

COMUNE DI GRUMO NEVANO
(Provincia di Napoli)

COPIA/~~ORIGINALE~~ DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

N. 140

Categoria IX Classe II

OGGETTO: Approvazione Capitolato Speciale d'Oneri Refezione scolastica scuole materne. A.S. 2010/2011. Relativo impegno di spesa. Atto di indirizzo per indizione gara d'appalto.

L'anno 2010 il giorno 13 del mese di luglio alle ore 15,00 nel Comune suddetto e nella Casa comunale.

A seguito di regolare avviso si è oggi riunita la Giunta comunale, sotto la presidenza del Sindaco Avv. **FILOMENA BILANCIO**, con l'intervento dei signori:

1. Giuseppe Approvato	4. Gennaro Pezzullo
2. Antonio Chiacchio	5. Rocco Capasso
3. Angelo Campanile	6. Domenico Maietta

Riconosciuta legale l'adunanza, il Presidente dichiara aperta la seduta alla quale assiste il Segretario comunale dott. **LORENZO CAPUANO**:

LA GIUNTA

Vista l'allegata proposta deliberativa relativa all'oggetto;

Acquisiti sulla stessa i pareri di regolarità tecnica e di regolarità contabile, espressi a norma dell'art. 49, comma 1, del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, nonché il parere espresso dal Segretario Generale, in esecuzione della nota sindacale prot. n. 10812 del 09.06.2009;

Ritenutala meritevole di approvazione;

A voti unanimi e palesi:

DELIBERA

di approvare l'allegata proposta relativa all'oggetto dando atto che, per l'effetto, il dispositivo della medesima è da intendersi qui integralmente riportato e trascritto;

di dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE PER LA GIUNTA COMUNALE

Proponente: Sindaco

OGGETTO: Approvazione Capitolato Speciale d'Oneri Refezione scolastica scuole materne. A.S. 2010/2011 – Relativo impegno di spesa- atto di indirizzo per indizione gara d'appalto.

Premesso:

- Che il prossimo anno scolastico 2010/2011 bisogna garantire il servizio di refezione alle scuole materne sulla base della normativa vigente e che, pertanto, occorre provvedere ad approvare il relativo Capitolato Speciale d'Oneri e, contestualmente indire regolare gara di appalto per l'aggiudicazione del servizio che si intende appaltare.
- Visto il Capitolato Speciale d'Oneri, all'uopo predisposto, dal Responsabile del Servizio P.I. per l'aggiudicazione dell'appalto di durata biennale.
- Considerato che dai prospetti elaborati dal medesimo ufficio l'ammontare presumibile dei pasti, per anno scolastico, calcolato su presunti 150 giorni di frequenza, ammonta a complessivi n. 48.000 pasti per l'A.S. 2010/2011 che moltiplicati per il costo di € 3,50 IVA esclusa a base di gara, per ogni pasto, ammonta ad una spesa presunta di € **168.000,00** oltre IVA al 4% per complessivi € **174.720,00**, oltre l'importo di € 528,00 (oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso), sommano complessivi € **175.248,00**;
- Ravvisata, pertanto, la necessità di indire una gara d'appalto per l'affidamento del Servizio di mensa scolastica scuola materna di cui in premessa per l'A.S. 2010/2011.
- Ritenuto che la scelta del contraente vada individuata nella procedura aperta del pubblico incanto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 5 del D.lgs. 12.04.2006 n. 163 e successive modificazioni ed integrazioni da tenersi a mezzo di offerta segreta con il sistema disciplinato dall'art. 81 e 83 del D.lgs. n. 163/06;
- Che l'aggiudicazione avverrà a giudizio insindacabile di un'apposita commissione di gara, all'uopo nominata, a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'Art. 83 del richiamato D.lgs. n. 163/06, sulla base di una valutazione di una offerta tecnica e di una offerta economica;
- Di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida, semprechè la medesima, a giudizio della stazione appaltante, risulta conveniente e idonea in relazione all'oggetto dell'appalto (Art. 81 D.lgs. n. 163/06);
- Richiamato l'art. 42, Comma 2, lett. I del D.lgs. n. 267/2000;

Ritenuto di dover provvedere in merito;

Tanto premesso:

PROPONE

Di approvare l'allegato Capitolato Speciale d'Oneri, predisposto dal Responsabile P.I. per l'affidamento del servizio per la fornitura, somministrazione e distribuzione giornaliera di pasti a favore degli alunni frequentanti le scuole materne del territorio comunale A.S. 2010/2011;

Di provvedere affinché le modalità di scelta del contraente, vada individuata nella procedura aperta del pubblico incanto, ai sensi e per gli effetti dell'Art. 55 D.lgs. 12.04.2006 n. 163 e ss.mm.ii. con le modalità di cui agli Artt. 81 e 83 del medesimo decreto, ponendo a base d'asta il costo di ogni singolo pasto completo di € 3,50 oltre IVA, soggetto a ribasso da cui scaturisce un importo totale contrattuale per un anno pari a € **174.720,00** IVA inclusa al 4%, oltre la somma di € **528,00** quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso sommano una spesa complessiva di € **175,248,00** per l'A.S. 2010/2011.

Di stabilire che si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta nel rispetto delle condizioni di cui all'Art. 81 del D.lgs. n. 163/06.

Di stabilire che, nel caso in cui l'offerta economica dovesse risultare anormalmente bassa, la stazione appaltante procederà secondo quanto previsto dall'Art. 86 e seguenti D.lgs. n.163/06.

Dare mandato al Capo Settore P.I. di attivare le procedure per l'indizione della gara d'appalto per l'affidamento del servizio.

Di dare pubblicità alla suddetta gara, come prescritto dalla vigente normativa in materia di pubblicità degli appalti anche sulla scorta delle prescrizioni di cui all'Art. 20 D.lgs. 163/06.

Di autorizzare altresì, l'impegno della somma occorrente per le spese generali di pubblicazione e varie e secondo il seguente schema:

A) Impegnare la somma di € 75.000,00 al Capitolo competente n. 654 del PEG 2010 a copertura periodo 04.10.2010 al 31.12.2010;

Di dare atto, che nel Bilancio pluriennale 2010/2012, sono al riguardo previsti:

Esercizio Finanziario 2011:

€ 100.248,00 al capitolo competente n. 654 a copertura periodo A.S. 01.01.2011 – 10.06.2011.

B) Impegnare la somma di € 3.000,00 al Capitolo n. 122 del PEG 2009 occorrente per le spese di gara di cui in premessa.

Dare atto che la nomina della Commissione di gara sarà formalizzata con successivo atto dirigenziale dopo la scadenza del termine per la ricezione delle offerte.

Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile della presente proposta di deliberazione ai sensi del 1° comma dell'art. 49 del D.Lgs 267/2000.

13-7-10

Addi

Sup. 283/10 cap. 654
u. 284/10 u. 122

IL RESPONSABILE DEL SETTORE FINANZIARIO

dott. Raffaele Campanile

Si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica della presente proposta di deliberazione ai sensi del 1° comma dell'art. 49 del D.Lgs 267/2000.

Addi 13/7/2010

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

dott. Domenico Cristiano

Nel presupposto della veridicità e della esattezza di tutto quanto richiamato nella proposta, nella regolarità e legittimità della procedura posta in essere, così come istruita e sottoscritta dal Responsabile del competente ufficio, nulla osta in ordine alla conformità allo Statuto e ai regolamenti del Comune in esecuzione della nota Sindacale prot. n. 10812 del 09.06.2009.

Addi 13/7/10

IL SEGRETARIO GENERALE

dott. Lorenzo Capuano

COMUNE DI GRUMO NEVANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Via G. Amendola, 2 – C.A.P. 80028 – tel. 081/832.71.11 – Fax 081/505.61.12
C.F. 80025240633 – P.I. 02621721212

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI RELATIVO ALL'APPALTO PER LA
FORNITURA, SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE GIORNALIERA
DI PASTI FRESCO-CALDI OCCORRENTI AGLI ALUNNI
FREQUENTANTI LE SCUOLE MATERNE, DEL TERRITORIO
COMUNALE
PER L'ANNO SCOLASTICO 2010/2011**

OGGETTO	SOMMARIO
---------	----------

<i>Articolo 1</i>	<i>Oggetto dell'appalto</i>
<i>Articolo 2</i>	<i>Importo dell'appalto</i>
<i>Articolo 3</i>	<i>Locali ed attrezzature</i>
<i>Articolo 4</i>	<i>Personale addetto al servizio</i>
<i>Articolo 5</i>	<i>Caratteristiche e modalità di preparazione dei pasti</i>
<i>Articolo 6</i>	<i>Menù e tabelle merceologiche</i>
<i>Articolo 7</i>	<i>Oneri a Carico del Gestore</i>
<i>Articolo 8</i>	<i>Forniture accessorie</i>
<i>Articolo 9</i>	<i>Trasporto dei pasti</i>
<i>Articolo 10</i>	<i>Consegna della fornitura</i>
<i>Articolo 11</i>	<i>Pulizia dei locali adibiti alla refezione</i>
<i>Articolo 12</i>	<i>Approvvigionamento degli alimenti</i>
<i>Articolo 13</i>	<i>Conservazione degli alimenti</i>
<i>Articolo 14</i>	<i>Bando di gara</i>
<i>Articolo 15</i>	<i>Modalità di affidamento</i>
<i>Articolo 16</i>	<i>Condizioni di ammissibilità e fatturato minimo</i>
<i>Articolo 17</i>	<i>Disposizioni e documentazione per le imprese raggruppate</i>
<i>Articolo 18</i>	<i>Presenza visione e ritiro del capitolato speciale d'oneri e degli atti di gara</i>
<i>Articolo 19</i>	<i>Modalità di presentazione della documentazione</i>
<i>Articolo 20</i>	<i>Validità dell'offerta</i>
<i>Articolo 21</i>	<i>Divieto di Subappalto</i>
<i>Articolo 22</i>	<i>Commissione Giudicatrice dell'Appalto</i>
<i>Articolo 23</i>	<i>Modalità di svolgimento della gara</i>
<i>Articolo 24</i>	<i>Depositi cauzionali e Responsabilità Civile</i>
<i>Articolo 25</i>	<i>Inizio del servizio</i>
<i>Articolo 26</i>	<i>Divieto di interruzione del servizio</i>
<i>Articolo 27</i>	<i>Spese contrattuali</i>
<i>Articolo 28</i>	<i>Stipulazione del contratto</i>
<i>Articolo 29</i>	<i>Responsabilità dell'aggiudicatario</i>
<i>Articolo 30</i>	<i>Controlli</i>
<i>Articolo 31</i>	<i>Sanzioni</i>
<i>Articolo 32</i>	<i>Esecuzione d'ufficio del Servizio</i>
<i>Articolo 33</i>	<i>Decadenza dell'appalto</i>
<i>Articolo 34</i>	<i>Contestazioni e Controversie</i>
<i>Articolo 35</i>	<i>Pagamenti</i>
<i>Articolo 36</i>	<i>Assunzione espressa di responsabilità</i>
<i>Articolo 37</i>	<i>Domicilio dell'Appaltatore</i>
<i>Articolo 38</i>	<i>Oneri diversi</i>

<i>Articolo 39</i>	<i>Tutela della privacy</i>
<i>Articolo 40</i>	<i>Struttura e Responsabile del procedimento</i>
<i>Articolo 41</i>	<i>Disposizioni finali</i>

Totale pasti giornalieri	N° giorni previsti di refezione	N° totale pasti annuo	Prezzo a base d'asta €.	Oneri per la sicurezza per singolo pasto non soggetti a ribasso	Importo biennio dei pasti €.	Importo complessivo oneri per la sicurezza	IVA 4%	Totale €.
320	150	48.000	3,50	0,011	168.000,00	528,00	6720,00	175.248,00

(tabella riepilogativa su base annua riferita all'anno scolastico 2010/2011):

6. L'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

ART. 3 LOCALI ED ATTREZZATURE

1. I locali destinati all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto dovranno essere, per cubatura, rapportati al numero dei pasti aggiudicati e possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. 26/03/1980 n. 327, con particolare riferimento all'art. 28 del citato decreto, il quale stabilisce i requisiti strutturali cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari.
2. I predetti locali dovranno altresì rispettare le prescrizioni recate dall'art. 2 della Legge 30/04/1962 n° 283, ed essere ubicati ad una distanza max. di Km 30 dalla Casa Comunale, a pena di esclusione dalla gara e di decadenza immediata in caso di aggiudicazione dell'appalto.
3. Ai fini di quanto disposto dai precedenti commi, il concorrente dovrà essere in possesso delle autorizzazioni prescritte dalla richiamata normativa.
4. La ditta appaltatrice si impegna a rendere disponibili tutte le attrezzature ritenute indispensabili per l'esecuzione del servizio a regola d'arte.
5. Ai sensi dell'art. 28 del richiamato D.P.R. 26/03/1980 n. 327, i locali da destinare a centro di produzione pasti dovranno possedere ambienti distinti o separati per:
 - deposito materie prime;
 - locale per preparazione e cottura degli alimenti;
 - deposito per prodotti finiti;
 - deposito per sostanze non destinate all'alimentazione.
6. Nella struttura dovranno essere presenti impianti frigoriferi differenziati per la conservazione delle varie derrate alimentari, così come prescritto dalle vigenti disposizioni di legge. In particolare, necessitano almeno tre impianti frigoriferi differenziati per la:
 - conservazione dei prodotti congelati;
 - conservazione di carni e pollami;
 - conservazione di altre derrate alimentari.
7. I locali, inoltre, dovranno essere:
 - sufficientemente ampi, al fine di evitare l'ingombro delle attrezzature e del personale addetto;
 - allestiti con pareti e pavimenti facilmente lavabili e sanificabili;

- dotati di areazione naturale o artificiale, per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.
- 8. I locali, gli utensili e le attrezzature impiegati dovranno essere tenuti in condizione di massima igiene. Gli stessi, dopo l'utilizzo, dovranno essere opportunamente sanificati, attraverso l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e, prima del riutilizzo, dovranno essere abbondantemente lavati con acqua potabile.
- 9. Il personale impiegato dovrà avere a disposizione appositi spogliatoi, sufficientemente ampi in rapporto al numero degli addetti, nonché armadietti metallici a doppio scomparto per gli indumenti di lavoro e per quelli personali.
- 10. I servizi igienici, in numero sufficiente in relazione al personale utilizzato, dovranno essere distinti per sesso, dotati di porta a chiusura ermetica e di lavamani con acqua corrente calda e fredda, forniti di comando non manuale (a gomito o a pedale), con asciugamani elettrici o, comunque, con mezzi non riutilizzabili dopo l'uso, e con distributori di sapone liquido o in polvere.

ART. 4

PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1. La ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il servizio mediante l'impiego di personale idoneo ed in numero sufficiente per l'esecuzione, a regola d'arte ed alle condizioni stabilite, delle prestazioni previste dal presente appalto.
In particolare, dovrà essere fornito il personale refezionista nella misura non inferiore a nove unità complessive. Al riguardo la ditta dovrà garantire, come da normativa vigente, il passaggio di cantiere delle attuali **nove unità refezioniste** in forza alla ditta ultima aggiudicataria del servizio di refezione scolastica 2009/2010 e di cui all'elenco allegato.
2. Il personale per motivi di igiene, deve indossare idoneo abbigliamento, curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dell'art. 42 del DPR 327/80.
3. Il personale impiegato dall'appaltatore dovrà risultare regolarmente assunto ed inquadrato secondo le disposizioni dei C.C.N.L. di categoria vigenti o di quelle che dovessero intervenire successivamente. Nel contempo, dovranno essere rispettate tutte le prescrizioni in materia di trattamento fiscale e contributivo, nonché di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro. In ogni caso, i relativi oneri sono interamente a carico dell'aggiudicatario; nonché l'obbligo di assumere nei propri ruoli organici il personale in forza al precedente appaltatore in servizio.
4. I suddetti obblighi vincolano l'impresa aggiudicataria anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti i C.C.N.L. di categoria o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigiana della struttura giuridica.
5. In caso di inottemperanza alle prescrizioni sopra precisate, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato del lavoro, le inadempienze rilevate, procedendo, contestualmente, ad una detrazione del 20 per cento sui pagamenti mensilmente dovuti, con destinazione vincolata delle somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi violati.
6. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando dall'Ispettorato del lavoro non sia stato comunicato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

7. In relazione alle descritte detrazioni, l'impresa non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante e non avrà, in nessun caso, titolo a risarcimento danni.
8. In ogni caso, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere tra il personale suddetto e l'Ente appaltante.
9. Il personale impiegato nella preparazione e nella distribuzione dei pasti (cuochi, inservienti, autisti, ecc...), dovrà possedere alta specializzazione specifica nel relativo campo professionale e dovrà essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria.
10. Durante le fasi di lavorazione dovrà indossare camici e sopravvesti di colore chiaro, nonché apposito copricapo che contenga la capigliatura. Il personale per motivi di igiene, deve curare la pulizia della persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come prescritto dell'art. 42 del DPR 327/8.
11. Gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle vaschette dovranno essere muniti di mascherina protettiva e di guanti in plastica.

ART. 5

CARATTERISTICHE E MODALITA' DI PREPARAZIONE PASTI

1. I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere preparati secondo quanto specificato nei menù di cui all'allegato "A" e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari di cui all'Allegato "B", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.
2. Fermo restando quanto prescritto dal capitolato speciale d'oneri, la fornitura di che trattasi dovrà presentare tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi ottima e dovrà avvenire, altresì, nel rispetto di tutte le prescrizioni di legge.
3. La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme igienico-sanitarie durante la preparazione e la confezione dei pasti, nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro, sottoponendo, alla fine di ogni giornata lavorativa, i macchinari, le attrezzature e gli utensili ad operazioni di lavaggio mediante detergente e successiva disinfezione con prodotti idonei, cui dovrà seguire un ulteriore lavaggio atto a rimuovere ogni possibile residuo dei detersivi e disinfettanti utilizzati.
4. Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti norme in materia, oltre che alle allegate tabelle merceologiche. Esse dovranno essere custodite separatamente dalle altre in possesso dell'appaltatore, al fine di consentire i dovuti controlli.
5. I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere preparati separatamente da eventuali altre commesse di cui l'aggiudicatario sia affidatario.
6. Tutte le operazioni inerenti la preparazione dei pasti dovranno svolgersi secondo le vigenti norme igienico-sanitarie, con particolare riguardo all'attuazione delle procedure relative al metodo HACCP (Legge n°155/1997) ed al rispetto delle normative UNI EN ISO 9000.
7. La preparazione dei pasti dovrà svolgersi col metodo della progressione in avanti, al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte.

8. La lavorazione delle carni fresche dovrà avvenire in locale climatizzato in modo che la temperatura ambientale non superi i +7° C., separato dagli altri e provvisto di tavolo ricoperto di marmo, acciaio inox o di plasticatura tipo Vefapresa.
9. I pasti, appena cucinati, dovranno essere confezionati, nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria, all'interno del punto di cottura, in vaschette monouso singole col sistema a perdere, sigillate mediante termosaldature, in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche ed organolettiche. Non sono ammessi, pertanto, contenitori multipli in acciaio inox per comunità.
10. Per detto sistema la ditta dovrà fornire, inoltre, posate, bicchieri, tovaglioli, e tovagliette, col sistema a perdere e con la dicitura "per alimenti".
11. Ciascuna vaschetta dovrà recare un talloncino con impresso le indicazioni di legge, nome ed indirizzo della ditta fornitrice, peso e tipo di contenuto, come da tabella dietetica.
12. Al fine di evitare dispersione di temperatura, le suddette vaschette dovranno essere riposte e pervenire a destinazione in contenitori termici, idonei a conservare la temperatura dei cibi fino al momento del loro consumo. I contenitori stessi dovranno essere in materiale plastico con intercapedine isolante, lavabili e muniti di coperchio e maniglie per il trasporto.

ART. 6

MENU' E TABELLE MERCEOLOGICHE

1. Fermo restando quanto disciplinato dal precedente art. 5, i pasti oggetto del presente appalto dovranno essere conformi per tipo, qualità e quantità al menù di cui all'allegato "A" ed alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari di cui all'allegato "B", che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Ad ogni alunno verrà comunque consegnato un quantitativo d'acqua minerale naturale di cl 500 pro capite in apposite bottiglie monouso.
2. Nel corso dell'appalto i pasti potranno subire modifiche, previa specifica e motivata richiesta da parte delle scuole. In ogni caso, le modifiche saranno sempre concordate tra la stazione appaltante e l'ASL competente.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di concerto con il Servizio di Igiene degli Alimenti dell'A.S.L. NA2 Nord Pozzuoli, di apportare variazioni alle portate dei menù, fermo restando che tali sostituzioni saranno effettuate con pietanze di analoghe caratteristiche merceologiche e commerciali. Deve, inoltre, essere previsto un menù per le situazioni di emergenza o condizioni particolari, quali:
 - gite scolastiche,
 - non programmabili,
 - astensione dal lavoro del personale, con impossibilità di sostituzione,
 è indispensabile fornire agli utenti pasti sufficienti corretti ed accettabili. Allo scopo, viene indicato un menù tipo, adattabile alle diverse circostanze, in ordine di emergenza progressiva e fondato sull'uso di pane, crackers non salati, prosciutto, formaggio, frutta, e acqua minerale per un quantitativo di cl 500 pro capite.
4. E' consentita, altresì, una variazione del menù, in via eccezionale e provvisoria, nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
 - sospensione temporanea della produzione per cause varie, quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica ecc.;
 - avaria di una struttura di conservazione di prodotti deperibili.

In ogni caso, detta variazione potrà essere effettuata solo a seguito di avvenuta comunicazione scritta al Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante.

5. In caso di necessità, determinata da motivi di salute e/o religiosi, l'impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto stabilito dal menù del giorno, pasti conformi a quelli previsti da diete speciali che gli alunni con allergie o intolleranze alimentari, debitamente documentate da un medico specialista, devono seguire, nonché pasti conformi a menù alternativi cui sono tenuti gli alunni appartenenti ad etnie o religioni diverse.
6. Ogni pasto preparato conformemente ad una dieta speciale o menù alternativo deve essere contenuto in una vaschetta monoporzione, termosigillata e contrassegnata da un'etichetta riportante il cognome ed il nome dell'alunno cui è destinato, nonché l'indicazione della sede scolastica da quest'ultimo frequentata, affinché il pasto sia perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

ART. 7 ONERI A CARICO DEL GESTORE

Sono a carico del gestore i seguenti oneri particolari:

- a) L'acquisto, il trasporto ed il magazzinaggio delle derrate e dei prodotti occorrenti per la preparazione e la confezione dei pasti;
- b) La fornitura di tutto quanto necessario per l'espletamento del servizio, ivi compresi i macchinari per il confezionamento pasti, la posateria ed i bicchieri, tovaglioli e tovaglie ai banchi, tutte rigorosamente monouso, della migliore qualità e recante la dicitura " per alimenti";
- c) La rigovernatura, a regola d'arte, del materiale e dei mezzi utilizzati per il servizio;
- d) La fornitura, lavaggio e rinnovo degli indumenti del personale addetto ai vari settori del servizio;
- e) La fornitura ed il rinnovo della piccola utensileria;
- f) Lo sconfezionamento di tutte quelle derrate alimentari contenute in confezioni sigillate, da effettuarsi al momento della consegna ai banchi per il loro consumo;
- g) La preparazione e lo sbarazzo dei tavoli e/o banchi adibiti a consumo dei pasti, previo deposito degli avanzi nei cassonetti o nei contenitori appositamente installati;
- h) La eliminazione dei rifiuti che deve avvenire con modalità tali da stabilire e mantenere, sia nella fase del deposito che dello smaltimento, idonei livelli igienici.

ART. 8 FORNITURE ACCESSORIE

1. Per ciascun pasto dovranno essere consegnate le seguenti stoviglie monouso:
 - posate per alimenti, a perdere, imbustate e sigillate in confezione tris, composta da cucchiaio, coltello e forchetta;
 - tovaglioli di carta a due veli;
 - bicchiere di plastica per alimenti;
 - tovagliette di carta singole;
 - vassoio compartimentato in materiale plastico o melaminico.

ART. 9 TRASPORTO DEI PASTI

1. I pasti, appena confezionati, dovranno essere trasportati presso le singole scuole, secondo le indicazioni del Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante.
2. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire a mezzo di appositi autofurgoni, di cui il concorrente abbia la disponibilità a titolo di proprietà o di leasing.
3. Il numero degli autofurgoni utilizzati per il trasporto dei pasti dovrà risultare sufficiente in rapporto alla quantità dei pasti da distribuire, onde consentire la tempestiva e contemporanea distribuzione degli stessi presso tutte le scuole interessate, fissata per le ore 11,30/12.00 di tutti i giorni dal Lunedì al Venerdì, salvo diverse disposizioni impartite dal competente Responsabile del Servizio.
4. I suddetti autofurgoni dovranno possedere i requisiti tecnici e costruttivi e l'idoneità igienico-sanitaria per il trasporto di sostanze alimentari in genere, ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. 26/03/1980 n° 327 e successive modificazioni ed integrazioni.
5. A seguito della comunicazione di aggiudicazione, l'appaltatore dovrà fornire l'elenco degli automezzi che intende impiegare per l'espletamento del servizio, corredato da copia dei libretti di circolazione, delle polizze assicurative stipulate nonché tutta la documentazione comprovante i requisiti di cui al precedente punto 4)

ART. 10

CONSEGNA DELLA FORNITURA

1. La consegna dei pasti dovrà essere effettuata presso le singole scuole dalle ore 11.30 alle ore 12.00, secondo le disposizioni impartite dal Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante.
2. Ai fini della individuazione del numero giornaliero dei pasti da fornire, l'aggiudicatario dovrà provvedere a ritirare presso le scuole interessate alla fornitura appositi tagliandi, predisposti dall'Ufficio "Economato".
3. I predetti tagliandi costituiranno la prenotazione dell'utente al pasto quotidiano e, nel contempo, giustificativo della prestazione resa, da allegare, a cura dell'appaltatore, alla fattura fiscale, ai fini della successiva liquidazione del corrispettivo contrattuale.
4. L'appalto comprende l'apparecchiatura, la sparecchiatura del posto di ristoro e la consegna del pasto ad ogni scolaro del proprio vassoio compartimentato in materiale plastico o melaminico, completo di tovaglietta, posate, bicchiere e tovagliolo (il tutto in materiale monouso), nonché la pulizia dell'ambiente con smaltimento dei residui di cibo e delle stoviglie utilizzate.
5. La ditta aggiudicataria effettuerà la consegna a proprio rischio, assumendo a proprio carico ogni e qualsiasi onere e spesa (porto, imballo, facchinaggio ecc.).
6. Il documento di trasporto che verrà firmato per ricevuta all'atto della consegna dei pasti da parte dell'addetto alle strutture scolastiche, non implicherà accettazione della fornitura, potendo essere questa rifiutata anche successivamente, qualora venga riscontrata non rispondente ai requisiti previsti dal presente appalto.
7. Sono fatti salvi i controlli quotidiani e saltuari, da parte della stazione appaltante, nelle fasi di ritiro dei tagliandi e di consegna dei pasti.

ART. 11**PULIZIA DEI LOCALI ADIBITI ALLA REFEZIONE**

1. La pulizia dei locali in cui si effettua la refezione, ivi compreso lo smaltimento dei residui di cibo e delle stoviglie utilizzate, deve avvenire, a cura dell'appaltatore:
 - nell'ora successiva al termine del pasto, negli edifici sprovvisti di refettorio;
 - immediatamente dopo la consumazione del pasto, negli edifici con locale refettorio.
2. La ditta appaltatrice, a tal fine, è tenuta ad assicurare, per ogni singola struttura scolastica, il personale necessario a garantire la pulizia completa degli ambienti e, comunque, in rapporto non inferiore a n° 1 unità per ogni 4 aule (formate da minimo 25 bambini interessati alla refezione), o frazione inferiore, interessate alla refezione.
3. Il materiale di pulizia è a carico della ditta appaltatrice.

ART. 12**APPROVVIGIONAMENTO DEGLI ALIMENTI**

1. Il gestore è tenuto all'approvvigionamento delle derrate alimentari, che abbiano le caratteristiche specifiche richieste, con prevalenza per i prodotti biologici, e con l'avvertenza che gli stessi siano a norma della Legge Regionale 24 novembre 2001, n. 15 corredati dalla prescritta certificazione che i prodotti usati per la ristorazione non sono geneticamente modificati.
2. L'approvvigionamento degli alimenti in stoccaggio (scatolame in genere, surgelati, formaggi, sfarinati, prodotti da forno, ecc.) deve essere effettuato con una regolare frequenza, tale da assicurare l'acquisto di prodotti di più recente fabbricazione.
3. L'approvvigionamento di prodotti freschi dovrà avvenire:
 - Pane: con frequenza giornaliera;
 - frutta ed ortaggi: con frequenza minima due volte per settimana;
 - carni fresche: per quelle affettate il tempo massimo intercorrente fra il porzionamento all'origine e la messa in cottura non deve superare le 24 ore;
per gli altri tipi di carni fresche l'approvvigionamento deve avvenire con frequenza minima due volte per settimana;
 - uova fresche: con frequenza giornaliera.

ART. 13**CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

1. Le derrate alimentari devono essere conservate in locali (celle frigorifere e frigoriferi), all'uopo destinati. Il gestore deve assicurare che le caratteristiche sanitarie e microclimatiche di detti impianti sono sempre corrispondenti a quelle ottimali, previste a norma di legge, per la conservazione di ogni categoria di alimento, provvedendo che non si interrompa il ciclo del freddo, con l'utilizzo di appositi generatori.
2. Per eventuali interventi di manutenzione, riparazione e pulizia, ogni apparecchiatura frigorifera, dovrà essere svuotata.
Lo svuotamento delle apparecchiature frigorifere, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate sono a cura, carico e rischio del gestore.

3. Nelle ipotesi che procedono, il gestore sarà tenuto, comunque, a garantire la continuità del servizio giornaliero di cucina.
4. In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere, conseguente alla cattiva utilizzazione delle stesse e nelle ipotesi di sospensione dell'erogazione dell'energia elettrica, nonché di mancato funzionamento del generatore di corrente, che si rilevino igienicamente nocive, in grado di avariare le derrate immagazzinate, il gestore asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle apparecchiature medesime.
Le derrate così asportate non potranno più essere utilizzate per il servizio di cucina.
5. L'onere ed il rischio dell'asportazione di cui sopra e della distribuzione delle derrate avariate è a carico del gestore.
6. Il gestore si obbliga alla confezione e distribuzione dei pasti senza interruzione per qualsiasi circostanza.
7. In nessun caso, quindi, potrà sospendere o interrompere il servizio, ivi compreso qualsiasi motivo di forza maggiore.
8. In casi di sciopero programmato, del personale delle scuole, e/o di assenza di massa degli alunni, la Ditta dovrà essere preavvertita dall'Ufficio P.I., possibilmente almeno 24 ore prima.
9. Comunque, l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.
10. Per scioperi non programmati, la Ditta dovrà essere avvertita dall'Ufficio P.I. entro e non oltre le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.
11. Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ufficio P.I., con preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, ad attuare le soluzioni alternative menzionate.
12. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
13. L'emergenza deve essere limitata ad uno o due giorni al massimo.
14. Per qualunque comportamento difforme a quanto previsto, il gestore dovrà accollarsi i relativi oneri, qualora l'Amministrazione fosse costretta a provvedere direttamente al servizio.

ART. 14	BANDO DI GARA
----------------	----------------------

1. L'avviso di gara, deve contenere le indicazioni relative all'oggetto, all'importo ed alle modalità di affidamento dell'appalto, nonché i termini e la procedura da seguire per la presentazione delle offerte da parte dei concorrenti che intendono partecipare alla gara.
2. Il bando di gara, sarà pubblicato, come prescritto dalla vigente normativa in materia di pubblicità sugli appalti (d.L.vo n. 163/06):

1. L'appalto è affidato, ai sensi del D. Lgs. 12.04.2006 n. 163, mediante procedura aperta prevista dall'art. 55 del medesimo D.L.vo, da tenersi a mezzo di offerte segrete, con il sistema disciplinato dall'art. 81 e 83 del D. L.vo 163/06.
2. L'aggiudicazione avverrà, a giudizio insindacabile di un'apposita commissione di gara all'uopo nominata, a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del richiamato D. Lgs. 163/06, sulla base di una offerta tecnica e di una offerta economica, da presentarsi secondo le modalità previste dal successivo art. 16 del presente capitolato speciale d'onere.
3. Nel rispetto del disposto di cui al comma 1- 2 del citato art. 83 del D. Lgs. 163/06, il numero massimo dei punti che la Commissione di gara avrà a disposizione per la valutazione di ciascuna offerta, viene fissato in 100 (cento). La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica avverrà sulla base dei seguenti criteri:

A) OFFERTA TECNICA	fino ad un massimo di 40 punti
B) OFFERTA ECONOMICA	<i>fino ad un massimo di 60 punti</i>
(A + B)	= 100 PUNTI

4. La Commissione tecnica nominata dal Responsabile del Servizio, provvederà a redigere una graduatoria di merito secondo le risultanze dei punteggi assegnati ad ogni soggetto partecipante, tenendo conto esclusivamente dell'apposita griglia per l'assegnazione del punteggio di seguito riportata:

A) OFFERTA TECNICA

All'offerta tecnica verrà assegnato un punteggio massimo complessivo di **40** punti sulla base dei seguenti parametri:

A1) Progetto tecnico fino ad un massimo di *punti 15*

Il punteggio verrà attribuito sulla valutazione complessivo dei seguenti parametri:

- *Relazione tecnica sulla preparazione e cottura alimenti, criteri e modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori.* **Max 5 punti.**

- *Piano di prevenzione igienica, sanificazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature. La valutazione verrà effettuata complessivamente sul piano presentato in base alle diverse fasi operative, alla modalità, al tipo di prodotti usati e alla frequenza dei trattamenti.* **Max 5 punti.**

- *Composizione analitica del personale preposto allo svolgimento del servizio con presentazione dei relativi curriculum* **Max 5 punti.**

A2) Utilizzo di prodotti biologici, (tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta), come prescritto all'art. 59 della legge 488 del 23/12/1999:
fino ad un massimo di **punti 10**

Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che dichiarerà di utilizzare nell'appalto il maggior numero di prodotti biologici riconosciuti dalla vigente normativa in materia, applicando la seguente formula:

$$P = P_{max} \times NO : N_{max}$$

dove:

- *P*: è il punteggio da attribuire all'offerta considerata;
- *P_{max}*: è il punteggio massimo attribuibile;
- *NO*: è il numero dei prodotti biologici dell'offerta considerata;
- *N_{max}*: è il numero più alto di prodotti biologici tra quelli offerti dai concorrenti partecipanti.

- A3)** Proposte integrative e migliorative del servizio in aggiunta ai dettami minimi imposti dal presente Capitolato Speciale di Oneri nonché a tutto quanto previsto dagli atti da esso richiamati: fino ad un massimo di *punti 13*

Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che oltre al raggiungimento degli obiettivi previsti dal presente Capitolato Speciale d'Oneri e dagli atti da esso richiamati, proporrà offerte integrative e migliorative del servizio.

La valutazione, premierà le proposte indirizzate a favorire l'erogazione dei pasti agli alunni meno abbienti e avverrà attraverso l'attribuzione dei punteggi parziali secondo lo schema di sintesi di seguito riportato:

- | | |
|--|----------|
| a) Erogazione gratuita dei pasti sino a 10 alunni | punti 3 |
| b) Erogazione gratuita dei pasti da 11 a 20 alunni | punti 5 |
| c) Erogazione gratuita dei pasti da 21 a 40 alunni | punti 13 |

- A4) Progetto educazione alimentare** fino ad un massimo di *punti 2*

La valutazione avverrà a giudizio della commissione sulla base di criteri obiettivi e discrezionali, attraverso l'attribuzione dei punteggi parziali secondo lo schema di sintesi di seguito riportato:

- | | | |
|--|-------------|---------|
| a) Valutazione complessiva della Proposta: | sufficiente | punti 1 |
| b) Valutazione complessiva della Proposta: | buona | punti 2 |

Qualora il concorrente non consegua almeno il 60% per cento del punteggio complessivo di 40 punti, previsti per l'offerta tecnica, non si darà corso all'apertura dell'offerta economica, con conseguente esclusione dalla gara.

B) OFFERTA ECONOMICA

All'offerta economica verrà assegnato un punteggio massimo complessivo di **60 punti** sulla base dei seguenti parametri:

- Costo del singolo pasto:
Al concorrente che per l'esecuzione di tutti i servizi previsti dal Capitolato Speciale d'Oneri nonché da tutti gli atti da esso richiamati ed a cui si fa riferimento, ivi compresi quelli eventualmente offerti per migliorare il servizio, avrà offerto il prezzo più basso: fino ad un massimo di *punti 60*

Il punteggio massimo verrà attribuito all'offerta del concorrente che risulterà la più bassa tra quelle ammesse, in ragione della percentuale di sconto applicata sul valore del pasto completo posto a base d'asta fissato in euro 3,50 oltre IVA.

Alle offerte con prezzo superiore sarà attribuito un minor punteggio determinato dal confronto proporzionale con l'offerta più bassa, secondo la seguente formula:

$$P = P_{max} \times P_{min} : PO$$

dove:

- **P:** è il punteggio da attribuire all'offerta considerata;
- **P_{max}:** è il punteggio massimo attribuibile;
- **P_{min}:** è il prezzo più basso tra quelli offerti dai concorrenti partecipanti;
- **PO:** è il prezzo dell'offerta a cui attribuire il punteggio.

Nel caso in cui l'offerta economica dovesse risultare anormalmente bassa, la stazione appaltante procederà secondo quanto previsto dall'art. 86 e segg. del D. Lgs. 12/04/2006 n° 163.

5. In caso di raggruppamento d'impresa, la valutazione dell'offerta avverrà nel modo seguente:
 - distanza chilometrica del centro di cottura, in base al risultato della media tra tutte le distanze chilometriche dei centri di cottura utilizzati nel presente appalto da tutte le imprese raggruppate ed indicati nell'offerta tecnica congiuntamente sottoscritta;
 - utilizzo prodotti biologici, sulla base dei prodotti biologici che le imprese raggruppate dichiarano di impiegare nel presente appalto ed indicati nell'offerta tecnica congiuntamente sottoscritta;
 - proposte integrative e migliorative del servizio, rappresentate dalle imprese raggruppate ed indicate nell'offerta tecnica congiuntamente sottoscritta;
 - costo del singolo pasto, sulla base del prezzo contenuto nell'offerta economica congiunta, sottoscritta da tutte le imprese raggruppate.
6. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo, derivante dalla somma algebrica dei punteggi attribuiti, rispettivamente, all'offerta tecnica ed all'offerta economica.
7. Qualora il punteggio, complessivamente attribuito sulla base dell'offerta economica e dell'offerta tecnica presentate risulti uguale tra due o più concorrenti, si procederà, ai sensi di quanto previsto dall'art. 77 del R.D. 23/05/1924 n° 827, ad una licitazione tra i soli concorrenti per i quali si è verificata tale condizione, a partiti segreti, con riferimento all'offerta economica. Ove i concorrenti interessati non siano presenti, ovvero non vogliano migliorare l'offerta economica, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.
8. Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui pervenga una sola offerta fatto salvo sempre che la medesima, a giudizio della stazione appaltante risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto (art. 81 D.L.v. 163/06).

ART. 16

CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA' DI CARATTERE GENERALE ECONOMICO FINANZIARIO, TECNICO ORGANIZZATIVO E DI QUALITÀ NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE E FATTURATO MINIMO

1. Ai sensi del combinato disposto degli art. 38-41 e 42 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n° 143 in relazione alle condizioni di carattere generale e capacità economica - finanziaria e tecnica - organizzativa e di qualità ritenute essenziali dalla stazione appaltante, sono ammesse a partecipare al presente incanto, esclusivamente, i concorrenti in possesso dei seguenti **requisiti di ordine generale**:

dichiarazione di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare di servizi con indicazione specifiche delle stesse così come previsto dall'art. 38 del D.L.vo 163/06.

- **requisiti attestanti la capacità economica e finanziaria** di cui agli artt. 38 e 41 del D. Lgs. N. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni. La capacità finanziaria ed economica delle imprese concorrenti dovrà essere fornita, mediante la dimostrazione del possesso di:
 - a) idonee referenze bancarie, rilasciate da almeno due istituti di credito, da cui sia rilevabile la capacità economica e finanziaria del concorrente con riferimento all'oggetto ed all'importo dell'appalto(art 41 comma 4).
 - b) un fatturato globale dell'impresa, realizzato negli ultimi tre esercizi, di importo complessivo non inferiore a euro 900.000,00.

2. **requisiti attestanti la capacità tecnica organizzativa** di cui all'articolo 42 del D. Lgs. N. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni. La dimostrazione della capacità tecnica delle imprese concorrenti, dovrà essere fornita mediante la presentazione dei seguenti documenti:

- a) elenco dei principali servizi identici e/o similari a quelli oggetto della gara, prestati negli ultimi tre anni scolastici (2007/2008 - 2008/2009 e 2009/2010), con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari pubblici dei servizi identici a quelli oggetto della presente gara, per un fatturato complessivo, al netto dell'IVA, non inferiore ad un importo minimo **ANNUO** pari al valore dell'importo del servizio per cui si partecipa, conseguito nei tre anni scolastici innanzi indicati.

Si precisa che per servizi identici si intendono, esclusivamente, quelli della refezione scolastica (scuole materne, elementari e medie di 1° grado), per cui il predetto fatturato deve essere riferito soltanto a tale specifico servizio. In quanto servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi devono essere provati mediante la presentazione di certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, dai quali si evinca altresì, che i servizi medesimi sono stati regolarmente effettuati.

- b) indicazione dell'organico medio annuo dei dipendenti ed il numero dei dirigenti del concorrente impiegati nell'ultimo triennio, a decorrere dalla data di pubblicazione del bando di gara, con l'indicazione della relativa qualifica.
- c) descrizione delle attrezzature tecniche, dei materiali e degli strumenti utilizzati per la prestazione del servizio.
- d) dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 23 dicembre 2000 n° 445, in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, sostitutiva del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio o analogo Registro dello Stato di appartenenza per il settore di attività corrispondente a quello previsto dal presente appalto, dalla quale risulti il settore di attività corrispondente a quello previsto dal presente appalto e l'attivazione dell'oggetto sociale **in data antecedente la data di pubblicazione del bando di gara**. In ogni caso è necessario, che dalla dichiarazione risulti l'indicazione dei soci designati alla rappresentanza legale dell'impresa.
- e) documentazione attestante la distanza chilometrica non superiore, **pena l'esclusione**, a Km. 30 - calcolata sul percorso stradale, che intercorre tra il centro di cottura che la ditta intende utilizzare e la Sede Municipale della stazione appaltante sita in via G. Amendola, 2 - Grumo Nevano (NA).

3. **requisiti attestanti il possesso del sistema di qualità**. La dimostrazione del possesso del sistema di qualità delle imprese concorrenti dovrà essere fornita, mediante la presentazione della seguente documentazione:

- sistema di qualità corrispondente alla serie di norme europee UNI EN ISO 9000, in corso di validità e per metodologie di servizi uguali a quelle oggetto del presente appalto, certificata da organismi conformi alla serie delle norme europee EN 45000. Nel caso di concorrenti costituiti in associazione temporanea di imprese, tale documentazione dovrà essere prodotta sia dall'impresa capogruppo che dalle associate.

4. Per l'ammissione alla gara occorre produrre:

A) DOCUMENTAZIONE

- 1) **Domanda di partecipazione** sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; in caso di raggruppamenti detta dichiarazione va sottoscritta da tutti i componenti; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione dalla gara, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura;
- 2) **Dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445, contenente la denominazione, la natura giuridica, e l'indicazione della partita IVA dell'impresa partecipante, nonché i dati anagrafici ed il codice fiscale delle persone designate a rappresentare l'impresa stessa oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente resa secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente all'appalto o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità:
 - a) **dichiari**, di non trovarsi in nessuna delle condizioni che sia causa di esclusione dalla partecipazione alle gare di appalto e di stipula dei relativi contratti previste:
 - dal R.D. 18/11/1923 n° 2440 all'art. 3 ultimo comma;
 - dal R.D. 23/05/1924 n° 827 all'art. 68;
 - dalla legge 646 del 13.09.1982;
 - dal D. Lgs del 12.04.2006 n. 163 all'art. 38;
 - b) **dichiari** che nei propri confronti non sono sussistenti misure cautelari interdittive ovvero di divieto temporaneo di stipulare contratti con la pubblica amministrazione ai sensi del D. Lgs n° 231/2001;
 - c) **dichiari** di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge n° 55/1990;
 - d) **dichiari** di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate l'inesistenza, a carico dell'impresa, di violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contribuzione sociale secondo la legislazione italiana o del paese di provenienza;
 - e) **dichiari** di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di servizi affidati da codesta stazione appaltante;
 - f) **dichiari** che nell'esercizio della propria attività professionale non ha commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;
 - g) **dichiari** di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, attinenti alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
 - h) **dichiari** di non aver reso false dichiarazioni, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando, circa il possesso dei requisiti richiesti per l'ammissione agli appalti;
 - i) **dichiari** di non trovarsi in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;

- j) **dichiari** di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, degli obblighi connessi alle norme vigenti in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché, alle condizioni di lavoro, e di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 19/09/1994 n° 626 in materia di prevenzione e protezione sul lavoro, nonché di previdenza e di assistenza previsti dalla vigente normativa ;
- k) **dichiari**, con riferimento agli obblighi di assunzione obbligatorie previsti dalla Legge 12 /03/1999 n° 68:
- k1) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
- ovvero:**
- k2) che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15;
- l) **dichiari** con riferimento ai piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, comma 14, della legge 383/2001 e del D. Lgs. n° 231/2001 e successive modificazioni:
- l1) che non si è avvalso dei piani individuali di emersione;
- ovvero:**
- l2) che l'impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, comma 14, della legge 383/2001 e del D. Lgs. n° 231/2001 e successive modificazioni:
- ovvero:**
- l3) che il periodo di emersione previsto dal proprio piano individuale si è concluso;
- m) **si obblighi** ad osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza, igiene del lavoro, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione ai fini della tutela dei lavoratori, ed ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e delle località in cui si svolgono i servizi, nonché a rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi;
- n) **si obblighi** altresì, ad esibire, in qualsiasi momento ed a semplice richiesta dell'Amministrazione, le ricevute dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio appaltato;
- o) **attesti** di possedere i requisiti di capacità economica e finanziaria previsti dall'articolo 41 del D. Lgs. N. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni, così come richiesto dal presente Capitolato Speciale d'Oneri;
- p) **attesti** di possedere i requisiti capacità tecnica previsti dall'articolo 42 del D. Lgs. N. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni, così come richiesto dal presente Capitolato Speciale d'Oneri;
- q) **attesti** di possedere i requisiti del sistema di qualità previsti dall'articolo 43 del D. Lgs. N. 163/06 e successive modifiche ed integrazioni, così come richiesto dal presente Capitolato Speciale d'Oneri;
- r) **elenchi** le imprese (denominazione, ragione sociale e sede) rispetto alle quali, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato; tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa;
- s) **(nel caso di cooperativa o associazione o consorzio o GEIE già costituiti)**
- **indichi** per quali consorziati il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;

- *in quanto* cooperativa o consorzio di cooperativa, di essere regolarmente iscritta nel Registro Prefettizio e/o Schedario generale della Cooperazione;
- t) *(nel caso di cooperativa o associazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti)*
 - *indichi* a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - *assuma* l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di pubblici appalti, con riguardo alle cooperative o associazioni temporanee o consorzi o GEIE;
- u) *dichiari* di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
- v) *dichiari* di aver preso conoscenza del territorio dove deve eseguirsi il servizio e di aver accertata la compatibilità di utilizzo dei propri mezzi ed attrezzature in rapporto ai luoghi ed agli spazi disponibili;
- w) *dichiari* di avere nel complesso preso conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- x) *dichiari* di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio;
- y) *dichiari* di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- z) *dichiari* di avere effettuato uno studio approfondito dell'appalto, e di ritenerlo adeguato e realizzabile per il prezzo corrispondente all'offerta presentata;
- aa) *dichiari* di avere accertato l'esistenza e la reperibilità sul mercato dei materiali e della mano d'opera da impiegare per la fornitura del servizio, in relazione ai tempi previsti per l'esecuzione dell'appalto;
- bb) *dichiari* di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, nel bando di gara e nel disciplinare di gara;
- cc) *dichiari* di essere in regola con tutti gli oneri e gli adempimenti previsti dalla vigente normativa in materia fiscale, nonché, relativamente al personale assunto o da assumere in futuro, con tutti gli oneri in materia fiscale, previdenziale e assicurativa prevista dai vigenti C.C.N.L. di categoria e di quelli che successivamente dovessero intervenire;
- dd) *dichiari:*
 - di non avere direttamente, né indirettamente, concluso accordi interni con eventuali altri concorrenti, atti a produrre affetti distorsivi sulla regolarità dell'affidamento dell'appalto, alterando la libera, reciproca ed effettiva concorrenza;
 - di non trovarsi con i suddetti concorrenti in situazioni che concretizzino fattispecie di controllo ai sensi dell'art. 2359 del codice civile;
 - di non avere in comune, con i medesimi concorrenti, titolari, amministratori o procuratori dotati di potere di rappresentanza;

- ee) **dichiari** di convenire la competenza del foro del Tribunale di Napoli sezione distaccata di Frattamaggiore, intendendosi con ciò espressamente escludere il ricorso all'arbitrato, per tutte le controversie relative al servizio oggetto dell'appalto, le quali non trovino soluzioni in un bonario componimento;
- ff) **dichiari** di assumere, in caso di aggiudicazione dell'appalto, le seguenti responsabilità ed i seguenti impegni:
- la piena e diretta responsabilità tecnica, civile e penale dell'operato dei propri addetti al servizio;
 - la diretta ed esclusiva responsabilità dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritti di rivalse o di compensi da parte dell'Amministrazione;
- gg) **dichiari** che la ditta ha disponibilità di segreteria organizzativa idonea per l'espletamento del servizio oggetto della gara;
- hh) **dichiari** che la gestione del servizio rientra nelle proprie finalità statutarie;
- ii) **dichiari** di accettare, in caso di aggiudicazione, l'inizio del servizio prima della stipula del contratto, qualora richiesto dall'Amministrazione;
- jj) **dichiari** di impegnarsi a garantire al personale impiegato, compresi i soci lavoratori, un compenso non inferiore alla retribuzione prevista dai C.C.N.L.;
- kk) **dichiari** di essere in possesso delle prescritte autorizzazioni amministrative richieste dalla legge per la prestazione del servizio oggetto del presente appalto;
- ll) **dichiari** che il centro di cottura che intende utilizzare per l'espletamento del presente appalto, ubicato in alla Via civ. rientra nella distanza massima prevista di Km. 30 e che lo stesso è in possesso dell'autorizzazione igienico sanitaria, ai sensi dell'art. 2 della Legge 30/04/1962 n° 283 e successive modificazioni ed integrazioni, abilitante alla produzione, confezionamento e distribuzione di pasti destinati alla ristorazione collettiva di cui all'art. 25 del D.P.R. 26/03/1980 n° 327 e successive modificazioni ed integrazioni, al fine di garantire la qualità e la continuità del servizio, in ogni momento. Tale dichiarazione deve corrispondere, pena l'esclusione, con la relativa dicitura indicata nel certificato della C.C.I.A.A. di cui al successivo punto 3);
- mm) **dichiari** di essere in possesso dell'autorizzazione igienico sanitaria, rilasciata per i mezzi veicolari che il concorrente intende utilizzare per il trasporto dei pasti, con i requisiti tecnici e costruttivi previsti dalle vigenti leggi in materia; Dichiaro, altresì, che i predetti automezzi sono nella disponibilità dell'impresa dichiarante a titolo di (indicare se in proprietà o in leasing);
- nn) **dichiari** che i locali adibiti alla produzione dei pasti, al loro confezionamento ed ai depositi dei prodotti alimentari, nonché le attrezzature da impiegare sono conformi alle prescrizioni di cui all'art. 3 del presente capitolato speciale d'oneri;
- oo) **dichiari** che gli automezzi da impiegare per il trasporto dei pasti possiedono i requisiti tecnici e costruttivi previsti dalle vigenti leggi in materia, conformemente alle prescrizioni di cui all'art. 9 del presente capitolato speciale d'oneri;
- pp) **dichiari** di essere in possesso di tutti i requisiti previsti dal D. Lgs. n° 155/97 di attuazione delle direttive 93/43 CEE e 96/3 CE (Metodo HACCP) e della certificazione di cui alle normative UNI EN ISO 9000;
- qq) **dichiari** il fatturato globale dell'impresa relativamente agli ultimi tre esercizi e che negli anni scolastici (2007/2008 - 2008/2009 e 2009/2010), ha effettuato servizi di refezione scolastica per scuole materne, elementari e medie di 1° grado, per un importo complessivo, al netto dell'IVA, di €

.....
(*indicare in elenco - in quanto servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi devono essere provati mediante la presentazione di certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, dai quali si evinca, altresì, che i servizi medesimi sono stati regolarmente effettuati*);

- rr) **dichiari** l'organico medio annuo dei dipendenti ed il numero dei dirigenti del concorrente impiegati nell'ultimo triennio a decorrere dalla data di pubblicazione del bando di gara, con l'indicazione della relativa qualifica;
- ss) **dichiari** l'elenco e la descrizione delle attrezzature tecniche, dei materiali e degli strumenti, utilizzati per la prestazione del servizio;
- tt) **dichiari** di essere informato, ai sensi e per gli effetti della legge 675/96 e del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- uu) **indichi** il numero di fax al quale va inviata, ai sensi del D.P.R. n° 445/2000, l'eventuale richiesta di documentazioni.
- 3) **Certificato** di iscrizione alla Camera di Commercio, **da produrre in originale o in copia conforme all'originale**, dal quale risulti il settore di attività corrispondente a quello previsto dal presente appalto e l'attivazione dell'oggetto sociale in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, nonché l'eventuale indicazione delle sedi dei centri di cottura, la dicitura antimafia di cui all'articolo 9 del D.P.R. n. 252 del 1998, e le diciture fallimentari dalla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura ai sensi dell'articolo 6 del citato del D.P.R. n. 252 del 1998 e successive modifiche ed integrazioni. (*certificazione da produrre in aggiunta alla dichiarazione di cui Art. 16 punto 2 lett. d) del C.S.O., già contenuta nei facsimili predisposti dall'Ente*)
- 4) **Dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, sostitutiva del certificato rilasciato dalla Cancelleria della competente Sezione Fallimentare del Tribunale, da cui si rilevi, con riferimento agli ultimi cinque anni, che il soggetto dichiarante, titolare di potere di rappresentanza:
- non si trova in stato di liquidazione o di fallimento;
 - non ha presentato domanda di concordato preventivo;
 - non si trova in stato di amministrazione controllata;
 - non si trova in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato in cui è stabilito, o a proprio carico non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni, né versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;
 - che tali situazioni, inoltre, non si sono verificate neppure nel quinquennio antecedente alla data della gara.
- (*N.B. - già contenuta nei facsimili predisposti dall'Ente*)
- 5) (*per le coop. di produzione e lavoro e per i Consorzi di coop.*) **Dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, sostitutiva del certificato di iscrizione nel Registro della Prefettura competente. In ogni caso, è necessario che dalla dichiarazione risulti l'indicazione dei soci designati alla rappresentanza legale.
- (*N.B. - già contenuta nei facsimili predisposti dall'Ente*)

- 6) **Dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, sostitutiva del certificato Generale del Casellario Giudiziale, da cui si rilevi che nei confronti del soggetto dichiarante, titolare di potere di rappresentanza:
- non è stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incide sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;
 - non sono state emesse sentenze ancorché non definitive relative a reati che precludono la partecipazione alle gare di appalto;
 - non si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi dell'art. 38 del D. Lgs. N. 163/06;
 - non ha riportato condanne penali;
 - non è destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel Casellario Giudiziale ai sensi della vigente normativa;
 - non è a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali.

(N.B. - già contenuta nei facsimili predisposti dall'Ente)

- 7) **Dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, in data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara, sostitutiva del certificato dei Carichi Pendenti, da cui si rilevi che nei confronti del soggetto dichiarante, titolare di potere di rappresentanza:
- non è pendente un procedimento per l'applicazione delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n° 1423;
 - negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n° 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente.

(N.B. - già contenuta nei facsimili predisposti dall'Ente)

7bis) Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n° 445, in ottemperanza al Protocollo di Legalità sottoscritto nel 2007 dalla Stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, ovvero:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it> e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa s'impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa s'impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto; ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interiettiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite: le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatrici, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché, l'applicazione di una penale, a titolo di liquidazione dei danni – salvo comunque il maggiore danno – nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991.

Clausola n. 8

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai trentamila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 9

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare integralmente gli 8 articoli del "Nuovo protocollo di legalità sugli appalti" tra il Prefetto di Napoli, la Regione Campania, la Provincia di Napoli, il Comune di Napoli, la Camera di Commercio di Napoli sottoscritto altresì da questa Amministrazione, in data 11.09.2007

(Il Protocollo di Legalità è consultabile sul sito <http://www.utgnapoli.it>).

- 8) **Idonee referenze bancarie**, rilasciate da almeno due istituti di credito, da cui sia rilevabile la capacità economica e finanziaria del concorrente con riferimento all'oggetto ed all'importo dell'appalto, ai sensi dell'art. 41 del D. Lgs. N. 163/06.

- 9) **Cauzione provvisoria in originale** con clausola di “*pagamento a semplice richiesta*” avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell’offerta, di €00 pari al 2% (due per cento) dell’importo complessivo dell’appalto, ai sensi degli artt. 45 comma 3, e 65 comma 1 n° 8, del R.D. 23/05/1924, n° 827, da prestare, alternativamente, in una delle seguenti forme:
- fideiussione bancaria;
 - polizza fideiussoria assicurativa di primaria compagnia;
 - polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell’elenco speciale di cui all’art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385.
- Essa è restituita ai concorrenti non aggiudicatari, entro 30 giorni dall’aggiudicazione provvisoria, ed al concorrente aggiudicatario all’atto della stipula del contratto; tali documentazioni devono contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante
- 10) **Dichiarazione di un istituto bancario**, oppure di una compagnia di assicurazione di primaria compagnia, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell’elenco speciale di cui all’art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385, contenente l’impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell’appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione bancaria o polizza assicurativa, relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante con validità fino alla data di ultimazione del Servizio, previa verifica della regolarità nello svolgimento dell’intero servizio.
- 11) **Certificazione del Sistema di Qualità** (in originale o in copia conforme) corrispondente alla serie di norme europee UNI EN ISO 9000, in corso di validità e per metodologie di servizi uguali a quelle oggetto del presente appalto, rilasciata da organismi conformi alla serie delle norme europee EN 45000. **Ossia il seguente certificato:**
- **UNI EN ISO 9001:2000.**
- 12) **Mandato collettivo irrevocabile** con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l’atto costitutivo in copia autentica del consorzio (*ove ne ricorra il caso*).
- 13) **Certificati** rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti pubblici, dai quali si evinca, che i servizi identici a quelli oggetto della presente gara e di cui all’elenco presentato, sono stati regolarmente effettuati. In quanto servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi devono essere provati mediante la presentazione di certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, dai quali si evinca altresì, che i servizi medesimi sono stati regolarmente effettuati.
- 14) **Documentazione** attestante la distanza chilometrica calcolata sul percorso stradale, che intercorre tra il centro di cottura che la ditta intende utilizzare e la Sede Municipale della stazione appaltante sita in via G. Amendola, 2 – Grumo Nevano (NA) (max km. 30).
- 15) **VERSAMENTO** del contributo di euro. 20,00 (**VENTI**) a favore dell’Autorità per la **Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture** di cui alla deliberazione del 10.01.2007. Il pagamento del predetto contributo deve avvenire con le seguenti modalità:
- a) mediante versamento on line collegandosi al portale web “Sistema di riscossione” all’indirizzo <http://riscossione.avip.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell’avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare

all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;

b) sul conto corrente postale n. 73582561, intestato al AUT. CONTR. PUBBL. Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (c.f. 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice fiscale del partecipante ed il CIG che identifica la procedura -----

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità. Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>;

B) OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica, ovvero *dettagliata ed analitica* relazione tecnico organizzativa, redatta in lingua italiana, con la quale il concorrente illustri dettagliatamente la modalità con cui l'impresa concorrente intende svolgere il servizio oggetto del presente appalto, anche sulla scorta delle indicazioni minime contenute nel presente Capitolato Speciale d'Oneri cui si fa riferimento, nonché dagli atti da questi richiamati.

Inoltre nella relazione tecnico-organizzativa, andranno rappresentati in dettaglio tutti gli elementi già richiamati all'art. 15 del presente Capitolato Speciale d'Oneri, e di cui ai punti:

A1) Progetto tecnico:

ossia:

- Relazione tecnica sulla preparazione e cottura alimenti, criteri e modalità di approvvigionamento derrate alimentari e selezione dei fornitori.
- Piano di prevenzione igienica, sanificazione, derattizzazione degli ambienti e delle attrezzature. La valutazione verrà effettuata complessivamente sul piano presentato in base alle diverse fasi operative, alla modalità, al tipo di prodotti usati e alla frequenza dei trattamenti.

- A2) Prodotti Biologici:** *ossia*
 ➤ elenco del maggior numero di prodotti biologici, che il concorrente intende utilizzare per la preparazione dei pasti, riconosciuti tali dalla vigente normativa in materia (tipici e tradizionali nonché quelli a denominazione protetta), come prescritto all'art. 59 della legge 488 del 23/12/1999.
- A3) Proposte integrative e migliorative del servizi:** *ossia*
 ➤ il concorrente dovrà, in aggiunta ai dettami minimi imposti dal presente Capitolato Speciale d'Oneri nonché a tutto quanto previsto dagli atti da esso richiamati, proporre offerte integrative e migliorative del servizio, in particolare le proposte indirizzate a favore di famiglie meno abbienti.
- A4) Progetto educazione alimentare**
 ➤ il concorrente dovrà proporre un piano di educazione alimentare mirato al miglioramento della qualità della vita dei cittadini utenti attraverso una riduzione del rischio di malattia, cioè attraverso idonei programmi di prevenzione primaria tra cui rientrano le campagne di educazione alimentare, tale programma deve rientrare nel più generale obiettivo di educazione alla salute auspicato dai più recenti suggerimenti ministeriali.

La medesima offerta tecnica, dovrà essere datata e riportare i dati anagrafici e la relativa sottoscrizione, con firma leggibile e per esteso, dell'imprenditore o dei legali rappresentanti della società o ente cooperativo, e riportare, *pena l'esclusione*, tutti gli elementi richiesti dal presente Capitolato Speciale d'Oneri, e concernere tutti gli aspetti del servizio.

La stessa offerta dovrà essere chiusa in separata apposita busta, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura, sulla quale dovrà essere apposta chiaramente la seguente dicitura:

**“OFFERTA TECNICA PER LA GARA DEL GIORNO
 RELATIVA ALLA FORNITURA, ALLA SOMMINISTRAZIONE ED ALLA
 DISTRIBUZIONE DI PASTI PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE PER
 L' ANNO SCOLASTICO 2010/2011 .**

C) OFFERTA ECONOMICA.

L'offerta economica redatta in lingua italiana, dovrà essere datata e riportare i dati anagrafici e la relativa sottoscrizione con firma leggibile e per esteso, dell'imprenditore o dei legali rappresentanti della società o ente cooperativo che tale risultino in base al certificato della C.C.I.A.A. o da suo procuratore.

Essa dovrà contenere:

- *l'indicazione, così in cifre come in lettere, del prezzo offerto per ogni singolo pasto completo, ribassato rispetto a quello posto a base d'asta che il concorrente richiede per l'esecuzione del servizio.*

In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione appaltante, ai sensi dell'art. 72, comma 2 del R.D. del 3.05.1924 n° 827.

In ogni caso, il prezzo offerto si intenderà riferito a ciascuna tipologia di pasto completo prevista dai menù di cui agli allegati "A" che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

Non sono ammesse:

- offerte in aumento;
- offerte espresse in percentuale di ribasso;
- offerte espresse in modo condizionato o indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;

- offerte che rechino abrasioni o correzioni nella indicazione del prezzo offerto.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese l'offerta deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le imprese facenti parte del raggruppamento, le quali dovranno specificare le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna di esse, nonché contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.L. vo n. 163/06.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi dell'art. 15, comma 4. lett. B), del presente capitolato.

La stazione appaltante si riserva di escludere dalla gara quelle offerte presentate in maniera difforme da quanto disposto dalle precedenti prescrizioni, ovvero che presentino irregolarità formali, tali da pregiudicare la parità dei concorrenti o la regolarità del procedimento di gara.

L'offerta economica dovrà essere chiusa in separata apposita busta, sigillata con cera lacca e controfirmata sui lembi di chiusura, sulla quale dovrà essere apposta chiaramente la seguente dicitura:

**“OFFERTA ECONOMICA PER LA GARA DEL GIORNO
RELATIVA ALLA FORNITURA, ALLA SOMMINISTRAZIONE ED ALLA
DISTRIBUZIONE DI PASTI PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE PER
L'ANNO SCOLASTICO 2010/2011.**

Si avverte che oltre il termine indicato non resta valida alcuna offerta, anche sostitutiva o aggiuntiva a offerta precedente, non si farà luogo a gara di miglioria e non sarà consentita in sede di gara la presentazione di altra offerta, salvo il verificarsi delle condizioni previste dal precedente art. 15, comma 7.

5. La domanda e le dichiarazioni di cui al precedente comma 4., lettera A), punti 1), 2), 3), 4), 5), 6), e 7), devono essere rese dai seguenti soggetti:
 - a) dal titolare o legale rappresentante, nel caso di ditta individuale e/o concorrente singolo;
 - b) dall'amministratore unico, munito di potere di rappresentanza, nel caso di società di capitali o ente cooperativo;
 - c) dall'amministratore unico, socio accomandatario, munito di potere di rappresentanza, nel caso di società in accomandita semplice;
 - d) da tutti gli amministratori, muniti di potere di rappresentanza, nel caso di società di capitali o ente cooperativo con più amministratori;
 - e) da tutti gli amministratori, soci accomandatari, muniti di potere di rappresentanza, nel caso di società in accomandita semplice con più amministratori;
 - f) da tutti i componenti, nel caso di società in nome collettivo;
 - g) nel caso di concorrenti costituiti da imprese associate o da associarsi le medesime dichiarazioni devono essere prodotte o sottoscritte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio;
 - h) le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura.
6. Le predette dichiarazioni devono:
 - essere datate;
 - contenere la denominazione, la natura giuridica, e l'indicazione della partita IVA dell'impresa partecipante;
 - contenere l'indicazione dei dati anagrafici e del codice fiscale dei soggetti designati a rappresentare l'impresa stessa, come indicati, a seconda dei casi, ai punti a), b), c), d), e), f), g) ed h) del precedente comma 5.;

- essere sottoscritte dai medesimi soggetti dichiaranti, nel caso in cui le dichiarazioni siano rese ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445;
 - essere sottoscritte come al punto precedente e, altresì, accompagnate da copia fotostatica di un documento di identità dei medesimi sottoscrittori, nel caso in cui le dichiarazioni siano rese ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445;
7. In relazione alla domanda di partecipazione ed alle dichiarazioni da inserire nella busta "**A – Documentazione**" e di cui al precedente comma 4., lettera A), punti 1), e 2), i concorrenti hanno facoltà di utilizzare il **modello 01**, predisposto dall'ente.
 8. In relazione alle dichiarazioni da inserire nella busta "**A – Documentazione**" e di cui al precedente comma 4., lettera A), punti 3), 4), 5), 6), e 7), i concorrenti hanno facoltà di utilizzare il **modello 02**, predisposto dall'ente.
 9. Le documentazioni di cui al precedente comma 4., lettera A), punti 9), 10), 12), 13), e 15), devono essere uniche, indipendentemente dalla forma giuridica del concorrente.
 10. I predetti modelli, sono disponibili ed acquisibili presso l'ufficio "**Pubblica Istruzione**" della stazione appaltante, secondo le modalità previste dal precedente art. 19.
 11. In alternativa i concorrenti hanno facoltà di:
 - a) presentare i certificati corrispondenti alle dichiarazioni sostitutive richieste;
 - b) produrre dichiarazioni sostitutive, conformi alle indicazioni fornite, per ciascuna di esse, nel presente capitolato, senza utilizzare i modelli predisposti.
 12. Le dichiarazioni prodotte ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445 sono sottoposte a controlli ai sensi dell'art. 71 del medesimo D.P.R. 28/12/2000 n° 445.
 13. Nelle ipotesi di dichiarazioni mendaci, di falsità negli atti o di uso di atti falsi, trovano applicazione le sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445, fermo restando la decadenza in caso di aggiudicazione dell'appalto.
 14. Per quanto riguarda gli adempimenti in materia di certificazione antimafia, trova applicazione la normativa prevista dalla Legge 31/05/1965, n° 575 e successive modificazioni ed integrazioni, dal D. Lgs. 08/08/1994, n° 490 e successive modificazioni ed integrazioni, dal Decreto del Ministero dell'Industria del 27/05/1998 e dal D.P.R. 03/06/1998, n° 252.
 15. Non sarà ammessa alla gara l'impresa la cui documentazione prodotta risulti mancante o incompleta, rispetto a quanto richiesto dal presente articolo, ovvero in contrasto con quanto prescritto dalla normativa ivi citata.
 13. Ai sensi del disposto di cui all'art. 1-bis, comma 14, del D.L. 25/09/02 n° 210, non sono ammessi a partecipare i concorrenti che si avvalgono dei piani individuali di emersione, fino alla conclusione del periodo di emersione.

ART. 17

DISPOSIZIONI E DOCUMENTAZIONE PER LE IMPRESE RAGGRUPPATE

1. Ai sensi dell'art.37 del D. Lgs. N. 163/06, sono ammesse a partecipare all'incanto imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.

2. Non è consentito che un concorrente partecipi contemporaneamente come impresa singola ed in associazione con altre imprese, né che partecipi contemporaneamente in più associazioni di imprese.
3. In caso di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, l'ATI dovrà possedere globalmente tutti i requisiti richiesti dal presente Capitolato Speciale d'Oneri. In ogni caso:
 - i requisiti prescritti all'art. 16 comma 1 lett. b), comma 2. lett. a), e comma 3, del presente capitolato, dovrà essere posseduto almeno per il 70 per cento dall'impresa capogruppo e, per il restante 30 per cento, dalle imprese mandanti, in misura non inferiore, per ciascuna di esse, al 20 per cento;
 - **singolarmente**, ciascuna impresa partecipante dovrà possedere l'iscrizione alla Camera di Commercio o analogo Registro dello Stato di appartenenza per il settore di attività corrispondente a quello previsto dal presente appalto, con attivazione dell'oggetto sociale **in data antecedente la data di pubblicazione del bando di gara**.
4. Non è consentito il raggruppamento temporaneo di imprese se contemporaneo o successivo all'aggiudicazione della concessione, qualora non sia stato espresso tale intendimento all'atto della presentazione della richiesta di partecipazione alla gara.
5. Il raggruppamento temporaneo di imprese non potrà essere modificato se non in caso di fallimento di una delle imprese raggruppate (Società di capitali).
6. Ciascuna delle imprese partecipanti all'ATI è tenuta a presentare i seguenti documenti:
 - a) tutta la documentazione di cui al precedente art. 16, comma 4., lett. A), punti 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 11), 12), 13), 14) e 15).
 - b) dichiarazione con cui attesta la propria posizione all'interno del gruppo stesso ed assume l'impegno che, in caso di aggiudicazione, conferirà, con unico atto, unitamente alle altre imprese del gruppo, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, secondo le prescrizioni di cui all'art. 37 del D. Lgs. 12.04.06 n.163 .
7. L'offerta tecnica e l'offerta economica, formulate congiuntamente dall'ATI, nel rispetto delle modalità e delle prescrizioni di cui al precedente art. 16, comma 4., lett. B) e C), dovranno essere sottoscritte da tutte le imprese raggruppate, dovranno specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 comma 8 del D.L.vo 12.04.06 n. 163 e successive modificazioni ed integrazioni.
8. La cauzione provvisoria, la dichiarazione di un istituto bancario nonché la documentazione attestante la distanza chilometrica, di cui al precedente art. 16, comma 4., lett. A), punti 9), 10) e 15), dovranno essere presentate dall'ATI, se già costituita, o da una delle imprese raggruppate in nome e per conto di tutte le imprese costituenti il raggruppamento.

ART. 18

VISIONE E RITIRO DEGLI ATTI DI GARA

1. **Il Capitolato Speciale d'Oneri e tutti gli atti di gara**, contenenti le norme relative agli obiettivi del servizio, alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa nonché alle procedure di aggiudicazione dell'appalto, sono visibili presso l'Ufficio "**Pubblica Istruzione**" nei giorni feriali dal **Lunedì al Venerdì** dalle ore 8.30 alle ore 12.30 ed è possibile in oltre

acquisirne copia, scaricandoli dal sito Internet: www.comune.grumo-nevano.na.it , oppure facendone richiesta all'Ufficio Pubblica Istruzione con le modalità di cui al successivo punto 2).

2. Ai fini del rilascio degli atti di gara con l'eventuale modulistica di partecipazione, la ditta interessata all'incanto dovrà, provvedere al pagamento delle spese di riproduzione mediante versamento postale sul C/C n° 18247809 intestato al Servizio di Tesoreria Comunale, con l'indicazione della causale (richiesta documenti per l'affidamento del "*Servizio di fornitura, somministrazione e distribuzione giornaliera di pasti fresco-caldi alle scuole materne comunali*");

ART. 19 **MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE**

1. Ai fini della partecipazione al presente appalto, occorre attenersi, a pena di esclusione dalla gara, alle prescrizioni di seguito indicate.
2. La busta contenente l'offerta tecnica di cui alla lettera B), la busta contenente l'offerta economica di cui alla lettera C), i documenti di cui alla lettera A) del precedente art. 16, comma 4., nonché, per le imprese temporaneamente raggruppate, i documenti indicati al precedente art. 17, devono essere tutti contenuti in un unico plico, chiuso e sigillato con cera lacca e controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale deve apporsi chiaramente l'indicazione della gara oggetto dell'appalto, l'indirizzo del destinatario ed il nominativo dell'impresa mittente, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima.
3. Il plico così formato dovrà pervenire al Protocollo generale della stazione appaltante, a pena di esclusione dalla gara, entro le ore 12.30 del giorno precedente, non festivo, a quello fissato per la gara.
4. Non si darà corso al plico che non risulti pervenuto entro il termine indicato al precedente comma 3., o che non risulti presentato secondo le modalità prescritte al precedente comma 2.
5. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile, ovvero pervenga non integro o non perfettamente sigillato come in precedenza descritto.

ART. 20 **VALIDITÀ DELL'OFFERTA**

1. L'offerta sarà considerata impegnativa per un periodo di mesi sei.
2. Trascorso il predetto periodo senza che la ditta aggiudicataria sia stata invitata a stipulare il contratto di appalto, ogni concorrente, ivi compreso l'aggiudicatario, ha facoltà di svincolarsi dalla propria offerta.

ART. 21 **DIVIETO DI SUBAPPALTO**

1. È fatto espresso divieto all'appaltatore di cedere o di subappaltare in tutto o in parte il servizio che forma oggetto dell'appalto.

2. Qualora abbia a verificarsi tale ipotesi, dopo aver presentato formale contestazione, l'Amministrazione dichiarerà immediatamente risolto il contratto, con salvezza di pretendere il risarcimento di eventuali maggiori danni che da tale risoluzione dovessero derivare, senza che l'appaltatore possa avanzare opposizioni di sorta.
3. In ogni caso, resta inteso che nei confronti dell'Amministrazione Comunale l'aggiudicatario rimane l'unico interlocutore, verso cui l'Amministrazione potrà pretendere il risarcimento di eventuali maggiori danni che da tale risoluzione dovessero derivare, senza che l'appaltatore possa avanzare opposizioni di sorta.

ART. 22

COMMISSIONE GIUDICATRICE DELL'APPALTO

1. Il Responsabile del Servizio, considerata la particolarità, la specificità e la complessità del servizio da appaltare, provvederà a presiedere e convocare apposita Commissione giudicatrice così come previsto dalla vigente normativa in materia di appalti pubblici nonché dal Regolamento comunale;
2. Per quanto sopra, ai sensi di quanto disposto dalle vigenti normative, ed avvalendosi della collaborazione di personale dell'ente nella valutazione dei requisiti di gara per l'affidamento del servizio, la commissione di gara sarà composta nei termini prescritti dall'art. 84 del D.L. n. 163/06.
3. Nel caso in cui, sia all'insediamento che alle sedute di gara, manchi uno solo dei componenti della Commissione, è facoltà del Presidente provvedere alla sua sostituzione con altro dipendente facente parte della pianta organica dell'Ente Appaltante.
4. La Commissione giudicatrice valuterà i progetti-offerta sotto l'aspetto organizzativo, tecnico ed economico delle ditte partecipanti e formerà un'apposita graduatoria sulla base dei parametri previsti dal presente Capitolato Speciale d'Oneri (verbale di gara), da presentare al Responsabile del Servizio, il quale valutando le risultanze in essa espresse avrà la facoltà di aggiudicare definitivamente l'appalto con propria determina gestionale, oppure esprimere con medesimo atto, le sue riserve in proposito.

ART. 23

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

1. La commissione di gara procederà secondo il seguente ordine di lavoro:
 - a) **nel giorno fissato per l'incanto:** verifica, in seduta pubblica, della documentazione prodotta dai concorrenti, ai fini dell'ammissione alla gara oggetto del presente appalto;
 - b) **in data successiva:** fissata dalla Commissione di gara, (ovvero nella stessa seduta ove ne ricorrano i presupposti) apertura, in seduta pubblica, dell'offerta tecnica presentata dai concorrenti ed in seduta segreta, attribuzione del relativo punteggio;
 - c) **in data successiva:** fissata dalla Commissione di gara, (ovvero nella stessa seduta ove ne ricorrano i presupposti) riconvocazione delle imprese partecipanti e, in seduta pubblica:
 - lettura dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica;
 - apertura dell'offerta economica ed attribuzione del relativo punteggio;
 - verifica dell'eventuale anomalia dell'offerta economica;

- assegnazione del punteggio complessivo, sulla base dell'offerta tecnica e dell'offerta economica prodotte;
 - redazione del verbale di aggiudicazione provvisoria.
2. Nelle fasi pubbliche di espletamento della gara i soggetti presenti, per proporre osservazioni, dovranno essere in possesso di procura idonea a comprovare la loro legittimazione ad agire in nome e per conto del concorrente partecipante.

ART. 24

DEPOSITI CAUZIONALI E RESPONSABILITÀ CIVILE

1. Cauzione Provvisoria:

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria "con clausola di pagamento a semplice richiesta" di euro pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, costituita alternativamente da:

- assegno circolare non trasferibile, intestato al Comune di Grumo Nevano (NA).
- fideiussione bancaria o polizza assicurativa di primaria compagnia o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

2. Dichiarazione:

di un istituto bancario oppure di una compagnia di assicurazione, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, una fideiussione bancaria o polizza assicurativa relativa alla cauzione definitiva in favore della stazione appaltante con validità fino alla data di ultimazione del Servizio, previa verifica della regolarità nello svolgimento dell'intero servizio.

3. Cauzione Definitiva:

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/06, a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento delle prestazioni contrattuali disciplinate dal presente capitolato, l'aggiudicatario, nella fase di perfezionamento del contratto, è tenuto a prestare un deposito cauzionale definitivo, rilasciato da organismi assicurativi e finanziari sottoposti al controllo della Banca d'Italia come disposto dall'art. 109 del D. Lgs. n° 385 del 1 sett. 1993, Testo Unico delle leggi in materia bancaria e creditizia, fino alla concorrenza del 10 per cento dell'ammontare del contratto aggiudicato.

Tale cauzione deve essere prestata *alternativamente* in una delle seguenti forme:

- fideiussione bancaria;
- polizza fideiussoria assicurativa di primaria compagnia;
- polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385.

3.1 Il deposito cauzionale definitivo è svincolato e restituito al contraente soltanto a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento di tutti gli obblighi contrattuali.

3.2 In caso di danno derivante da inadempienze del fornitore, l'Amministrazione aggiudicatrice ha facoltà di deliberare, l'incameramento in tutto o in parte, a titolo di penale, del deposito cauzionale, con l'obbligo per il contraente di reintegrarlo o rinnovarlo nel termine di dieci giorni dall'invito, semprechè la stazione appaltante non deliberi la risoluzione del contratto, incamerando definitivamente il deposito stesso.

- 3.3 L'Amministrazione aggiudicatrice ha facoltà di esercitare i diritti sopra indicati senza aver prima intimato o costituito in mora, benefici ai quali la ditta rinuncia con la stessa presentazione dell'offerta, salvo il diritto della stazione appaltante ad ottenere la rifusione dei danni derivanti dalla risoluzione del rapporto obbligatorio.
- 3.4 L'aggiudicatario che per qualsiasi motivo receda dal contratto incorre nella perdita del deposito cauzionale senza possibilità alcuna di muovere opposizioni o sollevare eccezioni, rimanendo comunque impregiudicato il diritto della stazione appaltante al risarcimento dei maggiori danni che non siano integralmente coperti dal deposito stesso.
- 3.5 Entrambe le cauzioni (provvisoria e definitiva) devono contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

4. **Responsabilità Civile R. C. T.:**

Prima della sottoscrizione del contratto ed in dipendenza di esso, al fine di coprire i rischi della responsabilità civile per danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti che i materiali e le attrezzature, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, la ditta aggiudicataria è inoltre obbligata, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, a stipulare presso un idoneo Istituto di Assicurazione, le seguenti polizze:

- a) polizza R.C.T., con massimale unico non inferiore a euro 500.000,00;
- b) polizza R.C.O., con massimale unico non inferiore a euro 500.000,00.

- 4.1 Dette polizze dovranno essere stipulate *esclusivamente* per il servizio oggetto del presente contratto e, quindi, vincolate in favore della stazione appaltante, a copertura di tutti gli eventuali rischi che possano derivare dall'espletamento del servizio, ed al fine di esonerare l'Ente da qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi.
- 4.2 Resta a completo ed esclusivo carico del gestore l'obbligo a qualsiasi risarcimento per danni conseguenti dall'esercizio delle attività oggetto del servizio, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune e fermo restando l'obbligo a carico dello stesso gestore di tenere indenne il Comune da ogni risarcimento anche per danni che eccedano l'importo assicurato.

ART. 25 **INIZIO DEL SERVIZIO**

1. Il Servizio dovrà iniziare, previa compilazione di apposito verbale sottoscritto dal Responsabile del Servizio e dal legale rappresentante della ditta appaltatrice.
2. Su richiesta dell'Amministrazione, l'appaltatore è obbligato comunque a dare inizio al servizio dopo l'aggiudicazione della gara, anche in pendenza del contratto.
3. Qualora, entro i termini sopra citati, l'aggiudicataria non addivenga per qualsiasi motivo all'inizio del servizio, le somme depositate a titolo di cauzione, saranno incamerate.

ART. 26 **DIVIETO DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

1. L'appaltatore non potrà sospendere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno quando siano in atto controversie con il Comune tali da motivare la risoluzione del contratto.

2. Il gestore non può ritardare o sospendere di adempiere ai suoi obblighi contrattuali eccependo il ritardo nei pagamenti del corrispettivo o fatti non imputabili alla forza maggiore o all'inerzia del Comune.
3. Restano a carico dell'appaltatore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da una eventuale risoluzione contrattuale.

ART. 27 SPESE CONTRATTUALI

1. Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa o eccettuata, ivi comprese quelle di bollo copia e registrazione, nonché il versamento dei diritti di segreteria.
2. L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà provvedere al versamento, presso la Tesoreria Comunale, della somma che sarà richiesta dalla stazione appaltante a titolo di deposito per spese d'asta e contrattuali, salvo eventuale e successivo conguaglio.

ART. 28 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

1. Si procederà alla stipula del contratto soltanto dopo l'acquisizione, da parte della Stazione appaltante, delle informative antimafia presso la Prefettura di Napoli (Protocollo di Legalità), ovvero, se la ditta aggiudicataria risulterà in regola con quanto disposto dalla legge 31/05/1965 n° 575 e successive modificazioni ed integrazioni, dal D.Lgs. 08/08/1994 n° 490 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché dal Decreto del Ministro dell'Industria del 27/05/1998 e dal D.P.R. 03/06/1998 n° 252.
2. Come già indicato in precedenza, prima della sottoscrizione del contratto ed in dipendenza di esso, al fine di coprire i rischi della responsabilità civile per danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti che i materiali e le attrezzature, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, la ditta aggiudicataria è inoltre obbligata, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge, a stipulare presso un idoneo Istituto di Assicurazione le polizze assicurative riportate al precedente art. 24 comma 4.
3. La ditta aggiudicataria è obbligata, altresì, a produrre prima della stipula del contratto:
 - apposita dichiarazione con la quale:
 - a) esonera l'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità nei confronti di terzi, anche per rischi eventualmente eccedenti il massimale assicurato;
 - b) esonera l'Ente appaltante da ogni responsabilità e controversia che potrebbe derivare dai rapporti intercorrenti tra la stessa ditta aggiudicataria ed il personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto;
 - elenco degli automezzi che intende impiegare per l'espletamento del servizio, corredato da copia dei libretti di circolazione, delle polizze assicurative stipulate e delle autorizzazioni sanitarie rilasciate per gli stessi.
4. L'impresa che rimarrà aggiudicataria dell'appalto in oggetto sarà tenuta a sottoscrivere, nel contratto le seguenti clausole
 - a) "Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente appalto, l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo

nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono le prestazioni anzidette.”

b) L'impresa dichiara che non si è avvalsa dei piani individuali di emersione

ovvero,

c) “L'impresa dichiara che il periodo di emersione previsto dal proprio piano individuale si è concluso.

5. La stipulazione del contratto deve aver luogo nel termine di trenta giorni dalla data di approvazione del verbale di gara.
6. Qualora l'aggiudicatario non si presenti alla stipulazione nel termine fissatogli dall'Amministrazione Comunale e non concorrano giusti motivi da valutarsi dall'Amministrazione stessa per una stipula tardiva, questa ha facoltà di dichiararlo decaduto dall'aggiudicazione, con conseguente addebito dei maggiori oneri a carico dell'inadempiente. Nel caso, invece, che la stazione appaltante non addivenga alla predetta stipulazione per qualsiasi motivo non imputabile all'appaltatore, questi, , previa notifica di diffida all'Amministrazione Comunale, ha il diritto di svincolarsi dal suo impegno. In tale ipotesi, l'appaltatore non potrà pretendere alcun compenso di sorta, salvo il rimborso delle sole spese sostenute.
7. L'Aggiudicazione dell'appalto non si intende definitiva, né il rapporto obbligatorio per il Comune, finché non sia intervenuta l'approvazione del verbale di gara secondo le vigenti disposizioni e forme di legge. L'aggiudicatario resta, invece, vincolato dal verbale di aggiudicazione.
8. L'Aggiudicatario si impegna a sottoscrivere unitamente al contratto d'appalto, il D.U.V.R.I. redatto dalla stazione appaltante ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, allegato al presente capitolato.

ART. 29

RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO

1. L'impresa appaltatrice assume a proprio ed esclusivo carico ogni e qualsiasi responsabilità per i danni che possa arrecare a terzi in virtù delle prestazioni eseguite in relazione al presente appalto, ovvero in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze commesse nel corso del contratto.
2. Nelle ipotesi di cui al precedente comma, l'impresa avrà l'obbligo di assumere direttamente le liti che potessero essere formulate contro la stazione appaltante, esonerando quest'ultima da ogni responsabilità.
3. L'appaltatore non potrà sospendere il servizio con decisione unilaterale, nemmeno quando siano in atto controversie con il Comune tali da motivare la risoluzione del contratto.
4. Restano a carico dell'appaltatore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da una eventuale risoluzione contrattuale.

ART. 30

CONTROLLI

1. I controlli sulla corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto saranno condotti in osservanza alle norme prescritte dalle vigenti leggi in materia, nonché secondo quanto disciplinato dal presente articolo.

2. I controlli potranno essere effettuati da parte della stazione appaltante, degli organi scolastici e dell'A.S.L. NA2 Nord - competente per territorio, anche con cadenza giornaliera.
3. Da apposito nucleo di controllo, non superiore a n° 4 unità per Istituto Comprensivo, formato da rappresentanti delle istituzioni scolastiche unitamente ai rappresentanti dei genitori i cui nominativi dovranno essere preventivamente comunicati al Responsabile del Servizio dell'Ente. Tale nucleo avrà il compito di segnalare alle autorità preposte, inosservanze alle norme del presente C.S.O. ed eventuali disfunzioni e del servizio.
4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di avvalersi, altresì, dei controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS).
5. L'aggiudicatario ha l'obbligo di prestarsi, in ogni tempo, alle prove alle quali la stazione appaltante ed i predetti organi di controllo intendano sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per la preparazione degli stessi.
6. Ai fini di quanto disposto dai precedenti commi, l'appaltatore deve:
 - munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base;
 - mettere a disposizione degli organi di controllo idonei indumenti a tutela delle norme igieniche;
 - fornire, tutti i giorni, per ogni Direzione Didattica, due razioni gratuite in eccedenza al quantitativo previsto, onde consentire il prelievo a campione per i prescritti controlli.

ART. 31

SANZIONI

1. La stazione appaltante, qualora riscontri che l'aggiudicatario non abbia osservato le prescrizioni di cui al presente capitolato, applicherà le seguenti sanzioni:
 - **penale pari al 25 per cento** del valore di tutti i pasti completi forniti nella giornata, per ciascuna delle violazioni di seguito indicate:
 - mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, relativamente alla conservazione delle derrate e delle pietanze, al riciclo ed a quant'altro previsto dalla vigente normativa in materia;
 - mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo e qualità del centro di cottura;
 - mancato rispetto di quanto prescritto in ordine delle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti veicolati;
 - fornitura o impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite;
 - fornitura rifiutata, in sede di accettazione o collaudo, per mancata rispondenza ai requisiti richiesti e, pertanto, considerata come non avvenuta;
 - mancata accettazione della fornitura, da parte delle scuole, per consegna effettuata con ritardo, superiore ai 20 minuti primi, tale da non consentire più la consumazione da parte degli alunni;
 - **penale pari al 10 per cento** del valore di tutti i pasti completi forniti nella giornata, qualora, al controllo, il peso degli alimenti forniti dovesse risultare inferiore al 10 per cento rispetto a quello determinato nel capitolato speciale d'oneri;
 - **penale pari al 10 per cento** del valore di tutti i pasti completi sostituiti, qualora venga riscontrata la sostituzione, parziale o totale, di sostanze previste nella tabella dietetica, senza

regolare e preventiva autorizzazione da parte del Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante;

- **penale pari al 5 per cento** dei pasti completi forniti in ritardo, nel caso in cui la consegna degli stessi dovesse essere effettuata con un ritardo superiore ai 20 minuti primi, rispetto alla disposizione impartita dal Dirigente scolastico;
 - **penale da € 200,00 ad € 2.000,00**, in caso di inadempienze non contemplate nelle precedenti ipotesi, variabile a seconda della gravità della violazione.
2. Saranno, altresì, irrogate le sanzioni previste dall'art. 8 del D. Lgs. n° 155/97, nel caso in cui la ditta aggiudicataria si renda responsabile della inosservanza delle prescrizioni di cui al citato decreto.
 3. Le sanzioni di cui al presente articolo saranno applicate dal Responsabile del Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" della stazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, e verranno detratte dal corrispettivo dovuto alla ditta aggiudicataria dell'appalto all'atto della liquidazione o, in mancanza, mediante incameramento della cauzione definitiva costituita in conformità dell'art. 23 del presente capitolato speciale d'onori.

ART. 32

ESECUZIONE D'UFFICIO DEL SERVIZIO

1. Verificandosi deficienze nelle modalità di esecuzione della prestazione od abuso nell'adempimento degli obblighi contrattuali ed ove la ditta appaltatrice, regolarmente diffidata, non ottemperi agli ordini ricevuti, il Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura" avrà la facoltà di ordinare e di far eseguire d'Ufficio a spese dell'impresa i lavori necessari per consentirne il buon andamento del servizio, oltre l'applicazione delle penali maturate.

ART. 33

DECADENZA DELL' APPALTO

1. L'Amministrazione aggiudicatrice ha diritto di procedere alla risoluzione del contratto ed alla conseguente revoca dell'appalto, nelle ipotesi in cui le violazioni e/o le reiterazioni delle stesse da parte dell'appaltatore siano giudicate dalla stazione appaltante di gravità tale da arrecare pregiudizio alla tutela dell'interesse pubblico perseguito.
2. L'Amministrazione comunale potrà, altresì, disporre, in qualsiasi momento e senza formalità di sorta, la decadenza dell'appalto, senza che l'aggiudicataria possa nulla eccepire, qualora risultino a carico della stessa, procedimenti o provvedimenti che comportino l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27/12/1956 n° 1423, ovvero i provvedimenti indicati negli articoli 10, commi 2 e 3, 10/ter e 10 /quater della Legge 31/05/1965 n° 575; come modificata dal D. Lgs. 08/08/1994 n° 490 e successive modificazioni ed integrazioni.
3. In caso di risoluzione del contratto, l'Ente, oltre all'incameramento della cauzione, avrà diritto al risarcimento dei maggiori oneri che dovessero scaturire dalla interruzione del servizio e dalle azioni che in seguito la stazione appaltante dovesse intraprendere per ripristinare il servizio stesso.
4. Indipendentemente dai casi previsti nei comma precedenti, l'Amministrazione comunale promuoverà nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto e/o interruzione immotivata dei servizi;
 - Ripetute e gravi contravvenzioni ai patti contrattuali, o alle disposizioni di legge o ai regolamenti relativi ai servizi;
 - Assenza e irreperibilità del responsabile del servizio per più di cinque volte in un mese;
 - In caso di intossicazione alimentare per colpa accertata della ditta aggiudicataria;
 - Apertura di procedura di fallimento a carico della ditta aggiudicataria;
 - Cessione dell'attività ad altri;
 - Subappalto;
 - Mancato rispetto da parte dei consorzi della disciplina del presente capitolato.
5. L'Amministrazione Comunale, dopo formale contestazione, potrà risolvere il contratto, anche prima della scadenza, procedendo, nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento pieno dei danni subiti ai sensi dell'art. 1456 del c.c..

ART. 34

CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE

1. In tutte le ipotesi di contestazione la ditta appaltatrice non acquisisce il diritto al pagamento.
2. Quando sorgono contestazioni che a giudizio insindacabile dell'Amministrazione aggiudicatrice non danno luogo ai provvedimenti di cui agli articoli precedenti, si procede alla loro definizione diretta con il fornitore.
3. Le controversie che non hanno avuto risoluzione ai sensi del comma precedente del presente articolo in ordine alla esecuzione o alla risoluzione del contratto, fatto salvo quanto stabilito al precedente comma, esclusa l'applicazione delle penali e quanto è previsto dal precedente art. 32 (Esecuzione d'Ufficio), viene demandata alla cognizione dell'Autorità Giudiziaria ordinaria del foro competente del Tribunale di Napoli sezione distaccata di Frattamaggiore, intendendosi con ciò espressamente escludere il ricorso all'arbitrato.
4. Nei casi di violazione che comportano la risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di affidarlo ad altra ditta, con conseguente totale spesa a carico dell'inadempiente, il quale non potrà muovere opposizione, né sollevare eccezioni sulla qualità e sui prezzi del servizio così acquisito.
5. La decisione dell'Autorità Giudiziaria sarà inappellabile, per cui le parti rinunciano, sin d'ora, al ricorso all'arbitrato.
6. L'insorgere di qualsiasi controversia tra le parti non legittima l'impresa a sospendere il normale svolgimento dei servizi appaltati.

ART. 35

PAGAMENTI

1. Il corrispettivo è determinato in ragione del prezzo definito in sede di aggiudicazione e del numero effettivo dei pasti forniti, al netto delle eventuali detrazioni e penali applicate, rispettivamente, ai sensi dei precedenti artt. 4 comma 5, e art. 29. La ditta provvederà a fatturare mensilmente al Comune gli importi relativi ai buoni pasto ritirati dalle scuole.

2. Il numero dei pasti fornito sarà rilevato dal riscontro numerico di appositi buoni pasto forniti agli alunni dall'Amministrazione Comunale, che la Ditta appaltatrice provvederà a ritirare per la successiva presentazione al Comune. I buoni pasto costituiranno titolo per il pagamento delle somme corrispondenti da parte del Comune; spetta, quindi, alla Ditta attivarsi presso le Scuole per il recupero dei buoni eventualmente non consegnati.
3. Il "Settore Finanziario" della stazione appaltante procederà mensilmente al pagamento dell'importo contrattuale dovuto all'aggiudicatario, con l'osservanza delle seguenti modalità:
 - entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, a seguito dei seguenti controlli:
 - partite indicate in fattura e relative al servizio prestato;
 - ordinativi emessi, tagliandi ritirati e numero dei pasti fatturati;
 - dichiarazioni mensili redatte dai dirigenti scolastici circa il numero dei pasti consegnati;
 - prezzi applicati.
4. Ai fini dell'emissione dell'ordinativo di pagamento del corrispettivo contrattuale dovuto all'aggiudicatario, l'ufficio "Economato" della stazione appaltante trasmetterà al Servizio Finanziario, le fatture ricevute entro il decimo giorno del mese successivo alla data della fornitura effettuata, unitamente al nulla osta relativo al pagamento dell'importo a saldo.
5. Le somme spettanti all'impresa, per le forniture eseguite e per quelle in corso di esecuzione, non potranno essere dalla medesima cedute, né delegate senza l'assenso preventivo della stazione appaltante.
6. Per consentire al Comune un controllo tra le presenze pasto inviate dalle scuole e gli importi da fatturare la Ditta invierà al Comune un prospetto mensile riepilogativo del numero dei pasti somministrati con allegati i relativi buoni pasto, subito dopo l'ultimo giorno del mese. Ove il Comune non fosse in grado di effettuare in tempo utile il controllo ed approvare il riepilogo presentato, la ditta procederà ugualmente alla fatturazione dei buoni ritirati; in tale ipotesi, eventuali errori saranno rettificati con la fatturazione dei mesi successivi.
7. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale, tutti i servizi, le provviste le prestazioni, le spese, e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, al presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

ART. 36**ASSUNZIONE ESPRESSA DI RESPONSABILITÀ**

Con la presentazione dell'offerta, l'aggiudicatario, oltre agli obblighi già indicati nei precedenti artt., assume le seguenti responsabilità ed i seguenti impegni:

- a) la piena e diretta responsabilità-tecnica, civile e penale dell'operato dei propri addetti al servizio;
- b) la diretta ed esclusiva responsabilità dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritti di rivalse o di compensi da parte dell'Amministrazione.

ART. 37**DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

1. Per tutti gli effetti del presente capitolato, l'appaltatore eleggerà domicilio nel comune di Grumo Nevano presso la casa comunale, dove ha sede il servizio "Pubblica Istruzione e Cultura".
2. Tutte le intimazioni, e le assegnazioni di termini, ed ogni altra notificazione dipendente dal contratto di appalto e dal presente capitolato, saranno eseguite a mezzo messo comunale.

ART. 38 ONERI DIVERSI

1. L'impresa appaltatrice è obbligata, qualora dovessero intervenire modifiche relative alla propria natura giuridica, a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante.

ART. 39 TUTELA DELLA PRIVACY

1. A norma dell'art. 10 della Legge 31/12/1996 n° 675 e del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", e successive modificazioni ed integrazioni, i dati raccolti nell'ambito della presente procedura di appalto sono esclusivamente finalizzati allo svolgimento della stessa.
2. I partecipanti alla gara, conferendo i dati richiesti, autorizzano implicitamente l'utilizzo dei dati stessi, limitatamente agli adempimenti relativi al presente appalto.
3. Il rifiuto a fornire i dati richiesti dal capitolato speciale d'oneri determina l'esclusione dalla gara.

ART. 40 STRUTTURA E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

1. Ai sensi degli artt. 4 e 5 della Legge 07/08/1990 n° 241, la struttura responsabile dell'affidamento del servizio è il servizio "Pubblica Istruzione e Cultura".
2. Il Responsabile del procedimento, con riferimento al presente appalto è il dott. Domenico Cristiano - Via G. Amendola, 2 - tel. 081 8327111 - Responsabile del Servizio "Pubblica Istruzione e Cultura".
3. Per informazioni inerenti la gara: Dott. Domenico Cristiano .
4. Il presente Capitolato D'Oneri è consultabile sul sito internet dell'Ente all'indirizzo: www.comunegrumonevano.it

ART. 41 DISPOSIZIONI FINALI

1. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara di cui al presente capitolato, ovvero di prorogarne la data di espletamento, assicurandone la relativa pubblicità, mediante pubblicazione affissa all'Albo Pretorio dell'Ente.
2. Nelle ipotesi di cui ai precedenti comma, le imprese partecipanti non potranno far valere pretese di alcun genere.
3. La semplice presentazione dell'offerta implica l'accettazione di tutte le condizioni e norme contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto

4. Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta stessa, questo Comune non assumerà verso di questi alcun obbligo se non quando risulteranno perfezionati, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la trattativa in questione e ad essa necessari e dipendenti.
5. Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente capitolato speciale d'onere, si rinvia, in quanto applicabile, alla vigente normativa in materia di attività contrattuale della Pubblica Amministrazione.

IL CAPO SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE
dott. Domenico Cristiano

COMUNE DI GRUMO NEVANO

Allegato A

(Provincia di Napoli)

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI :

ANNO SCOLASTICO 2010/2011

MENU' INVERNALE

1° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Salsiccia di suino mista con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Dolcetto	Riso al forno prosciutto cotto Carote all'agro
MARTEDI'	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli	Riso o pasta con minestrone di verdure Arrosto al forno Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Tacchino arrosto Piselli	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli
MERCOLEDI'	Pasta con zucchine Salsiccia di suino mista con patate brasate	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Dolcetto	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta alla besciamella Cotoletta di mare
GIOVEDI'	Pasta con lenticchie Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Polpette di tacchino in umido Piselli	Gateau di patate Crochette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina arista di maiale Puré di patate
VENNERDI'	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci oppure di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato

Tutti i giorni sono previsti:

- > panino da 50 gr. per ogni pasto
- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

Allegato A

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

MENU' INVERNALE

2° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli	Riso o pasta con minestrone di verdure Arrosto al forno Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Tacchino arrosto Piselli	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli
MARTEDI'	Pasta con zucchini Salsiccia di suino mista con patate brasate	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Dolcetto	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta alla besciamella Cotoletta di mare
MERCOLEDI'	Pasta con lenticchie Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Polpette di tacchino in umido Piselli	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina arista di maiale Puré di patate
GIOVEDI'	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci oppure di zucchini	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato
VENERDI'	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Salsiccia di suino mista con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Dolcetto	Riso al forno Prosciutto cotto Carote all'agro

Tutti i giorni sono previsti:

- > panino da 50 gr. per ogni pasto
 - > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
 - > frutta di stagione o nettare di frutta non più di 2 volte la settimana
- Olio: come da grammature extravergine
Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI :
ANNO SCOLASTICO 2010/2011

MENU' ESTIVO

1° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Dolcetto	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Pasta con zucca Pollo al forno con patate
MARTEDI'	Pasta con tonno Mozzarella Dolcetto	Pasta con zucca Filetti di pesce in umido Patate brasate	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con patate Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro
MERCOLEDI'	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate e piselli	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Risotto con zucca Polpette di vitellone in umido con patate	Gnocchetti alla Sorrentina Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Dolcetto
GIOVEDI'	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con lenticchie Frittata con spinaci o zucchine	Pasta con tonno Mozzarella Mais e carote	Pasta con fagioli Frittata di patate Dolcetto	Riso al pomodoro cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
VENEDI'	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Dolcetto	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Polpette di bovino al forno

Tutti i giorni sono previsti:

- > panino da 50 gr. per ogni pasto
- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature extravergine
 Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
 limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

Allegato A

(Provincia di Napoli)

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

MENU' INVERNALE

3° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con zucchine Salsiccia di suino mista con patate brasate	Pasta con ceci Formaggio spalmabile Dolcetto	Pasta al forno Polpette di bovino al pomodoro	Pasta con patate Mozzarella Fagiolini all'agro	Pasta alla besciamella Cotoletta di mare
MARTEDI'	Pasta con lenticchie Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Polpette di tacchino in umido Piselli	Gateau di patate Crocchette di pollo	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Arista di maiale Puré di patate
MERCOLEDI'	Pasta alla bolognese Pollo al forno Fagiolini al pomodoro	Pasta con patate Frittata di spinaci oppure di zucchine	Risotto con spinaci Filetto di pesce in umido Patate brasate	Riso o pasta con minestrone di verdure Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato
GIOVEDI'	Risotto con spinaci Polpette di bovino al forno	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta al pomodoro Salsiccia di suino mista con patate al forno	Pasta con piselli Frittata di patate Dolcetto	Riso al forno prosciutto cotto Carote all'agro
VENERDI'	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Piselli	Riso o pasta con minestrone di verdure Arrosto al forno Puré di patate	Pasta con fagioli Mozzarella Dolcetto o barretta di cioccolato	Pasta alla besciamella Tacchino arrosto Piselli	Pasta con patate Polpette di vitellone in umido Piselli

Tutti i giorni sono previsti:

- > panino da 50 gr. per ogni pasto
- > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
- > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI :
ANNO SCOLASTICO 2010/2011

MENU' ESTIVO

3° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate e piselli	Pasta al pomodoro Mozzarella Fagiolini al pomodoro	Risotto con zucca Polpette di vitellone in umido con patate	Gnocchetti alla Sorrentina Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Dolcetto
MARTEDI'	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con lenticchie Frittata con spinaci o zucchine	Pasta con tonno Mozzarella Mais e carote	Pasta con fagioli Frittata di patate Dolcetto	Riso al pomodoro cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
MERCOLEDI'	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Dolcetto	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Polpette di bovino al forno
GIOVEDI'	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Dolcetto	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Pasta con zucca Pollo al forno con patate
VENNERDI'	Pasta con tonno Mozzarella Dolcetto	Pasta con zucca Filetti di pesce in umido Patate brasate	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con patate Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro

Tutti i giorni sono previsti:
 > panino da 50 gr. per ogni pasto
 > acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto
 > frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature extravergine
 Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
 limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

Allegato A

(Provincia di Napoli)

PROPOSTA DI DIETA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE MATERNE COMUNALI : ANNO SCOLASTICO 2010/2011

MENU' ESTIVO

2° CICLO

	1ª SETTIMANA	2ª SETTIMANA	3ª SETTIMANA	4ª SETTIMANA	5ª SETTIMANA
LUNEDI'	Pasta con tonno Mozzarella Dolcetto	Pasta con zucca Filetti di pesce in umido Patate brasate	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con patate Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta alla bolognese Prosciutto cotto Spinaci all'agro
MARTEDI'	Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Patate e piselli	Pasta al pomodoro Mozzarella al pomodoro	Risotto con zucca Polpette di vitellone in umido con patate	Gnocchetti alla Sorrentina Salsiccia di tacchino o pollo con patate al forno	Pasta con piselli Mozzarella Dolcetto
MERCOLEDI'	Pizza con prosciutto e mozzarella Crocchette di pollo	Pasta con lenticchie Frittata con spinaci o zucchine	Pasta con tonno Mozzarella Mais e carote	Pasta con fagioli Frittata di patate Dolcetto	Riso al pomodoro cotoletta di mare Fagiolini e patate all'insalata
GIOVEDI'	Pasta con lenticchie Prosciutto cotto	Risotto con spinaci Pollo al forno Carote all'agro	Pasta con piselli Arista di maiale al forno Dolcetto	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Mais	Gnocchetti alla Sorrentina Polpette di bovino al forno
VENERDI'	Pasta con zucchine Polpette di bovino al pomodoro Fagiolini al pomodoro	Pasta con fagioli Formaggio spalmabile tipo quark Dolcetto	Pasta al pomodoro Cotoletta di mare Patate e piselli	Pasta primavera Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	Pasta con zucca Pollo al forno con patate

Tutti i giorni sono previsti:

> panino da 50 gr. per ogni pasto

> acqua minerale: bottiglia da 500 cl per ogni pasto

> frutta di stagione o nettare di frutta o purea di frutta non più di 2 volte la settimana

Olio: come da grammature extravergine

Aromi consentiti: aglio, cipolla, basilico, prezzemolo, origano, limone, aceto, sale da cucina q.b.
limone, aceto, sale da cucina q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE**MENU' INVERNALE****RICETTARIO****Scuola dell'Infanzia****PRIMI PIATTI**

	grammature
Risotto con spinaci	
Riso	40
Spinaci	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta al pomodoro	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con zucchine	
Pasta di semola	40
Zucchine	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con lenticchie	
Pasta di semola	30
Lenticchie	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta alla bolognese	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Riso o pasta con minestrone di verdure	
Riso o Pasta di semola	40
Minestrone di verdure	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con ceci	
Pasta di semola	30
Ceci secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta alla besciamella	
Pasta di semola	40
Besciamella UHT	30
Mozzarella	10
Parmiggiano	5
Prosciutto cotto	10
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con patate	
Pasta di semola	30
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con fagioli	
Pasta di semola	30
Fagioli secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta al forno	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Mozzarella	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Gateau di patate	
Patate disidratate	100
Prosciutto cotto	20
Mozzarella	20
uovo	15
Parmigiano	5
Burro	5
Pangrattato	q.b.

	grammature
Pasta con piselli	
Pasta di semola	30
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Prosciutto cotto	5
Aromi	q.b.

	grammature
Riso al forno	
Riso	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	15
Prosciutto cotto	15
Macinato di bovino magro	15
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Gnocchetti alla Sorrentina	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE**MENU' INVERNALE****RICETTARIO****Scuola dell'Infanzia****SECONDI PIATTI**

	grammature
Polpette di bovino al forno	
Macinato di bovino magro	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Bastoncini di pesce al forno	
Bastoncini di pesce	75
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Salsiccia di suino mista con patate brasate	
Salsiccia di suino mista	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Mozzarella	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
Fuso di pollo al forno	
Fuso di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Crocchette di pollo al forno	
Crocchette di pollo	100

	grammature
Filetti di pesce in umido	
Filetti di pesce	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Frittata di patate	
Patate	100
Uovo	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Tacchino arrosto	
Tacchino arrosto imbustato	60

	grammature
Salsiccia di tacchino e pollo con patate brasate	
Salsiccia di tacchino e pollo	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Prosciutto cotto	
Prosciutto cotto imbustato	60

	grammature
Polpette di vitellone in umido	
Bovino magro	100
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Arista di maiale al forno	
Arista di maiale	100
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE**MENU' INVERNALE****RICETTARIO****Scuola dell'Infanzia****CONTORNI**

	grammature
Piselli in umido	
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Fagiolini al pomodoro	
Fagiolini	100
Pomodori pelati	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Patate e piselli	
Piselli	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Purè di patate	
Patate disidratate	80
Latte parzialmente scremato	30
Burro	5
Parmiggiano	5

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

**MENU' ESTIVO
RICETTARIO
Scuola dell'Infanzia**

PRIMI PIATTI

	grammature
Pasta con zucchine	
Pasta di semola	40
Zucchine	100
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con tonno	
Pasta di semola	40
Tonno sott'olio sgocciolato	40
Pomodori pelati	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Riso al pomodoro	
Riso	40
Pomodoro pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pizza con mozzarella e prosciutto cotto	
Farina	80
Mozzarella	20
Prosciutto cotto	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Pasta con lenticchie	
Pasta di semola	30
Lenticchie	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con fagioli	
Pasta di semola	30
Fagioli secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con zucca	
Pasta di semola	40
Zucca	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta al pomodoro	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Risotto con spinaci	
Riso	40
Spinaci	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con lenticchie	
Pasta di semola	30
Lenticchie	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con fagioli	
Pasta di semola	30
Fagioli secchi	20
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con zucca	
Pasta di semola	40
Zucca	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta al pomodoro	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Risotto con spinaci	
Riso	40
Spinaci	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Risotto con zucca	
Riso	40
Zucca	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con piselli	
Pasta di semola	30
Piselli	100
Olio extravergine d'oliva	5
Prosciutto cotto	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta primavera	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Prosciutto cotto	20
Piselli	20
Mozzarella	20
Parmigiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta con patate	
Pasta di semola	30
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Parmigiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Gnocchetti alla Sorrentina	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Mozzarella	20
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

	grammature
Pasta alla bolognese	
Pasta di semola	40
Pomodori pelati	100
Macinato di bovino magro	30
Olio extravergine d'oliva	5
Parmiggiano	5
Aromi	q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE

**MENU' ESTIVO
RICETTARIO
Scuola dell'Infanzia**

SECONDI PIATTI

	grammature
Polpette di bovino al pomodoro	
Macinato di bovino magro	100
Pomodori pelati	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Mozzarella	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
Bastoncini di pesce al forno	
Bastoncini di pesce	75
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Crocchette di pollo al forno	
Crocchette di pollo	100

	grammature
Salsiccia di suino mista con patate brasate	
Salsiccia di suino mista	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Mozzarella	
Mozzarella imbustata	80

	grammature
Fuso di pollo al forno	
Fuso di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Cotoletta di mare	
Cotoletta di pesce surgelata	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Prosciutto cotto	
Prosciutto cotto imbustato	60

	grammature
Formaggio spalmabile	
Formaggio spalmabile tipo quark	50

	grammature
Filetti di pesce in umido	
Filetti di pesce	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.
Aromi	q.b.

	grammature
Frittata di spinaci o zucchine	
Spinaci o zucchine	100
Uovo	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Pollo al forno	
Fusi di pollo	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Cotoletta di mare	
Cotoletta di pesce surgelata	100
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Polpette di vitellone in umido	
Bovino magro	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Arista di maiale al forno	
Arista di maiale	100
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.

	grammature
Prosciutto cotto e formaggio fresco a fette	
Prosciutto cotto imbustato	30
Formaggio fresco a fette	30

	grammature
Salsiccia di tacchino e pollo con patate brasate	
Salsiccia di tacchino e pollo	80
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Frittata di patate	
Patate	100
Uovo	60
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	5

	grammature
Pollo al forno con patate	
Fusidi pollo	100
Patate	100
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.

	grammature
Polpette di bovino al forno	
Macinato di bovino magro	100
Pangrattato	20
Uova	10
Parmiggiano	5
Olio extravergine d'oliva	10
Aromi	q.b.

COMUNE DI GRUMO NEVANO

(Provincia di Napoli)

TABELLE DIETETICHE - GRAMMATURE**MENU' ESTIVO****RICETTARIO**

Scuola dell'Infanzia

CONTORNI

	grammature
Fagiolini al pomodoro	
Fagiolini	100
Pomodori pelati	q.b.
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Patate e piselli	
Patate	100
Piselli	80
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Patate brasate	
Patate	120
Olio extravergine d'oliva	5
Aromi	q.b.

	grammature
Carote all'agro	
Carote	100
Olio extravergine d'oliva	5
Limone (a parte)	q.b.

	grammature
Mais e carote	
Mais	80
Carote	100
Olio extravergine d'oliva	5

Del che si è redatto il presente verbale che, approvato, viene così sottoscritto:

IL SINDACO

IL SEGRETARIO COMUNALE

f.to Avv.to **Filomena Bilancio**

f.to Dott. **Lorenzo Capuano**

PER COPIA CONFORME: 14/07/2010

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott. Lorenzo Capuano

Il sottoscritto Segretario comunale, visti gli atti d'ufficio:

A T T E S T A

- Che la presente deliberazione:

viene affissa all'albo pretorio di questo Comune per 15 giorni consecutivi a partire dal 14/07/2010 come prescritto dall'art. 124, comma 1, del D. Lgs. n. 267/2000. Registro pubblicazioni n. 609

viene comunicata con lettera prot. n. 12944 in data 14/07/2010 ai Signori Capigruppo consiliari così come prescritto dall'art. 125 del D. Lgs. n. 267/2000.

È stata sottoposta al controllo del Difensore Civico, su richiesta dei Consiglieri Comunali nei limiti delle illegittimità denunciate (art. 127 del D. Lgs. n. 267/2000).

- Che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il 14/07/2010

non essendo soggetta a controllo ed essendo decorsi dieci giorni dalla sua pubblicazione (art. 134, comma 3, del D. Lgs. n. 267/2000);

perché dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, del D. Lgs. n. 267/2000);

non avendo il Difensore Civico comunicato di aver riscontrato vizi di legittimità entro quindici giorni dalla richiesta di controllo (art. 127, comma 2, del D. Lgs. n. 267/2000).

IL SEGRETARIO COMUNALE

f.to dott. **Lorenzo Capuano**