



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

BANDO RETTIFICATO RELATIVAMENTE ALLA DATA DI PRESENTAZIONE OFFERTE ED ESPERIMENTO GARA COME DA DETERMINAZIONE SETTORE ATTIVITA' SOCIALI N. 49 DEL 10.06.2003

BANDO DI GARA

APPALTO AFFIDAMENTO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA MEDIA - MATERNE - ELEMENTARI E LUDOTECA

A.S. 2003/2004 - 2004/2005 - 2005/2006

IN ESECUZIONE DELLA DETERMINAZIONE SERVIZI SOCIALI N. 49 DEL 10.06.2003

- 1- **ENTE APPALTANTE:** Comune di Capena – Provincia di Roma – Piazza San Luca n. 1 – 00060 Tel. 06/9037601 Fax 06/9074301 www.comunedicapena.it
segreteria@comunedicapena.it
- 2 - **SERVIZIO RESPONSABILE:** Servizio Attività Sociali Responsabile Abbatecola Cristiana.
- 3- **CATEGORIA DI SERVIZIO:** riferimento cat. n. 17 c.p.c. 64 - Allegato 2 D. Lgs. 17.3.95 n. 157;
- 4- **LUOGO DI ESECUZIONE:** Scuole medie, materne ed elementari -ludoteca ubicate nel territorio comunale;
- 5- **DURATA DEL CONTRATTO:** La durata del contratto è fissato in tre anni a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2003-2004 ovvero dall'aggiudicazione del servizio, fino al termine dell'anno scolastico 2005-2006, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida e costituzione in mora.
- 6- **IMPORTO A BASE D'ASTA:** Euro 3,29 I.V.A. esclusa per ogni singolo pasto, per una previsione, non impegnativa, per l'Amministrazione di n. 211548 pasti corrispondenti ad un importo complessivo di Euro 695.992,92 Iva esclusa per il triennio 2003/2006;
- 7- **MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE:** pubblico incanto con l'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. 17.3.95 n. 157 con aggiudicazione ai sensi dell'art. 23 comma 1 lett. B) all'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri indicati dall'art. 3 "AGGIUDICAZIONE" del Capitolato. Non sono ammesse offerte in aumento;
- 8- **FINANZIAMENTO:** mezzi propri di bilancio;
- Il presente bando di gara non è connesso ad un progetto / programma finanziato dai fondi dell'U.E.
- 9- **DIVISIONE IN LOTTI:** Il presente appalto costituisce un unico lotto
- 10- **FORMA GIURIDICA DEL RAGGRUPPAMENTO IMPRENDITORI:** sono ammesse a presentare offerte imprese, cooperative, consorzi di cooperative o società di servizi anche in raggruppamenti ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 157/95;
- 11- **DIVIETO DI VARIANTI:** il servizio dovrà essere prestato esclusivamente con le modalità previste dal bando di gara e dal capitolato d'appalto;
- 12- **DATA E LUOGO DI SVOLGIMENTO:** la gara, aperta al pubblico, si svolgerà il **01 Agosto 2003 alle ore 10.00** presso la Sede Comunale di Capena - Roma - Ufficio di Segreteria alla



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

presenza della Commissione di Gara nominata con la sopracitata determinazione e alla gara vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate ovvero persone munite di specifica delega, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti;

- 13- REQUISITI RICHIESTI E DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE:** Le ditte interessate dovranno far pervenire, a mano o a mezzo raccomandata del servizio postale, anche non statale un **plico di spedizione** (busta grande) sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del nominativo del mittente e l'oggetto di gara con la seguente dicitura “ **Gara relativa al servizio di refezione scolastica**” al seguente indirizzo “**Comune di Capena – Provincia di Roma - Ufficio Protocollo - P.zza San Luca n. 1 - 00060 Capena - Roma**” **entro e non oltre il giorno 31 Luglio 2003 ore 12.00-**
- A pena di esclusione nel plico di spedizione** devono essere contenute tre buste separate anch'esse sigillate con ceralacca, controfirmate sui lembi di chiusura e riportanti rispettivamente le seguenti diciture:

- 1)DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.
- 2)OFFERTA ECONOMICA
- 3)ELABORATI TECNICI

1) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Busta 1)

La documentazione da produrre è la seguente:

- 1-1 Domanda di partecipazione redatta a pena l'esclusione in lingua italiana e resa in bollo con dichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta dal legale rappresentante nella quale si chiede di partecipare alla gara del servizio di refezione scolastica scuole medie, materne ed elementari – ludoteca A.S. 2003/2004 - 2004/2005 - 2005/2006 (predisposta sul modello Allegato “A” al presente bando);
- 1-2 Certificato di iscrizione C.C.I.A.A. o analogo Registro Professionale di Stato europeo per tipologia di attività analoga quella oggetto del presente appalto o autocertificazione.
- 1-3 Certificato generale del Casellario Giudiziale riferito al titolare della ditta, ovvero agli amministratori muniti del potere di rappresentanza o autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000;
- 1-4 Copia del capitolato d'appalto siglato pagina per pagina, in segno di accettazione dal legale rappresentante della ditta o dal titolare.
- 1-5 Cauzione provvisoria di Euro 13.919,86 da costituirsi contanti presso la Tesoreria Comunale con esibizione della ricevuta di pagamento, oppure mediante polizza fidejussoria o bancaria pari al 2% dell'importo dell'appalto a base d'asta I.V.A. esclusa;

In mancanza di quanto sopra richiesto la fideiussione e/o impegno presentata/i sarà/anno considerata/i nulla/i **e l'impresa sarà esclusa dalla gara.**

- 1-6 Idonee dichiarazioni bancarie attestanti la capacità finanziaria ed economica del concorrente.



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

1-7 Certificato di regolarità contributiva rilasciato da apposito Ente;

1-8 Dichiarazione resa dal legale rappresentante contenente i seguenti punti:

- a) di essersi recata sui luoghi ove devono essere preparati e distribuiti i pasti;
- b) di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione del prezzo;
- c) che l'offerta è comprensiva delle spese di fornitura derrate, preparazione confezionamento e distribuzione dei pasti, delle imposte, assicurazioni, benefici della Ditta ed ogni altro onere, nessuno escluso;
- d) di aver giudicato, per quanto sopra, il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta fatta;
- e) di accettare incondizionatamente tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato d'appalto.
- f) di non trovarsi nelle situazioni previste dall'art. 12 del D.Lgs. n. 157/1995 come modificato con D.Lgs. n. 65/2000.
- g) elenco dei principali servizi di ristorazione collettiva effettuati negli ultimi tre anni con il rispettivo importo, data e destinatario.
- h) indicazione del capitale sociale dell'impresa sottoscritto e versato alla data del 31.12.2002.
- i) Volume globale d'affari conseguito negli anni 2000/2001/2002 riferito al settore della ristorazione collettiva non inferiore a Euro 700.000,00.
- j) di aver prestato servizi analoghi, per conto di Pubbliche Amministrazioni per almeno 12 (dodici) mesi, anche non continuativi, nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando;
- k) Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ed allega certificazione rilasciata dal Servizio all'Impiego della Provincia competente per il territorio nel quale l'Impresa concorrente ha la sede legale, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

In alternativa

l) 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 inferiori a 15.

1-9 allegare una fotocopia di documento di riconoscimento del soggetto che sottoscrive la domanda, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000;

2) OFFERTA ECONOMICA (Busta 2), L'offerta economica deve indicare in cifre e in lettere il prezzo offerto riferito ad ogni singolo pasto e dovrà essere redatta in lingua italiana e su carta legale, datata e firmata dal legale rappresentante della ditta o, in caso di raggruppamento



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

temporaneo di imprese, dovrà essere firmata congiuntamente dalle imprese associate, con dichiarazione ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R 445/2000 (art. 11 D.Lgs. 157/95).

Nel caso di offerte per le quali il prezzo risulti basso in modo anomalo si applicheranno le procedure previste dall'art. 25 D.Lgs. 157/97.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Prezzo: fino ad un massimo attribuibile **35 punti**

Al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso sarà attribuito il massimo dei punti a disposizione; alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente più bassi secondo la seguente formula:

$$PA = \frac{P_m \times P_{um}}{P}$$

Dove:

PA= Punteggio da attribuire
P_m= prezzo minimo

P=punteggio di ciascuna offerta
P_{um}= punteggio assegnato al prezzo minimo

Non sono ammesse offerte in aumento.

3) DOCUMENTAZIONE PER LA VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE (Busta 3)

Nella busta ai sensi degli articoli 13 e 14 del Decreto Legislativo 157 del 17.03.1995 così come modificato dal D.Lvo 25.02.2000 n. 65 dovrà essere inserita una relazione tecnica in base alla quale verrà espresso il punteggio di giudizio della Commissione.

Tale relazione dovrà illustrare e contenere tutti gli elementi ed i fattori suscettibili di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio per "Caratteristiche qualitative e tecniche".

La Ditta concorrente dovrà indicare quale dei documenti presentati sono soggetti a riservatezza.

L'Amministrazione si impegna a rispettare la richiesta.

Saranno apprezzati gli elaborati presentati in forma chiara, sintetica, senza prolissità, evitando l'esposizione di informazioni di carattere generale, in ogni caso la relazione dovrà essere contenuta nel limite massimo di cento pagine.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER LA VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE

Punti da attribuire fino ad un massimo di 65 punti



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

in base al giudizio insindacabile della Commissione Tecnica appositamente nominata, che esaminerà la documentazione presentata dalle concorrenti ed inserita nella busta n.3

1. Modalità di esecuzione dell'approvvigionamento, fornitori e qualità dei prodotti alimentari forniti **max 30 punti**

2. Applicazione dell'art. 59 comma 4 della Legge 488/99. Ogni partecipante dovrà presentare un resoconto dettagliato di quali prodotti biologici intende utilizzare per la preparazione del pasto di ogni giorno di servizio. Ogni partecipante dovrà garantire alcune giornate alimentari dove almeno il 40% del peso complessivo a crudo e al netto degli scarti del pasto giornaliero è in prodotti biologici.

Ad ogni partecipante che assicura almeno il 40% del peso complessivo a crudo e al netto degli scarti del pasto giornaliero per tutti i giorni di servizio sarà assegnato il massimo del punteggio previsto, agli altri verranno attribuiti punteggi proporzionati secondo la formula:

$$PA = \frac{GA_{off} \times P_m}{GA_{tot}}$$

Dove:

PA= punteggio da attribuire

GA_{off}= giornate alimentari, calcolate sulla base del menu' estivo/invernale dal lunedì' al Venerdì' per cinque giorni settimanali (in allegato), durante le quali la partecipante ha assicurato almeno il 40% del peso complessivo a crudo e al netto degli scarti del pasto giornaliero in prodotti biologici.

P_m= Punteggio massimo assegnato

GA_{tot}= giornate alimentari totali calcolate sulla base del menu' estivo/invernale dal lunedì' al venerdì' per cinque giorni settimanali (in allegato) **max 10 p.ti**

3. Certificazione di qualità

max 6 p.ti

così attribuibili

- possesso certificato ISO 9001/2000 VISION 3 punti
- possesso certificato ISO 9001/94 2 punti
- possesso certificato ISO 9002 1 punto

4. Esperienza professionale del coordinatore del servizio e dietista

0,50 punti per ogni anno di esperienza fino a

max 5 p.ti

5. Corsi di formazione del personale

bando di gara mensa scolastica (1).doc



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

0,50 punti per ogni corso di formazione attestato fino a max 5 p.ti

6. Corsi di Educazione alimentare

0,50 punti per ogni corso di formazione attestato fino a max 5 p.ti

7. Servizi e proposte migliorative del servizio **max 2 p.ti**

8. Piano dei trasporti **max 2p.ti**

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе si intende che i certificati di cui al punto 3. Certificazione di qualità, devono essere posseduti da ogni ditta componente il raggruppamento.

Nel caso in cui anche una sola delle ditte componenti il raggruppamento non fosse munita di tali certificazione, il punteggio assegnato sarà uguale a zero. Nel caso di possesso di certificazioni difformi tra le ditte di ristorazione facenti parte della RTI, avrebbe valore il certificato della ditta con valore piu' basso.

La Commissione ha la facoltà di richiedere a tutti o ad alcuni Concorrenti la presentazione, entro un termine perentorio, di ulteriori elaborati e/o informazioni di approfondimento ed integrazione delle offerte al fine di acquisire ulteriori elementi necessari per gli esami comparativi.

Si precisa che nell'elaborazione del progetto le Ditte dovranno attenersi a quanto specificamente richiesto, evitando di argomentare quanto non espressamente richiesto e rispondendo in modo sintetico e chiaro agli elementi costituenti la qualità. Saranno penalizzati i progetti prolissi con contenuti non rispondenti a quanto richiesto.

Il servizi verrà aggiudicato alla Ditta che, dalla somma dei punti attribuiti in sede di valutazione tecnica e di quelli attribuiti con criterio inversamente proporzionale sulla base del corrispettivo offerto, avrà ottenuto il punteggio totale piu' alto.

Nulla spetterà ai concorrenti a titolo di compenso per qualsiasi spesa ed onere incontrati nella redazione degli elaborati, ivi comprese quelle per le indagini tecniche nei siti.

ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere, entro 30 giorni dalla richiesta:

- alla costituzione del deposito cauzionale definitivo;
- all'invio della documentazione prevista dalla legge c.d. "antimafia";
- all'invio di ogni altra documentazione ritenuta necessaria per la verifica delle dichiarazioni presentate ai fini della gara e/o richiesta dal Capitolato.

CAUSE DI ESCLUSIONE

A) Resta inteso che il recapito del **plico di spedizione** rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, il **plico** stesso non giunga a destinazione.



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

- B)** Non si dà corso all'apertura del **plico di spedizione** che non risulti pervenuto entro il termine fissato e sul quale non sia apposta la scritta indicata al punto 14 del presente bando e contenente la specificazione della gara.
- C)** Si fa luogo alla esclusione dalla gara nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti.
- D)** Determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta nelle sue parti 1) 2) 3) non sia contenuta nelle rispettive buste interne separate o che non siano chiuse sigillate con ceralacca, controfirmate sui lembi di chiusura e riportanti le rispettive diciture.
- E)** Si procederà all'aggiudicazione anche quando fosse pervenuta una sola offerta valida.
- F)** In caso di offerte uguali si procederà a norma di legge mediante sorteggio.

Il bando è stato inviato all'Ufficio delle pubblicazioni Ufficiali delle Comunità Europee il 10 GIUGNO 2003 e ricevuto il 10 GIUGNO 2003

Publicato sul sito internet www.comunedicapena.it.

GLI ATTI RELATIVI alla procedura della gara sono visionabili presso l'Ufficio Segreteria del Comune di Capena nei giorni di lunedì e venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e nei giorni di martedì e giovedì dalle ore 15,00 alle ore 17,00 e ritirati previo versamento dei diritti di copia da versare all'Ufficio Anagrafe del Comune di Capena. Il costo unitario a foglio ammonta a Euro 0,10. Non si effettua il servizio di fax.

CARATTERE DEL BANDO

- Il presente appalto è triennale anno scolastico 2003/2006 e il calendario previsto per la pubblicazione del prossimo avviso di bando di gara sarà alla scadenza dell'anno scolastico 2005/2006.

DIVIETO DI CESSIONE

E' fatto espresso divieto di cessione totale o parziale del contratto.

TUTELA PRIVACY

I dati forniti dai concorrenti in occasione della partecipazione alla presente gara saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento delle attività Istituzionali dell'Ente, dell'eventuale stipula e gestione del contratto e saranno archiviati in locali dell'Ente ai sensi dell'art.27 L. 675/96.

Tali dati sono richiesti in virtù di espresse disposizioni di legge e di regolamento. In relazione al trattamento dei predetti dati i concorrenti possono esercitare i diritti di cui all'art.13 della predetta legge.

AVVERTENZE:

Le offerte saranno valutate da apposita Commissione. Al Presidente di gara è riservata la facoltà di sospendere, posticipare o annullare la gara, senza che i concorrenti possano accampare nessuna conseguente pretesa.



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Per quanto non previsto nel presente bando, deve farsi riferimento alle leggi e normative in materia con specifico riguardo al D.Lgs. 17.3.95 n. 157.

Capena, li 10 GIUGNO 2003

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

CAPITOLATO RETTIFICATO ALL'ART. 4 RELATIVAMENTE AL NUMERO DEI PASTI MEDI GIORNALIERI DA 550 A 450 COME DA DETERMINA SETTORE ATTIVITA' SOCIALI N. 49 DEL 10.06.2003

**CAPITOLATO D'APPALTO
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO COMPLETO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PER LA SCUOLA MEDIA - MATERNE ED ELEMENTARI
E LUDOTECA**

ANNI SCOLASTICI 2003/2004 - 2004/2005 - 2005/2006

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto: preparazione, confezione e distribuzione di pasti caldi, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche, a favore degli alunni presso le scuole materne sia del capoluogo che del plesso scolastico Santa Marta, elementari sia del Capoluogo che del plesso scolastico di Santa Marta e medie inferiori del Capoluogo compreso il personale comunale ed il personale in servizio d'assistenza nonché la ludoteca.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze ed a circostanze ed eventualità non prevedibili; il numero dei pasti potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune, o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si impegna pertanto a corrispondere il numero dei pasti effettivamente erogati.

Il prezzo unico a base di gara è di Euro 3,29 al pasto + IVA a norma di legge, con esclusione delle offerte in aumento.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

La durata del contratto è fissata in tre anni a partire dall'inizio dell'anno scolastico 2003-2004 ovvero dall'aggiudicazione del servizio, fino al termine dell'anno scolastico 2005-2006, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida e costituzione in mora.

L'Amministrazione si riserva di comunicare all'Impresa appaltatrice l'inizio del servizio con almeno dieci giorni di anticipo, in base al calendario scolastico dell'anno in corso.

ART. 3 AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata mediante il sistema del pubblico incanto alla ditta che avrà prodotto l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 23 lettera b) del D.Lgs. 157/95. Si



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

procederà alla formazione di una graduatoria sulla base dei punteggi attribuiti di seguito riportati. Risulterà aggiudicataria la ditta che avrà riportato il punteggio più elevato.

I punteggi saranno articolati sui seguenti parametri di valutazione:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Prezzo: fino ad un massimo attribuibile **35 punti**

Al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso sarà attribuito il massimo dei punti a disposizione; alle altre offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente più bassi secondo la seguente formula:

$$PA = \frac{P_m \times P_{um}}{P}$$

Dove:

PA= Punteggio da attribuire

Pm= prezzo minimo

P=punteggio di ciascuna offerta

Pum= punteggio assegnato al prezzo minimo

CRITERI DI VALUTAZIONE PER LA VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE

Punti da attribuire fino ad un massimo di 65 punti

in base al giudizio insindacabile della Commissione Tecnica appositamente nominata, che esaminerà la documentazione presentata dalle concorrenti ed inserita nella busta n.3

1. Modalità di esecuzione dell'approvvigionamento, fornitori e qualità dei prodotti alimentari forniti **max 30 punti**

2. Applicazione dell'art. 59 comma 4 della Legge 488/99. Ogni partecipante dovrà presentare un resoconto dettagliato di quali prodotti biologici intende utilizzare per la preparazione del pasto di ogni giorno di servizio. Ogni partecipante dovrà garantire alcune giornate alimentari dove almeno il 40% del peso complessivo a crudo e al netto degli scarti del pasto giornaliero è in prodotti biologici.



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Ad ogni partecipante che assicura almeno il 40% del peso complessivo a crudo e al netto degli scarti del pasto giornaliero per tutti i giorni di servizi sarà assegnato il massimo del punteggio previsto, agli altri verranno attribuiti punteggi proporzionati secondo la formula:

$$PA = \frac{GA_{off} \times P_m}{GA_{tot}}$$

Dove:

PA= punteggio da attribuire

Gaoff= giornate alimentari, calcolate sulla base del menu' estivo/invernale dal lunedì' al Venerdì' per cinque giorni settimanali (in allegato), durante le quali la partecipante ha assicurato almeno il 40% del peso complessivo a crudo e al netto degli scarti del pasto giornaliero in prodotti biologici.

Pm= Punteggio massimo assegnato

Gatot= giornate alimentari totali calcolate sulla base del menu' estivo/invernale dal lunedì' al venerdì' per cinque giorni settimanali (in allegato) **max 10 p.ti**

3. Certificazione di qualità

max 6 p.ti

così attribuibili

- possesso certificato ISO 9001/2000 VISION 3 punti
- possesso certificato ISO 9001/94 2 punti
- possesso certificato ISO 9002 1 punto

4. Esperienza professionale del coordinatore del servizio e dietista,

0,50 punti per ogni anno di esperienza fino a

max 5 p.ti

5. Corsi di formazione del personale

0,50 punti per ogni corso di formazione attestato fino a

max 5 p.ti

6. Corsi di Educazione alimentare

0,50 punti per ogni corso di formazione attestato fino a

max 5 p.ti

7. Servizi e proposte migliorative del servizio

max 2 p.ti

8. Piano dei trasporti

max 2p.ti

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresе si intende che i certificati di cui al punto 3.

bando di gara mensa scolastica (1).doc

11



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Certificazione di qualità, devono essere posseduti da ogni ditta componente il raggruppamento. Nel caso in cui anche una sola delle ditte componenti il raggruppamento non fosse munita di tali certificazioni, il punteggio assegnato sarà uguale a zero. Nel caso di possesso di certificazioni difformi tra le ditte di ristorazione facenti parte della RTI, avrebbe valore il certificato della ditta con valore più basso.

Art. 4 CANONE D'APPALTO

Il canone d'appalto a base d'asta è fissato in Euro 3,29= oltre Iva, per ogni pasto fornito. Con tale corrispettivo la Ditta s'intende compensata di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento del canone.

Ai soli fini fiscali il canone annuo d'appalto presunto risulta di complessive Euro 231.997,64= oltre Iva 4%, tenuto conto del presumibile numero medio di pasti giornalieri da fornire pari a n. 450=. Ai sensi del comma 4 dell'art. 6 della L. n. 537/93 il canone d'appalto annuo come dianzi determinato a partire dal secondo anno scolastico 2004/2005 subirà revisione del prezzo secondo l'Indice Istat.

Art. 5 PAGAMENTO DEL CANONE

Il Comune corrisponde il canone a rate mensili posticipate sulla base dei pasti ritirati dagli utenti, che costituiscono l'unico valido presupposto per esigere il compenso. A tal fine la Ditta per il pagamento del corrispettivo rimette mensilmente una nota corredata dei pasti distinta per tipo di scuola, che viene sottoscritta per approvazione del Comune entro cinque giorni dalla presentazione. Sulla base di tale nota la Ditta fattura il compenso che viene liquidato dal Comune entro 30 giorni. La Ditta ha diritto all'interesse legale per pagamenti ritardati rispetto alla data fissata.

Si conviene che il Comune può rivalersi, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento del corrispettivo, per ottenere la rifusione di eventuali danni, già contestati alla Ditta o il rimborso di spese e pagamento di penalità.

Art. 6 CAUZIONE DEFINITIVA

La misura della cauzione definitiva, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio è fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale e potrà essere prestata anche con polizza fidejussoria bancaria o assicurativa. La Ditta può essere obbligata a reintegrare la cauzione, di cui il Comune avesse dovuto



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. In caso d'inadempienza può essere reintegrata d'ufficio a spese della Ditta, prelevandone l'importo dal canone d'appalto.

Art. 7 FORNITURA DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico (ministeriale), modificabile in relazione a nuove e diverse esigenze dell'Amministrazione comunale e/o dell'Autorità scolastica.. L'erogazione dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì in orario compreso fra le ore 11.45 e le ore 14.30

ART. 8 DISCIPLINA DEL SERVIZIO

Il Servizio consiste nell'obbligo della preparazione dei pasti, presso la cucina della scuola elementare statale Salvo D'Acquisto sita in Capena Centro Urbano e nella distribuzione e somministrazione presso le mense scolastiche di cui all'art. 1.

Il servizio viene appaltato alle seguenti condizioni:

a) Organizzazione. Saranno a carico del Comune di Capena la fornitura di energia elettrica, riscaldamento e gas, la fornitura dell'acqua calda e fredda, la manutenzione straordinaria dei locali, degli impianti ed attrezzature salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa. Nel caso di mancanza di fonti di energia la ditta è tenuta a fare il possibile (mediante panini, piatti freddi, cestini) per permettere una regolare somministrazione. L'appaltatore fornirà tovaglioli e tovaglie di carta, piatti, posateria, bicchieri, bottiglie di acqua naturale, vassoi, compresa la relativa pulizia e provvederà alla preparazione e distribuzione dei pasti nei giorni: Lunedì-Martedì-Mercoledì-Giovedì e Venerdì, nonché l'acquisto di tutti i detersivi ed i materiali occorrenti alla pulizia delle cucine, dei locali annessi, delle stoviglie, ecc.; alla raccolta ed al trasporto dei rifiuti nei contenitori più prossimi al luogo di svolgimento del servizio; alle operazioni di disinfezione, derattizzazione di tutti i locali cucina, mensa e degli spazi adiacenti, da effettuarsi ogni volta che l'amministrazione comunale lo ritenesse necessario (previa richiesta scritta al gestore) senza compromettere il regolare svolgimento del servizio e/o dell'attività didattica;

Il Comune affida alla ditta il piccolo materiale d'uso, esistente presso la cucina. All'atto della presa di possesso da parte della ditta sarà redatto verbale in contraddittorio, sottoscritto dalle parti con l'indicazione, dello stato dei luoghi e dei materiali. Tale verbale è il solo documento che faccia fede tra le parti dello stato dei beni presi in possesso dalla ditta.

La ditta è tenuta a rispondere di eventuali ammanchi o rotture per la parte eccedente il normale degrado, pari al 10% del valore complessivo di quanto consegnato.

Alla scadenza del contratto il gestore dovrà senza indugio provvedere alla riconsegna al Comune dei locali e materiali nello stato in cui sono stati ricevuti, salvo l'intervenuto degrado per l'uso normale di questi ultimi.

La riconsegna verrà fatta constatare in appositi verbali da redigersi entro dieci giorni dalla cessazione della gestione, con l'evidenziazione dello stato in cui gli elementi di cui sopra vengono riconsegnati. Eventuali danni ai locali, installazione o altri materiali ed eventuali



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

ammanchi o rotture del piccolo materiale d'uso in misure superiori al normale degrado verranno addebitati alla ditta e trattenuti sul saldo ad essi dovuto. In caso di incapienza, l'eventuale differenza dovrà essere versata dalla ditta entro giorni 10 dalla riconsegna.

b) Preparazione dei pasti.

I pasti verranno preparati e cotti dalla Ditta con sistema tradizionale, sono vietati i cibi precotti e precucinati. I pasti a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, devono essere confezionati nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanità. Il pasto deve, in ogni caso, essere composto da: acqua oligominerale naturale, un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane del tipo rosetta, frutta fresca e/o yogurt alla frutta e corrispondente al menu predisposto all'inizio di ogni anno scolastico (All. B), dal competente Dipartimento dell'ASL RMF. La ditta ha l'obbligo, qualora richiesto, di presentare ogni giorno, nel proprio menu, cibi particolari per commensali a regime dietetico o per utenti con allergia alimentari. È vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione richiesti dal menu, salvo che per il pesce. È comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati salvo che non sia espressamente previsto. In particolare è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;
- utilizzare prodotti in scatola (escluso i pelati);
- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate, ect. (dovranno essere cotti in forno);
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre.

Se necessario utilizzare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;

- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione di pasti, "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffritura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menu;

Nell'acquisto delle materie prime, si devono seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli ecc.);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;

Si devono adoperare, i prodotti provenienti da produzioni italiane e/o da coltivazioni biologiche ed in particolare deve usarsi:



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

- carne di produzione e macellazione italiana non surgelata recante il marchio di I^a qualità;
- uova del tipo "extra", da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero e comunque entro la data di scadenza;
- conserve di pomodoro o di pelato o di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
- pasta di sola semola di grano duro;
- formaggi aventi contenuto di calcio più elevato, alternando quelli freschi con quelli a media e lunga stagionatura;
- come formaggio grattugiato solo il Parmigiano Reggiano o il Grana Padano;
- olio extra vergine di olive di marche note per i condimenti a crudo e di olio di semi di mais per tutti gli altri usi;

c) Trasporto del cibo.

Il trasporto del cibo deve essere effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso e riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. 26.03.1980, n. 327.

Le attrezzature devono consentire ai cibi una costante temperatura non inferiore ai 65 gradi fino al momento della consumazione; in particolare le vivande confezionate col sistema della multirazione devono essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sia sotto il profilo organolettico che dell'appetibilità. Il pane, la verdura e la frutta possono essere trasportati in contenitori di plastica coperti. A tal fine la Ditta deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie.

d) Distribuzione dei pasti.

La distribuzione dei pasti avviene, con il sistema del servizio al tavolo presso le scuole di cui al precedente Art. 1, in locali adibiti a refettorio e dotati delle necessarie attrezzature; il personale della Ditta deve provvedere all'apparecchiatura dei tavoli, alla distribuzione del pasto agli alunni e insegnanti delle scuole di cui al precedente art. 1. ed alla sorveglianza in generale durante la somministrazione del pasto nonché alla successiva pulizia di tavoli, stoviglie e pulizia locali cucina e refettori delle strutture scolastiche. La Ditta deve periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

e) Numero dei pasti.

Il numero dei pasti da confezionare sarà comunicato giornalmente entro le ore 9.30 alla cucina, in base alle effettive presenze di alunni e personale. Il Comune non assume alcun onere o responsabilità per garantire un numero minimo di presenze.

f) Personale in servizio.

La Ditta appaltatrice si impegna a svolgere il servizio con personale numericamente e qualitativamente idoneo. In particolare dovrà essere adibito un cuoco e un aiuto cuoco per 7 ore lavorative giornaliere ciascuno, 6 inservienti per 5 ore lavorative giornaliere ciascuno, una persona munita di patente per consegna pasti alle scuole per 3 ore



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

lavorative giornaliere, 1 inserviente a 10 ore settimanali. Tutto il personale adibito al confezionamento ed alla distribuzione deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria e dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie;

g) Indumenti di lavoro.

La Ditta fornisce a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene, da indossare durante le ore di servizio;

h) Controlli sanitari sul personale.

Il Comune si riserva la facoltà della ricerca di portatori di enterobatteri patogeni, di stafilococchi enterotossici e di altre malattie contagiose. Il personale che rifiuti di sottoporsi a tale controllo medico e quello risultato positivo è immediatamente allontanato dal servizio e per tutto il periodo di bonifica.

ART. 9 COMITATO MENSA

Il controllo della qualità e quantità dei pasti è riservato agli organismi istituzionali competenti ed individuati dalla normativa vigente.

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale potrà individuare, quali componenti del "Comitato Mensa", un massimo di n. 2 rappresentanti degli utenti (non più di uno per ogni Scuola che fruisce della mensa); un rappresentante del Comune ed un rappresentante degli organi scolastici; i membri del Comitato in possesso del libretto sanitario possono eseguire visite alle cucine per accertare che le derrate siano idonee ad essere impiegate nella confezione dei pasti, e che corrispondano in peso e qualità ai quantitativi relativi alla composizione giornaliera.

Il Comitato sorveglia, inoltre, che non si verifichi spreco di alimenti e che siano scrupolosamente osservate le norme igieniche, dando suggerimenti all'Amministrazione Comunale.

Il Comitato potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù.

Qualora dalle ispezioni che saltuariamente verranno effettuate dovessero risultare irregolarità nella composizione quantità e qualità dei pasti, e tale circostanza si confermata dalle Autorità preposte al controllo, la Ditta appaltatrice sarà soggetta alle seguenti penalità:

- Euro 259,00 per ogni violazione per quanto stabilito dai menù;
- Euro 259,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche;
- Euro 259,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, dei semilavorati e delle pietanze;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente capitolato;
- Euro 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo;



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'Amministrazione comunale può procedere nei confronti dell'Impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 10 PERSONALE

La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti dalle imprese di ristorazione e dagli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste e indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. L'inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo comporta l'applicazione delle penalità ed il sequestro della cauzione a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra, lo svincolo della quale potrà essere effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Art. 11 INFORTUNI E DANNI

La Ditta risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore della Ditta da parte delle società assicuratrici. In particolare la Ditta si assume tutte le responsabilità per avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento da parte dei commensali di cibi contaminati o avariati; a tale merito la Ditta è tenuta a contrarre una assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della mensa per un massimale minimo RCT di EURO 7.746.853,49 per sinistro, con un minimo di EURO 258.228,45 per persona e EURO 77.468,53 per danni a persone o cose. La Ditta è tenuta ad assicurare gli automezzi utilizzati per la responsabilità civile.



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Art. 12 INTERRUZIONI

In caso di sciopero del personale del Comune o della scuola o della ditta o in caso di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e la Ditta dovranno essere avvisati con anticipo di almeno 48 ore. L'interruzione dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico dovrà essere comunicato almeno 24 ore prima alla ditta. Il Comune non garantisce il regolare funzionamento della mensa in caso di sciopero o di altri eventi (mancanza di acqua, riscaldamento e simili), che causino l'interruzione della normale attività scolastica.

Nessun compenso potrà pertanto essere richiesto dalla ditta in tali ipotesi.

Art. 13 CONTROLLI

Il Comune si riserva il diritto in qualsiasi momento, di effettuare o di fare effettuare controlli nei locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto. Gli organismi preposti al controllo sono l'Ufficio Servizi Sociali del Comune, i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed il Comitato Mensa in rappresentanza dei genitori. Il Comune è tenuto a garantire che tutti i componenti gli organi di controllo siano muniti di libretto sanitario ed all'atto del controllo indossino indumenti opportuni. Il controllo può avvenire in qualsiasi momento senza preavviso (sia al centro che nei punti di distribuzione).

Art.14 PRELIEVI

Una campionatura del pasto giornaliero deve essere conservata per almeno 36 ore in apposito contenitore in frigorifero. I prelievi sono effettuati nel modo ritenuto più opportuno facendo ricorso anche a fotografie. Durante i controlli il personale del centro di cottura non dovrà interferire in nessun modo nei controlli.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione. La fornitura può essere sospesa a giudizio del Comune qualora l'esito dei controlli o dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto.

Art.15 RILIEVI

Il Comune fa pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro 2 giorni dalla data della comunicazione la Ditta non provvede alla eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

adeguata ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova probante, il Comune applicherà le norme previste dall'art. 16.

Art. 16 PENALITA'

I cibi preparati con alimenti non commestibili, contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dall'Ufficio del Servizio di Igiene Pubblica della ASL, sono respinti e dovranno essere sostituiti. In tal caso il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi, che non saranno contabilizzati e pagati in nessun caso. L'inadempienza suddetta comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile con semplice preavviso scritto con facoltà di assegnare la fornitura ad altra Ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti della Ditta per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti. Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti dal presente capitolato, oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, da verificarsi col seguente sistema: peso di 4 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 2% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio della USL, il Comune,

previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- per la prima volta un ammonimento a carico della Ditta;
- per la seconda volta l'applicazione di una penalità di EURO 2.582,28=;
- per la terza volta e successive, l'applicazione di una penale di EURO 12.911,42=;

Le stesse sanzioni saranno applicate per eventuali inadempienze nei confronti del presente capitolato speciale d'appalto.

Nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto, il Comune oltre ad applicare le penalità dovute di cui sopra, potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con semplice preavviso scritto, con la facoltà di assegnare la fornitura ad altra Ditta salva ogni eventuale azione nei confronti della Ditta per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Art. 17 CONTROVERSIE.

Ogni questione che dovesse insorgere tra Comune e Ditta, relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, verrà deferita a tre arbitri, nominati uno per parte e il terzo, con funzioni di Presidente, da scegliere di comune accordo subito dopo la stipulazione del contratto, i quali decideranno senza formalità di giudizio.

La decisione arbitrale sarà inappellabile. Le parti rinunciano espressamente al ricorso in appello. Per l'arbitrato valgono le norme del codice di procedura civile. Le spese di giudizio verranno anticipate dalla parte che avrà richiesto l'arbitrato. La decisione degli arbitri si estende alle spese di giudizio. In caso di

mancato accordo per la nomina del terzo arbitro, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

costituzione del collegio arbitrale, vi provvede in merito il Presidente del Tribunale competente.

Art. 18 RISOLUZIONE

Le seguenti infrazioni danno al Comune il diritto di risoluzione immediata del contratto:

- a) utilizzo ripetuto di derrate non previste nel capitolato;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi e ripetute violazioni del contratto.

La risoluzione opera con un preavviso scritto di dieci giorni a mezzo raccomandata a.r. in tale ipotesi sono a carico della Ditta i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal contratto che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo. Rispetto a tali oneri sarà operante la compensazione dell'ex art. 1252 codice civile con gli eventuali crediti vantati dalla Ditta nei confronti del Comune.

Art. 19 DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' rigorosamente vietata la cessione o il subappalto, anche parziale, del presente servizio.

Art.20 FORO COMPETENTE

Il foro competente per tutte le obbligazioni nascenti dal presente capitolato, e' quello di Roma.

Art. 21 DOMICILIO DELLA DITTA

Per tutti gli effetti del contratto, la Ditta elegge domicilio nel Comune di Capena. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale oppure per lettera raccomandata.

Art. 22 OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta, la quale ne e' la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere della spesa a carico del



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Art. 23 COSTITUZIONE IN MORA DELLA DITTA

Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora della Ditta.

ART. 24 SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta appaltatrice di subappaltare anche parzialmente ad altra Ditta la fornitura dei pasti senza il consenso del Comune.

Art. 25 SPESE CONTRATTUALI

Tutti gli oneri derivanti dalla stipula del contratto comprese la registrazione, copie, diritti, bolli ecc. sono a carico della ditta appaltatrice.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO



COMUNE DI CAPENA

(Provincia di Roma)

ALLEGATO "A"

Spett.le Comune di Capena

Piazza S. Luca N° 1

00060 Capena

Oggetto: Istanza di ammissione per la partecipazione al pubblico incanto per l'affidamento del servizio di

.....

Il sottoscritto

Nata a

Residente nel Comune di **Provincia**.....

Stato

Via/Piazza

Legale rappresentante della

Ditta

con sede nel Comune di..... **Provincia**

Stato

Via/Piazza

Con codice fiscale numero

E con partita I.V.A. numero

Telefono **Fax**

Con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,

chiede

di essere ammesso al pubblico incanto indicato in oggetto, a cui intende partecipare (barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione alla Ditta concorrente):

come impresa singola

in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascuna impresa):

impresa capogruppo:

.....

imprese mandanti:

.....

Data

.....

firma leggibile

.....