

COMUNE DI STRIANO

(Provincia di Napoli)
Via Sarno, 80040 Striano
Tel. 081.8276202 – Fax 081. 8276103 – P.I. 01254261215 - C.F. 01226000634

Protocollo n.

Servizio refezione scolastica per le scuole dell'infanzia dei Comuni di Striano e San Gennaro Vesuviano e per la scuola secondaria di I° statale del Comune di San Gennaro Vesuviano per l'anno 2016-2017 DISCIPLINARE DI GARA

ART. 1

STAZIONE APPALTANTE ed AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

In ossequio all'art. 5 della Convenzione per la gestione Associata delle acquisizioni sottoscritta dal Comune di Striano e dal Comune di San Gennaro Vesuviano, poiché la presente procedura per l'affidamento del servizio in oggetto interessa entrambi i Comuni convenzionati, il Comune di Striano, in quanto Comune capo-convenzione, è sia Stazione Appaltante che Amministrazione Aggiudicatrice:

Comune di Striano

Via Sarno, n. 1 cap 80040 Striano (NA)

C.F. 01226000634

P.iva 01254261215

Tel. 081/8276202 Fax 081/8276103

sito web: <http://www.comune.striano.na.it>

Codice NUTS: ITF33

ART. 2

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione dei pasti, il ripristino dei locali dopo il consumo dei pasti, nonché lo smaltimento dei residui alimentari e non, in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia dei Comuni di Striano e San Gennaro Vesuviano.

CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

CIG:67672184F4.

ART. 3

LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Il Servizio di refezione scolastica deve essere erogato presso le scuole di seguito indicate:
per il Comune di Striano

- Scuola dell'infanzia di via Risorgimento – Area Mercato;
- Scuola dell'infanzia di Piazza d'Anna;

per il Comune di San Gennaro Vesuviano

- Istituto Comprensivo “Cozzolino-D’Avino”;

Plessi:

- scuola dell’infanzia: n. 1 plesso in via Ferrovia e n. 1 plesso in via Ragni;
- scuola secondaria di I°: n. 1 plesso in via Ferrovia e n. 1 plesso in via Nappo.

ART. 4

DURATA DELL’APPALTO

L’appalto del servizio di refezione scolastica per entrambi i Comuni convenzionati avrà durata annuale (2016-2017), salvo proroga per un massimo di mesi 3 (tre).

Il servizio deve essere erogato dal 01 ottobre al 30 giugno, salvo variazioni dovute alle esigenze delle singole scuole, che non comporteranno alcun onere finanziario aggiunto per ciascuno dei Comuni convenzionati.

ART. 5

IMPORTO DELL’APPALTO

Il prezzo per pasto completo è il risultato della media aritmetica dei prezzi a base d’asta dei precedenti affidamenti nei Comuni Convenzionati, rapportato all’adeguamento ISTAT.

Il prezzo a base d’asta per pasto completo è pari a euro 3,75, esclusi gli oneri di sicurezza da interferenza e l’i.v.a.

L’importo complessivo dell’appalto è calcolato considerando che nel Comune di Striano in via presuntiva saranno erogati 210 pasti al giorno e nel Comune di San Gennaro Vesuviano 170 pasti al giorno e che in via presuntiva i giorni di erogazione del servizio saranno 171, escluso l’eventuale periodo di proroga.

L’importo complessivo presunto dell’appalto è pari a euro 246.924,00 di cui:

- euro 243.675,00, importo a base d’asta soggetto a ribasso;
- euro 3.249,00, oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sui pasti erogati calcolati in via presuntiva.

Ai sensi dell’art. 95, comma 10, d.lgs. n. 50/2016, nell’offerta economica l’operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L’Amministrazione si ritiene vincolata esclusivamente in relazione al prezzo unitario offerto dall’operatore economico aggiudicatario dell’appalto, in quanto l’ammontare complessivo dell’importo effettivo dell’appalto dipende dal numero dei pasti effettivamente erogati.

ART. 6

NORMATIVA APPLICABILE

Ai sensi dell’art. 35, comma 1 lett. d), del d.lgs. n. 50/2016, al presente appalto non si applicano le disposizioni del codice dei contratti pubblici, salvo quelle espressamente richiamate nei documenti disciplinanti la gara e relativi allegati.

Ai sensi dell’art. 4 del d.lgs. n. 50/2016, l’affidamento avviene nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, pubblicità, tutela dell’ambiente ed efficienza energetica.

Si applica l’art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 in tema di tracciabilità dei flussi.

ART. 7

PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La scelta del migliore offerente è effettuata attraverso procedura aperta.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

I parametri di valutazione delle offerte sono indicati all'art. 15 del presente disciplinare di gara.

ART. 8

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del d.lgs. n. 50/2016 che sono in possesso dei requisiti di partecipazione di cui all'art. 9 del presente disciplinare.

Per i raggruppamenti temporanei e i consorzi ordinari di operatori economici si applica il disposto di cui all'art. 48 del d.lgs. n. 50/2016.

ART. 9

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di ordine generale

Assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016.

Tali requisiti devono essere posseduti e dichiarati da ciascun operatore economico facente parte di raggruppamento temporaneo, anche se non ancora costituito ai sensi dell'art. 45, comma 1 lett. d), del d.lgs. n. 50/2016, o consorzio.

Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività di ristorazione scolastica

oppure

In caso di operatore economico di altro Stato membro non residente in Italia iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI al d.lgs. n. 50/2016 per attività di ristorazione scolastica.

Requisiti di capacità economica e finanziaria

Dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del d.lgs. n. 385/1993.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

Elenco dei principali servizi del tipo oggetto del presente appalto (refezione scolastica) effettuati negli ultimi tre anni (aa.ss. 2013/2014 – 2014/2015 -2015/2016), con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, pubblici o privati.

Requisiti di qualità

Possesso delle seguenti certificazioni di qualità:

- serie UNI EN ISO 9001:2008: gestione della qualità
- serie UNI EN ISO 22000:2005: gestione della sicurezza alimentare (H.A.C.C.P.)
- serie UNI EN ISO 22000:2005: rintracciabilità di filiera alimentare
- in riferimento al sistema gestione ambientale dell'Unione di ecogestione e audit (EMAS)

oppure

di certificazioni equivalenti rilasciate da organismi accreditati

I requisiti di qualità devono essere posseduti e dichiarati da ciascun operatore economico facente parte di raggruppamento temporaneo, anche se non ancora costituito ai sensi dell'art. 45, comma 1 lett. d), del d.lgs. n. 50/2016, o consorzio.

Il possesso dei requisiti di partecipazione è verificato dalla Stazione Appaltante attraverso il sistema AVCPASS e nel rispetto della normativa vigente.

ART. 10 AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di quelli di capacità tecniche e professionali, avvalendosi dei requisiti di altro soggetto ai sensi dell'art. 89 del d.lgs. n. 50/2016.

E' escluso l'avvalimento relativamente ai requisiti di ordine morale e di qualità, aventi carattere soggettivo.

In caso di avvalimento il concorrente deve produrre:

- a) dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la Stazione Appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- b) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- c) qualsiasi altra documentazione necessaria ai sensi dell'art. 89 del d.lgs. n. 50/2016.

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente articolo si rinvia alla disciplina contenuta nell'art. 89 del d.lgs. n. 50/2016.

ART. 11 DIVIETI

E' vietato:

- a) il subappalto del servizio di cui in oggetto;
- b) la cessione del contratto da parte dell'aggiudicatario.

ART. 12 GARANZIE PROVVISORIA e DEFINITIVA

L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria pari al 2 % del prezzo base (e quindi pari a 4938,48 euro) indicato nel bando, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

In caso di partecipazione alla gara di un raggruppamento temporaneo di imprese, la garanzia fideiussoria deve riguardare tutte le imprese del raggruppamento medesimo.

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta del concorrente può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. n. 58/1998 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del c.c., nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Nella garanzia deve essere previsto l'impegno del garante a rinnovare la garanzia, su richiesta della Stazione Appaltante nel corso della procedura, per un massimo di ulteriori centottanta giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione, per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. Nei contratti relativi a servizi l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30%, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20% per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. Nei contratti relativi a servizi l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20%, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso in relazione ai servizi che costituiscono almeno il 50% del valore dei servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi ai servizi l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppano un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il

sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

L'offerta e' altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all' articolo 103, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Per la garanzia definitiva si rinvia a quanto previsto nell'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016.

ART. 13

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le offerte, dattiloscritte e redatte in lingua italiana ed in conformità ai modelli allegati, devono pervenire:

- a mano
- o a mezzo di posta raccomandata con ricevuta di ritorno (a riguardo fa fede il timbro di accettazione al Protocollo Generale dell'Ente)

a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 12:00 del 25/08/2016 presso il Protocollo Generale del Comune di Striano, via Sarno n. 1, 80040 Striano (NA), in qualità di Comune capo-convenzione, in plico chiuso, controfirmato e sigillato con ceralacca su tutti i lembi di chiusura, recante all'esterno, oltre ai dati identificativi del mittente completi di numero di fax e di indirizzo di posta elettronica certificata, la seguente dicitura “Procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia dei Comuni di Striano e di San Gennaro Vesuviano e per la scuola secondaria di I° statale del Comune di San Gennaro Vesuviano per l'aa.ss. 2016/2017**”**

Qualora il concorrente sia un raggruppamento temporaneo di imprese o un consorzio non ancora costituito ai sensi dell'art. 45, comma 8, d.lgs. n. 50/2016, devono essere indicati all'esterno del plico e di ciascuna busta contenuta nel plico stesso i dati identificativi, nonché fax ed indirizzo di posta elettronica certificata di tutte le imprese che intendono raggrupparsi o consorziarsi.

La regolarità e la tempestività del recapito dei plichi rimangono ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico deve contenere, a pena di esclusione dalla gara, n. 3 (tre) buste, ciascuna delle quali debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente con indicazione dell'oggetto come sopra descritto e del mittente; in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio costituito le buste sono firmate sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'impresa mandataria; in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio costituendo ai sensi dell'art.45, comma 8, d.lgs. n. 50/2016 le buste sono firmate sui lembi di chiusura dai rappresentanti legali di ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi o associarsi.

BUSTA A: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta A deve riportare all'esterno la dicitura “*Busta A – Documentazione amministrativa*” e deve contenere:

- 1) Il documento unico di gara, in conformità al **modello allegato 1 al presente disciplinare**, compilato in tutte le sue sezioni e sottoscritto dal legale rappresentante dell'operatore economico corredata da fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità. *In*

caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio costituito il documento unico di gara è sottoscritto dal rappresentante legale dell'operatore economico mandatario; *in caso di raggruppamento temporaneo o consorzio costituendo ai sensi dell'art.48, comma 8, d.lgs. n. 50/2016*, ciascun operatore economico che intende associarsi o consorziarsi deve sottoscrivere un documento unico di gara in conformità al modello allegato 1 al presente disciplinare;

- 2) In caso l'offerta sia presentata da soggetto diverso dal legale rappresentante, procura, anche in semplice copia fotostatica, accompagnata da una dichiarazione sostitutiva resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 47 DPR n. 445/2000, che confermi la persistenza del conferimento dei poteri di rappresentanza, accompagnata da copia fotostatica del documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità;
- 3) Garanzia provvisoria ai sensi dell'art.12 del presente disciplinare;
- 4) Attestazione di avvenuto versamento di euro 20,00 (venti) quale contributo a favore dell'A.N.A.C., in conformità alla deliberazione A.N.A.C. del 22 dicembre 2015, n. 163;
- 5) Almeno due dichiarazioni rilasciate da un istituto bancario o un intermediario finanziario autorizzato ai sensi del d.lgs. n.385/1993; in caso di raggruppamento temporaneo, o consorzio costituito o costituendo, il requisito è soddisfatto cumulativamente.

BUSTA B: OFFERTA TECNICA

La busta B deve riportare all'esterno la dicitura "*Busta B - Offerta tecnica*" e deve contenere, **a pena di esclusione**, la seguente documentazione:

- a) dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii, sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore dell'operatore economico concorrente, con allegato documento di riconoscimento in corso di validità, attestante **la disponibilità di un centro cottura alla data di presentazione dell'offerta o l'impegno a disporre di un centro cottura per tutta la durata dell'appalto in caso di aggiudicazione. Specificare i mq del centro cottura di cui si dispone o si disporrà al fine dell'attribuzione del punteggio di cui all'art. 15 del presente disciplinare in conformità a quanto a riguardo stabilito dalla Regione Campania nelle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica", approvate con decreto dirigenziale n. 169 del 03/07/2009, con allegato documento di riconoscimento in corso di validità;**
- b) planimetria del centro cottura sottoscritta, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore e da un tecnico abilitato, dalla quale sia facilmente rilevabile la superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato;
- c) copia conforme all'originale dell'autorizzazione sanitaria rilasciata, ai sensi del previgente art. 2 della l. 283/1962 o copia conforme all'originale della registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004, del centro cottura di cui l'operatore economico è proprietario o locatario;
- d) descrizione, sottoscritta ai sensi del dpr 445/2000 e ss.mm.ii dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore dell'operatore economico concorrente e accompagnata da copia del documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore, dei locali, dei

servizi, delle attrezzature del centro di cottura con riferimento a quanto stabilito in materia dall'art.8 del capitolato speciale d'appalto;

- e) descrizione, sottoscritta ai sensi del dpr 445/2000 e ss.mm.ii dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore dell'operatore economico concorrente e accompagnata da copia del documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore, in ordine alle fasi di lavorazione presso il centro cottura con riferimento alla fase della produzione dei pasti, ed alle fasi del trasporto e della consegna, della somministrazione e dello smaltimento dei rifiuti come disciplinate dal Capo II del capitolato speciale d'appalto;
- f) elenco, sottoscritto ai sensi del dpr 445/2000 e ss.mm.ii dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore dell'operatore economico concorrente e accompagnata da copia del documento di riconoscimento in corso di validità del sottoscrittore, degli automezzi impiegati nell'appalto, con specifica indicazione delle caratteristiche tecniche e della targa di ciascuno, del numero di quelli a emissioni ridotte o zero, nonché di quanti e quali automezzi riservati al presente appalti saranno impiegati per l'esecuzione presso il Comune di Striano e quanti e quali per il Comune di San Gennaro Vesuviano;
- g) per ciascuno degli automezzi che saranno impiegati nell'esecuzione dell'appalto copia conforme all'originale:
 - del documento di proprietà dell'automezzo;
 - autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ASL competente;
- h) dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii, sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore dell'operatore economico concorrente, con allegato documento di riconoscimento in corso di validità, sul piano di trasporto dei pasti dal centro cottura a ciascuno dei plessi scolastici con specifica dei tempi di percorrenza dal centro cottura fino all'ultimo edificio scolastico da servire sito sul territorio di Striano ed all'ultimo edificio scolastico sito nel Comune di San Gennaro Vesuviano. In particolare per il Comune di San Gennaro Vesuviano deve essere specificato il tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio scolastico per l'infanzia ed anche quello previsto fino all'edificio per la scuola secondaria di I°, essendo diverse le fasce orarie di somministrazione dei pasti;
- i) dichiarazione, sottoscritta ai sensi del d.p.r. 445/2000 dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore, con allegato un documento di riconoscimento in corso di validità, relativa ai fornitori delle materie prime alimentari presso i quali verrà effettuato l'approvvigionamento per la preparazione dei pasti del servizio di mensa oggetto del presente capitolato, con specifica indicazione del numero complessivo dei fornitori del centro cottura in possesso della certificazione UNI EN-ISO 9000. Alla predetta dichiarazione, redatta nella forma "dell'elenco", devono essere allegate le copie conformi dei contratti di fornitura in atto alla data di presentazione dell'offerta;
- j) dichiarazione, sottoscritta ai sensi del d.p.r. 445/2000 dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore, con allegato un documento di riconoscimento in corso di validità, relativa ai prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) e ai prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) della Regione Campania che saranno utilizzati nella preparazione dei pasti del servizio di mensa scolastica in riferimento al menù allegato al capitolato speciale d'appalto. Nella predetta dichiarazione si deve attestare che i prodotti DOP e IGP della Regione Campania indicati sono gli stessi di quelli contenuti nel Reg. CEE 510/2006 e ss.mm.ii.;

- k) dichiarazione, sottoscritta ai sensi del d.p.r. 445/2000 dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore, con allegato un documento di riconoscimento in corso di validità, relativa ai prodotti di filiera corta che saranno utilizzati nella preparazione dei pasti con specifica indicazione del numero di essi e dei giorni (specificando in quanti e quali giorni in una settimana) in cui saranno somministrati nel pieno rispetto del menù allegato al capitolato speciale d'appalto;
- l) dichiarazione, sottoscritta ai sensi del d.p.r. 445/2000 dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore, con allegato un documento di riconoscimento in corso di validità, relativa al personale addetto al servizio dal punto di vista quantitativo e qualitativo (qualifiche, abilitazioni etc.) con specifica indicazione:
1. del numero di anni di esperienza del/i cuoco/cuochi (specificando se in centro cottura di pari o superiori o inferiori dimensioni rispetto a quelle richieste nel presente appalto), del direttore del centro cottura (specificando se in centro cottura di pari o superiori o inferiori dimensioni rispetto a quelle richieste nel presente appalto), del nutrizionista (specificando se trattasi di esperienza in ambito di refezione scolastica), del responsabile assicurazione di qualità (specificando se trattasi di esperienza in ambito di refezione scolastica);
 2. del numero dei cuochi, specificando quanti di essi sono assegnati alla preparazione solo delle diete speciali;
 3. del numero degli addetti alla somministrazione, con indicazione specifica del numero di pasti che ciascuno di essi è tenuto a somministrare;
- m) Dichiarazione, sottoscritta ai sensi del d.p.r. 445/2000 dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore, con allegato un documento di riconoscimento in corso di validità, relativa alle generalità di colui che, in caso di aggiudicazione, assumerà il ruolo di direttore del servizio svolgendo le funzioni ed assumendo gli obblighi di cui all'art. 19 del capitolato;
- n) Dichiarazione, sottoscritta ai sensi del d.p.r. 445/2000 dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore, con allegato un documento di riconoscimento in corso di validità, relativa alla modalità di approvvigionamento dell'acqua da somministrare ai piccoli utenti. In caso l'operatore economico scelga la modalità di approvvigionamento presso le case dell'acqua comunali deve essere presentata una proposta sulle modalità di gestione di tale approvvigionamento ed in particolare deve essere allegata la scheda tecnica dei contenitori che l'operatore economico intende impiegare al fine di verificarne la conformità alla vigente normativa in materia di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Ai fini della corretta redazione dei documenti da inserire nella busta B si deve consultare, ad integrazione del disposto di cui al presente articolo, quanto disposto nella tabella di cui all'art. 15 del presente disciplinare.

BUSTA C: OFFERTA ECONOMICA

La busta C deve riportare all'esterno la dicitura "*Busta C - Offerta economica*" contenere, **a pena di esclusione**, l'offerta economica secondo il modello allegato 2 al presente disciplinare.

L'offerta economica deve essere:

- in regola con l'imposta di bollo di euro 16,00 (la difformità della documentazione rispetto al disposto delle disposizioni sul bollo non comporta l'esclusione dalla gara ma l'obbligo di regolarizzazione);

- sottoscritta dal legale rappresentante dell'operatore economico, o da altro soggetto munito di poteri idonei ad impegnare la volontà del concorrente, con firma leggibile e per esteso, autenticata oppure con firma non autenticata, purché venga allegata fotocopia non autenticata di un documento del sottoscrittore in corso di validità, ai sensi degli artt. 38 e 47 del D.P.R. 445/2000;
- espressa con un unico ribasso percentuale, tanto in cifre quanto in lettere, da praticare sul prezzo unitario per pasto a base d'asta, al netto dell'IVA e degli oneri di sicurezza da interferenza. Nel caso di discordanza tra il ribasso indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuta valida l'indicazione riportata in lettere.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, del d.lgs. n. 50/2016, nell'offerta economica l'operatore economico deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta.

L'offerta è vincolante per centottanta giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione, salvo che la Stazione Appaltante non richieda espressamente ed in forma scritta il differimento di detto termine.

ART. 14 SOCCORSO ISTRUTTORIO

Ai sensi dell'art. 83, comma 9, d.lgs. n. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico allegato al presente disciplinare, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria pari all'uno per mille del valore della gara e comunque non superiore a 5.000 euro. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiede comunque la regolarizzazione con la procedura di cui al comma 1 del presente articolo, ma non si applica alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Per l'individuazione delle irregolarità essenziali e di quelle non essenziali si fa riferimento alla determinazione dell'A.N.A.C. n. 1 dell'8 gennaio 2015.

Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto e del soggetto responsabile della stessa.

ART. 15

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

L'appalto sarà affidato al concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri di seguito elencati in ordine di importanza:

- a) qualità del servizio;
- b) prezzo;

Il **punteggio massimo** attribuibile al criterio di valutazione “*qualità del servizio*”, secondo i parametri di qualità elencati in tabella 1, sub-lettera a), riportata di seguito, è **pari a 70 (settanta)** punti, mentre il **punteggio massimo** attribuibile al criterio di valutazione “*prezzo*”, calcolato in modo proporzionale rispetto all’offerta economica presentata dai concorrenti mediante l’utilizzo della formula riportata di seguito sub-lettera b), è **pari a 30 (trenta) punti**:

a) Criterio: qualità del servizio

<p>Preparazione pasti secondo il menù allegato al capitolato speciale d'appalto impiegando prodotti a km 0 (es: ortaggi, verdura, formaggi)</p>	<p>Massimo 6 punti: <u>0 punti</u> all’operatore economico che non prevede alcuna giornata a settimana di preparazione dei pasti con prodotti a km 0 <u>1 punto</u> all’operatore economico che prevede n. 1 giornata a settimana di preparazione dei pasti con prodotti a km 0 <u>2 punti</u> all’operatore economico che prevede n. 2 giornate a settimana di preparazione dei pasti con prodotti a km 0 <u>4 punti</u> all’operatore economico che prevede n. 3 giornate a settimana di preparazione dei pasti con prodotti a km 0 <u>6 punti</u> all’operatore economico che prevede più di n. 3 giornate a settimana di preparazione dei pasti con prodotti a km 0</p>
<p>Prodotti a filiera corta utilizzati dall’operatore economico</p>	<p>Massimo 6 punti: <u>0 punti</u> all’operatore economico che non utilizza prodotti a filiera corta <u>1 punto</u> all’operatore economico che utilizza fino a n. 3 prodotti a filiera corte <u>2 punti</u> all’operatore economico che utilizza fino a n. 6 prodotti a filiera corta <u>4 punti</u> all’operatore economico che utilizza fino a n. 10 prodotti a filiera corta <u>6 punti</u> all’operatore economico che utilizza oltre n. 10 prodotti a filiera corta</p>
<p>Prodotti DOP e/o IGP della Regione Campania utilizzati dall’operatore economico</p>	<p>Massimo 4 punti: <u>0 punti</u> all’operatore economico che non utilizza prodotti DOP e/o IGP tipici della Regione Campania <u>1 punto</u> all’operatore economico che utilizza fino a n. 3 prodotti DOP e/o IGP tipici della Regione Campania</p>

	<p><u>2 punti</u> all'operatore economico che utilizza fino a n. 6 prodotti DOP e/o IGP tipici della Regione Campania</p> <p><u>3 punti</u> all'operatore economico che utilizza fino a n. 10 prodotti DOP e/o IGP tipici della Regione Campania</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico che utilizza oltre n. 10 prodotti DOP e/o IGP tipici della Regione Campania</p>
Certificazione di qualità dei fornitori dell'operatore economico	<p>Massimo 6 punti:</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico che non ha alcun fornitore provvisto di certificazione UNI EN ISO 9000</p> <p><u>1 punto</u> all'operatore economico che ha n. 1 fornitore provvisto di certificazione UNI EN ISO 9000</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico che ha n. 2 fornitori provvisti di certificazione UNI EN ISO 9000</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico che ha n. 3 fornitori provvisti di certificazione UNI EN ISO 9000</p> <p><u>6 punti</u> all'operatore economico che ha più di n. 3 fornitori provvisti di certificazione UNI EN ISO 9000</p>
Superficie attrezzata del centro cottura comprensiva delle aree di cui all'art. 8 del capitolato	<p>Massimo 2 punti:</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico che non presenta la planimetria</p> <p><u>1 punto</u> all'operatore economico con centro cottura compreso tra 200 mq e 250 mq</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico con centro cottura superiore a 250 mq</p>
Automezzi impiegati nell'esecuzione dell'appalto	<p>Massimo 4 punti:</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico che impiega n. 2 automezzi di cui uno per il Comune di Striano e l'altro per il Comune di San Gennaro Vesuviano</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico che impiega n. 4 automezzi di cui due per il Comune di Striano e due per il Comune di San Gennaro Vesuviano</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico che impiega più di n. 4 impiegati in egual misura per il Comune di Striano e per il Comune di San Gennaro Vesuviano</p>
Impiego di automezzi a emissioni ridotte o zero	<p>Massimo 3 punti:</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico che non impiega alcun automezzo a emissioni ridotte o a zero nell'esecuzione del servizio</p> <p><u>1 punto</u> all'operatore economico che impiega</p>

	<p>nell'esecuzione del servizio n. 1 automezzo a emissioni ridotte o a zero</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico che impiega nell'esecuzione del servizio n. 2 automezzi a emissioni ridotte o a zero</p> <p><u>3 punti</u> all'operatore economico che impiega nell'esecuzione del servizio più di n. 2 automezzi a emissioni ridotte o a zero</p>
<p>Tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio scolastico da raggiungere in ciascuno dei Comuni convenzionati</p> <p>Nel caso il tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio scolastico di un Comune rientra in un punteggio diverso rispetto a quello previsto per raggiungere l'ultimo edificio scolastico nell'altro Comune convenzionato, ai fini dell'attribuzione del punteggio si procede ad individuare la media tra i due tempi di percorrenza.</p> <p>Il tempo di percorrenza deve riferirsi alla fascia oraria 11:45 – 12:45, tenendo conto dell'obbligatorietà della consegna dei pasti nelle scuole dell'infanzia nell'arco orario 11:45/12:15 e nella scuola secondaria di I° nell'arco orario 12:15/12:45 e che il primo pasto non deve essere consegnato nelle scuole dell'infanzia prima delle ore 11:45 e nella scuola secondaria di I° prima delle ore 12:15 e l'ultimo pasto deve essere consegnato non oltre le ore 12:15 nelle scuole dell'infanzia e non oltre le ore 12:45 nella scuola secondaria allo scopo di non intralciare le ordinarie attività didattiche.</p> <p><u>Rispetto al Comune di San Gennaro</u> l'operatore economico deve indicare in maniera distinta il tempo di percorrenza dal centro cottura all'ultimo edificio scolastico per l'infanzia rispetto al tempo di percorrenza dal centro cottura all'edificio scolastico della scuola secondaria di I°. Qualora i due tempi di percorrenza siano da ricondurre a due fasce di punteggio diverse si procederà ad effettuare la media. Tale operazione sarà effettuata prima di procedere eventualmente alla media con il tempo di percorrenza previsto verso l'ultimo edificio scolastico del Comune di Striano.</p> <p>Ai fini della rilevazione dei tempi di percorrenza è consentita la consultazione del servizio online "google maps" voce "indicazioni stradali". A tale</p>	<p>Massimo 4 punti</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico che prevede un tempo di percorrenza dai 45 ai 50 minuti</p> <p><u>1 punto</u> all'operatore economico che prevede un tempo di percorrenza dai 40 ai 44 minuti</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico che prevede un tempo di percorrenza dai 35 ai 39 minuti</p> <p><u>3 punti</u> all'operatore economico che prevede un tempo di percorrenza dai 30 ai 34 minuti</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico che prevede un tempo di percorrenza inferiore ai 30 minuti</p>

<p>servizio, comunque, farà ricorso la commissione di gara sia in caso di contestazioni dei tempi di percorrenza sia nella verifica di quanto attestato dal legale rappresentante.</p>	
<p>Esperienza del direttore del centro cottura</p>	<p>Massimo 5 punti</p> <p><u>1 punto</u> all'operatore economico che ha un direttore con anzianità inferiore a 1 anno indipendentemente dalle dimensioni del centro cottura</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico che ha un direttore con anzianità superiore a 1 anno ma inferiore a 3 anni in centro cottura di dimensioni inferiori rispetto a quelle richieste nel presente appalto</p> <p><u>3 punti</u> all'operatore economico che ha un direttore con anzianità superiore a 1 anno ma inferiore a 3 anni in centro cottura di dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel presente appalto</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico che ha un direttore con anzianità pari o superiori a 3 anni in centro cottura di dimensioni inferiori rispetto a quelle richieste nel presente appalto</p> <p><u>5 punti</u> all'operatore economico che ha un direttore con anzianità pari o superiori a 3 anni in centro cottura di dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel presente appalto</p>
<p>Esperienza del cuoco responsabile del centro cottura</p>	<p>Massimo 6 punti</p> <p><u>1 punto</u> all'operatore economico con cuoco responsabile del centro cottura con esperienza inferiore a 1 anno in centro cottura con dimensioni inferiori a quelle richieste nel presente appalto</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico con cuoco responsabile del centro cottura con esperienza inferiore a 1 anno in centro cottura con dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel presente appalto</p> <p><u>3 punti</u> all'operatore economico con cuoco responsabile del centro cottura con esperienza superiore a 1 anno ma inferiore a 3 anni in centro cottura con dimensioni inferiori a quelle richieste nel presente appalto</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico con cuoco responsabile del centro cottura con esperienza superiore a 1 anno ma inferiore a 3 anni in centro cottura con dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel presente appalto</p> <p><u>5 punti</u> all'operatore economico con cuoco</p>

	<p>responsabile del centro cottura con esperienza pari o superiore a 3 anni in centro cottura con dimensioni inferiori a quelle richieste nel presente appalto</p> <p><u>6 punti</u> all'operatore economico con cuoco responsabile del centro cottura con esperienza pari o superiore a 3 anni in centro cottura con dimensioni pari o superiori a quelle richieste nel presente appalto</p>
Esperienza nutrizionista	<p>Massimo 4 punti</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico con nutrizionista con esperienza inferiore a 1 anno in materia di refezione scolastica</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico con nutrizionista con esperienza superiore a 1 anno ma inferiore a 3 anni in materia di refezione scolastica</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico con nutrizionista con esperienza pari o superiore a 3 anni in materia di refezione scolastica</p>
Esperienza Responsabile di assicurazione di qualità	<p>Massimo 6 punti</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico che non ha un responsabile di assicurazione di qualità con esperienza nel settore della refezione scolastica</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico che ha un responsabile di assicurazione di qualità con esperienza inferiore a 1 anno nel settore della refezione scolastica</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico che ha un responsabile di assicurazione di qualità con esperienza superiore a 1 anno e inferiore a 3 nel settore della refezione scolastica</p> <p><u>6 punti</u> all'operatore economico che ha un responsabile di assicurazione di qualità con esperienza pari o superiore a 3 nel settore della refezione scolastica</p>
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto	<p>Massimo 4 punti</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico che ha n. 1 cuoco</p> <p><u>1 punto</u> all'operatore economico che ha n. 2 cuochi</p> <p><u>2 punti</u> all'operatore economico che ha n. 3 cuochi</p> <p><u>3 punti</u> all'operatore economico che ha n. 4 cuochi</p> <p><u>4 punti</u> all'operatore economico che ha più di n. 4 cuochi</p>
Numero di cuochi impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto dediti alla preparazione delle diete speciali	<p>Massimo 3 punti</p> <p><u>0 punti</u> all'operatore economico che non ha nessun cuoco dedito alla preparazione delle diete speciali</p> <p><u>1 punto</u> all'operatore economico che ha n. 1 cuoco dedito alla preparazione delle diete speciali</p>

	<p><u>2 punti</u> all'operatore economico che ha n. 2 cuochi dediti alla preparazione delle diete speciali</p> <p><u>3 punti</u> all'operatore economico che ha più di n. 2 cuochi dediti alla preparazione delle diete speciali</p>
Organizzazione somministrazione	<p>Massimo 4 punti</p> <p><u>0 punti</u> se l'organizzazione prevede che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare più di 30 pasti</p> <p><u>1 punto</u> se l'organizzazione prevede che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare dai 25 ai 30 pasti</p> <p><u>2 punti</u> se l'organizzazione prevede che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare dai 20 ai 24 pasti</p> <p><u>3 punti</u> se l'organizzazione prevede che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare dai 15 ai 19 pasti</p> <p><u>4 punti</u> se l'organizzazione prevede che ogni addetto alla somministrazione debba somministrare un numero di pasti inferiore a 15</p>
Modalità di approvvigionamento dell'acqua da somministrare	<p>Massimo 3 punti</p> <p><u>1 punto</u> se l'operatore si approvvigiona dell'acqua necessaria da fornitore che la fornisce in bottiglie da ½ litro</p> <p><u>3 punti</u> se l'operatore si approvvigiona dell'acqua necessaria secondo quanto previsto dal capitolato presso le case dell'acqua comunali mediante contenitori conformi alla vigente normativa in materia di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti</p>

b) Criterio: "prezzo"

L'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica avverrà proporzionalmente tra i concorrenti attribuendo all'offerta più bassa il massimo punteggio (30 punti).

Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:

$$X = \frac{B \times 30}{(\text{punteggiomax}) - A}$$

dove:

A = Prezzo offerta da valutare

B = Prezzo offerta più bassa

X = Punteggio da attribuire all'offerta

Risulterà aggiudicataria l'impresa che otterrà il punteggio più alto risultante dalla somma

della valutazione in ordine al criterio “qualità del servizio” e in ordine al criterio “prezzo”.

ART. 16

FASI DELLA PROCEDURA

Scaduto il termine per la presentazione delle offerte il Responsabile unico del procedimento, nominato con decreto del Responsabile dell'Ufficio Comune Striano – San Gennaro Vesuviano, prende atto del numero di offerte pervenute al Protocollo Generale del Comune di Striano, in quanto Comune capo-convenzione, e provvede a verificare l'integrità dei plichi pervenuti. Una volta effettuata questa verifica numera i plichi in ordine di arrivo al protocollo e procede all'apertura degli stessi nel medesimo ordine. Provvede, quindi, all'apertura delle buste A – Documentazione amministrativa per valutarne la documentazione ivi contenuta ai fini dell'ammissione dei concorrenti alla gara. Se necessario il Responsabile unico del procedimento esercita il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 14 del presente disciplinare.

Il Responsabile unico del procedimento redige verbale di tutte le fasi della procedura da lui espletate.

Il Responsabile unico del procedimento, conclusa la valutazione della documentazione amministrativa, trasmette gli atti al Responsabile per le pubblicazioni del Comune di Striano, in quanto Comune capo-convenzione, affinché provveda alla pubblicazione dell'elenco degli ammessi e degli esclusi nella sezione Amministrazione Trasparente – bandi di gara del Comune di Striano ed a dare comunicazione della detta pubblicazione ai concorrenti mediante pec.

La valutazione delle offerte tecniche ed economiche è effettuata da apposita Commissione nominata, scaduto il termine per la presentazione delle offerte, dal Responsabile dell'Ufficio Comune Striano – San Gennaro Vesuviano, e composta da un numero dispari di componenti, in numero massimo di cinque.

La composizione della commissione ed i relativi curricula sono pubblicati nella sezione Amministrazione Trasparente – bandi di gara.

La valutazione delle offerte tecniche avviene in una o più sedute riservate.

L'apertura delle offerte economiche avviene in seduta pubblica. Del giorno e dell'ora della seduta pubblica è data comunicazione mediante avviso sul sito del Comune di Striano scaduto il termine per la presentazione delle offerte, con congruo preavviso.

Saranno ammessi a partecipare alle sedute pubbliche di gara, i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero soggetti muniti di delega o procura speciale, con sottoscrizione ai sensi di legge, conferita dai medesimi legali rappresentanti.

Nella seduta pubblica di gara per l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, prima dell'apertura di dette buste il Presidente della Commissione procede a dare lettura del punteggio attribuito a ciascun concorrente per l'offerta tecnica.

Una volta aperte le buste contenenti le offerte economiche, aver attribuito a ciascuna il relativo punteggio ed effettuato la somma del punteggio dell'offerta tecnica e dell'offerta economica individuando la miglior offerta, la Commissione mette a verbale la proposta di aggiudicazione e trasmette gli atti al Responsabile dell'Ufficio Comune.

Il Responsabile dell'Ufficio Comune Striano – S.G.V., previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 33, comma 1, del d.lgs. n. 50/2016, provvede all'aggiudicazione.

L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e diventa efficace dopo la verifica sul

possesso dei prescritti requisiti.

La Stazione Appaltante procederà all'aggiudicazione del servizio in oggetto anche nel caso di una sola offerta valida.

Non si procederà all'aggiudicazione se la Stazione Appaltante riterrà, a suo insindacabile giudizio, che nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

La Stazione Appaltante si riserva il diritto di :

- a) non dar luogo, sospendere o re-indire la gara motivatamente, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- b) non stipulare motivatamente il contratto anche se intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.

Per le comunicazioni agli offerenti si applica il disposto di cui all'art. 76 del d.lgs. n. 50/2016.

ART. 17

ONERI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario del contratto è tenuto a rimborsare le spese per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, serie speciale relativa ai contratti pubblici, entro il termine di 60 (sessanta giorni) dall'aggiudicazione.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese e i diritti inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto.

L'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, d.lgs. n. 50/2016, pari al 10% dell'importo contrattuale. Tale garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della Stazione Appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Per tutto quanto non espressamente disciplinato in tale articolo per la garanzia definitiva si rinvia al disposto di cui all'art. 103 del d.lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicatario è obbligato a trasmettere alla Stazione Appaltante prima della stipulazione del contratto copia di polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi, idonea a coprire i rischi da infortuni e/o danni a cose o persone, avente un massimale per ciascun sinistro di almeno 500.000 euro.

L'Affidatario prima della stipula del contratto deve presentare una dichiarazione con la quale indica le informazioni necessarie ad effettuare i relativi pagamenti ed in particolare le persone autorizzate a riscuotere e quietanzare le somme ricevute.

L'affidatario è tenuto all'osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene, sicurezza e tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

ART. 18

STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Ai fini della stipulazione del contratto si applica l'art. 32, commi da 8 a 13, del d.lgs. n. 50/2016.

Il contratto è stipulato, con modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura del segretario comunale del Comune di Striano per entrambi i Comuni convenzionati in ossequio al disposto di cui all'art. 9 della Convenzione per la gestione associata delle acquisizioni.

Il contratto è stipulato previa approvazione dello schema di contratto con determina del Responsabile dell'Ufficio Comune Striano – S-G.V.

ART. 19

FINANZIAMENTO E LIQUIDAZIONE DEL CORRISPETTIVO

Il finanziamento del servizio è a carico dei bilanci comunali di ciascuno dei Comuni Convenzionati. Ciascun Comune Convenzionato liquiderà al termine di ogni mese il corrispettivo previsto in relazione ai pasti effettivamente consegnati alle scuole site nel proprio ambito territoriale, come risultante dal documento riepilogativo dei pasti somministrati consegnato dall'appaltatore al Servizio Finanziario di ciascuno dei Comuni Convenzionati.

In caso di ampliamento del servizio di mensa scolastica il prezzo per pasto non potrà essere superiore a quello aggiudicato.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico dell'aggiudicatario e quanto altro dallo stesso dovuto.

Il canone di appalto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la perfetta esecuzione del contratto di appalto.

L'aggiudicatario non ha nulla a pretendere per spese sostenute al di fuori del prezzo per pasto aggiudicato che deve essere inteso comprensivo delle spese del personale e di tutti i servizi richiamati nel presente capitolato.

ART. 20

ACCESSO AGLI ATTI

Per la disciplina dell'accesso agli atti si rinvia al disposto di cui all'art. 53 del d.lgs. n. 50/2016.

ART. 21

TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBILI

Entro la data di stipulazione del contratto l'aggiudicatario deve comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili ai sensi del d.lgs. n. 196/2003 e del personale dell'aggiudicatario medesimo che ha accesso ai dati sensibili.

ART. 22

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è il Responsabile del Servizio Sociale del Comune di San. Gennaro Vesuviano, dott. Giuseppe De Rosa.

ART. 23

RICHIESTE DI CHIARIMENTI

Richieste di informazioni e chiarimenti riguardo la presente procedura ad evidenza pubblica potranno essere inviate, **entro e non oltre il sesto giorno antecedente al termine di scadenza della presentazione delle offerte, a mezzo fax** al seguente numero: **081/8276103** o al seguente indirizzo pec: **llpp@pec.striano.gov.it** all'attenzione del Responsabile dell'Ufficio Comune Striano-S.G.V., arch. Vittorio Celentano.

Le risposte di chiarimento sono pubblicate sul sito del Comune di Striano al fine di permetterne la conoscenza da parte di tutti i concorrenti.

ART. 24
CONTROVERSIE

Per ogni controversia inerente la presente procedura di affidamento sarà competente il giudice amministrativo ai sensi dell'art. 133 co. 1 lett. e) n. 1, del d.lgs. n. 104/2010.

Striano, _____

IL RESPONSABILE
UFFICIO COMUNE STRIANO – S.G.V.
Arch. Vittorio Celentano