000.000,00 per sinistro e/o persona danneggiata e con validità riferita tutto il periodo contrattuale. La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. In polizza dovrà essere inoltre, prevista la qualifica di terzo al Comune committente.
- Ricevuta di versamento per deposito spese di contratto, di registro ed accessorie (a carico della ditta).

### **Art. 15**

*(Corrispettivi)*

Spetta alla ditta appaltatrice, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione.

Lo stesso sarà liquidato dal Comune alla ditta appaltatrice sulla base dei pasti effettivamente serviti nel mese precedente, senza ulteriori formalità, previa apposizione del visto per la liquidazione da parte del responsabile dell'area demografica e non oltre il trentesimo giorno della presentazione di regolare fattura accompagnata dal relativo numero esatto dei tickets- pasti forniti quotidianamente agli utenti distinti per alunni ed insegnanti.

Il mancato pagamento, oltre il 60° giorno della presentazione della fattura costituisce diritto per la ditta appaltatrice di sospendere il servizio e reclamare eventuali danni.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese accessorie, necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso o non dal presente capitolato ed inerenti la conseguenza dei servizi di cui trattasi.

### **Art. 16**

*(Divieto di cessione e di subappalto)*

---

Timbro e Firma  
per accettazione da parte dell'impresa \_\_\_\_\_



Resta vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "di diritto" del contratto e l'incameramento della cauzione, la cessione e qualsiasi forma di subappalto del servizio.

#### **Art. 17**

*(Richiamo alla legge e ad altre norme)*

Per quanto non espressamente previsto dal presente atto, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle Leggi ed ai Regolamenti Vigenti.

#### **Art. 18**

*(Sanzioni)*

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa appaltatrice, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. In nessun caso saranno accettate giustificazioni legate a situazioni soggettive afferenti l'organizzazione interna dell'impresa aggiudicataria. Si riporta di seguito un elenco, non esaustivo, delle tipologie di inadempienze che sicuramente comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati: 1) mancata fornitura di pasti interi o parte di pasti; 2) grammature inferiori a quelle prescritte dal menù ASL AV1; 3) prodotti risultati scaduti alla data di consegna; 4) presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti; 5) mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali; 6) ogni altro inadempimento rispetto a disposizioni previste dal presente Capitolato ovvero da prassi instaurate nel corso dell'esecuzione contrattuale successivamente concordate con l'Amministrazione Comunale.

Per ciascun episodio di inadempienza verificatosi, qualora l'inadempienza riguardi una sola delle componenti del menù del giorno (ad es. un primo piatto, o frutta ) sarà applicata una penalità pari al 10 % del compenso dovuto su tutta la fornitura di pasti della giornata.

Qualora, invece, l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio (quindi tutti i piatti previsti ), si applicherà una penalità pari al 50% del costo dei pasti forniti o che avrebbero dovuto essere forniti quel giorno.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio. Dopo l'applicazione della quinta penalità nell' anno scolastico, l'Amministrazione Comunale potrà, a proprio insindacabile giudizio, risolvere il contratto.

**Per ottenere il rimborso delle spese, il pagamento delle penalità o la rifusione dei danni, l'Amministrazione Comunale potrà avvalersi di trattenute sui crediti per forniture già compiute o sulla cauzione, che dovrà essere reintegrata entro 10 (dieci) giorni dall'avviso dell'Amministrazione.**

#### **Art. 19**

*(Risoluzione del contratto)*

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della Gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non idoneo;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella preparazione dei pasti;

Timbro e Firma  
per accettazione da parte dell'impresa \_\_\_\_\_

- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche del menù ASL AV1;
- casi di intossicazione alimentare;
- utilizzo per tre volte di derrate non previste dal menù ASL AV1;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto al termine dell'art. 1453 C.C.;
- in caso di non miglioramento nella qualità del servizio, dopo l'applicazione di almeno tre penali, anche per inadempienze diverse.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Società aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

#### **Art. 20**

##### *(Trattamento dei dati personali)*

Ai sensi dell'art. 10 della Decreto Legislativo 196/2003 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. La richiesta dei dati è finalizzata alla verifica della sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara.

I dati personali relativi alle Ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal citato D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni.

Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente. In ogni caso, in relazione ai dati forniti l'impresa potrà esercitare i diritti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n.196/2003 e successive modificazioni.

#### **Art. 21**

##### *(Reperibilità e comunicazioni)*

Onde agevolare l'esecuzione del contratto e favorire i diretti rapporti fra la Ditta aggiudicataria ed il Comune, la Ditta individua un responsabile per la tenuta dei rapporti con il Comune nell'ambito dell'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato. Detto coordinatore/responsabile dovrà poter essere rintracciato immediatamente per via telefonica e, ove necessario, dovrà garantire la presenza presso la sede del Comune entro mezz'ora dal contatto.

Tutte le comunicazioni circa l'ordinaria gestione (programma dei lavori, chiarimenti in ordine agli utenti nonché agli orari del servizio) interverranno tra detto coordinatore ed il Responsabile del Servizio Scolastico.

#### **Art. 22**

##### *(Domicilio dell'appaltatore)*

Per tutti gli effetti conseguenti all'aggiudicazione, l'appaltatore elegge domicilio presso i Comuni di Castel Baronia e San Sossio Baronia.

#### **Art. 23**

##### *(Controversie)*

---

Timbro e Firma  
per accettazione da parte dell'impresa \_\_\_\_\_

Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e Ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

**Art. 24**  
*(Contenzioso)*

Per qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato, non definibile in accordo fra le parti, è competente il foro di Benevento.

