



COMUNE DI SAVOCA

PROVINCIA DI MESSINA
Piazza G. D'annunzio, n° 1 - 98038 Savoca
www.comune.savoca.me.it
e-mail: comunesavoca@dgpec.it
Partita IVA: 00432860831
Tel. 0942/761006-07 - Fax 0942/761014



DETERMINAZIONE AREA AMMINISTRATIVA

N. 45 DEL 26 OTT 2015

REG. GEN. N. 215 DEL 27 OTT. 2015

OGGETTO: Determinazione a contrattare per la fornitura di pane, pizza e mollica per il servizio di mensa scolastica nella scuola materna di Contura. Approvazione Capitolato d'appalto e Schema lettera di invito
CIG: ZBE16BD6CC

Premesso che, con Determinazione del Sindaco n. 04 del 04/06/2015, è stata confermata l'attribuzione della responsabilità dell'Area Amministrativa al Segretario Comunale, Dott.ssa Cinzia Chirieleison;

Considerato:

- che sul territorio comunale è presente una scuola materna nella frazione di Contura;
- che questo Ente da diversi anni garantisce il servizio di refezione scolastica gestito in forma diretta;
- che, per l'effettuazione di tale servizio, si rende necessario procedere alla fornitura di generi alimentari e dei prodotti necessari;

Ritenuto opportuno garantire il servizio di refezione scolastica nella scuola materna di Contura anche per l'anno scolastico 2015/2016;

Vista la Deliberazione di Giunta Municipale n. 47 del 21/09/2015, esecutiva ai sensi di legge, con cui, nelle more di espletare gli opportuni atti amministrativi relativi all'affidamento del servizio di refezione scolastica annuale, è stata assegnata al Responsabile dell'Area Amministrativa, che poteva avvalersi anche del servizio economato, la somma di € 1.500,00 per la fornitura degli alimenti occorrenti a garantire il servizio in argomento per un periodo di mesi 1 (uno) decorrente dal 28/09/2015;

Vista la Determinazione dell'Area Amministrativa n. 62 del 24/09/2015 (Reg. Gen. n. 179 del 25/09/2015), con cui è stata assegnata all'Economo Comunale la somma di € 1.500,00 per le finalità di cui sopra;

Preso atto dell'elenco degli aventi diritto (n. 40 alunni, n. 4 docenti e n. 1 collaboratore scolastico) trasmesso a questo Ente dall'Istituto Comprensivo di S. Teresa di Riva (ME), con note prot. n. 5848 del 29/09/2015 e prot. n. 6083 del 08/10/2015;

Atteso che è stata redatta una nuova tabella dietetica dalla Dott.ssa Michela Santoro, incaricata all'uopo con Determinazione dell'Area Amministrativa n. 59 del 22/09/2015 (Reg. Gen. n. 173 del 22/09/2015), che la stessa tabella è stata acquisita al prot. n. 5669 del 22/09/2015, nonché approvata dagli organi competenti;

Visti i preventivi di spesa relativi alla mensa scolastica anno 2015/2016, redatti in seguito ad indagine di mercato dalla Responsabile dei Servizi Scolastici sulla base della nuova tabella dietetica e trasmessi con nota prot. n. 6394 del 20/10/2015, con riferimento al periodo 02/11/2015 e sino al 10/06/2016;

Rilevato che, sulla base dei predetti preventivi, con Deliberazione di Giunta Municipale n. 64 del 22/10/2015, esecutiva ai sensi di legge, sono state assegnate al Responsabile dell'Area Amministrativa le seguenti somme incluse di IVA:

- € 1.367,95 per pane, pizza, mollica;
- € 8.107,27 per generi alimentari;
- € 1.597,63 per macelleria;
- € 5.480,55 per prodotti ortofrutticoli;
- € 2.233,60 per materiale di consumo (piatti e bicchieri di plastica sono stimati fino al 31/12/2015 per l'intendimento dell'Amministrazione Comunale di procedere all'acquisto di una lavastoviglie nonché di piatti di ceramica e bicchieri di vetro);

Considerato che è stato dato mandato al Responsabile dell'Area Amministrativa di compiere gli atti gestionali necessari per l'affidamento delle forniture in oggetto;

Atteso che il giorno 02/11/2015 la scuola materna di Contura sarà chiusa per la ricorrenza della festività dei morti e che, pertanto, il periodo di riferimento della refezione scolastica può decorrere regolarmente dal 03/11/2015;

Rilevato che la fornitura, per come richiesta, non risulta essere presente sul Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA);

Dato atto che bisogna procedere, per avviare il servizio di refezione scolastica, ad approvare i seguenti atti amministrativi:

- Capitolato d'appalto;
- Schema lettera di invito;

Ritenuto di poter individuare la ditta fornitrice, per la fornitura in oggetto, mediante ricorso alla procedura negoziata del cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 4, del D.Lgs. n. 163/2006, così come coordinato con le norme recate dalla L.R. n. 12/2011 e con le leggi vigenti e decreti legislativi nazionali di modifica, sostituzione ed integrazione, per l'affidamento della fornitura in oggetto ponendo come prezzo a base d'asta il prezzo complessivo derivante dalla somma dei singoli prezzi unitari - IVA compresa;

Dato atto che:

- con l'affidamento della fornitura ed il conseguente contratto si intende procedere alla fornitura di pane, pizza e mollica per il servizio di mensa scolastica nella scuola materna di Contura per il periodo presunto dal 03/11/2015 al 10/06/2016, come da tabella dietetica approvata dagli organi competenti per l'anno scolastico 2015/2016, fino ad esaurimento della somma impegnata;
- il contratto avrà il medesimo oggetto e sarà stipulato mediante scrittura privata;
- si procederà all'affidamento della fornitura in parola mediante procedura negoziata con cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 4, del D.Lgs. n. 163/2006 così come coordinato con le norme recate dalla L.R. n. 12/2011 e con le leggi vigenti e decreti legislativi nazionali di modifica, sostituzione ed integrazione, dando atto che le offerte presentate saranno valutate con il metodo del prezzo più basso;

Vista l'allegata tabella, redatta dalla Responsabile dei Servizi scolastici, dei prezzi unitari e del prezzo complessivo per la fornitura di pane, pizza e mollica per il servizio di refezione scolastica nella scuola materna

di Contura per l'anno scolastico 2015/2016, per l'importo presuntivo complessivo da impegnare ammontante ad € 1.367,95 IVA compresa;

Visto il Capitolato d'appalto e lo Schema di lettera di invito che si allegano al presente provvedimento;

Rilevato, pertanto, che viene posta a base d'asta la somma di € 1.367,95 IVA compresa;

Atteso che l'importo presuntivo complessivo della fornitura, pari ad € 1.367,95 IVA compresa (determinato dal prezzo unitario moltiplicato per la quantità della fornitura) è da imputarsi in parte sul redigendo Bilancio di previsione 2015 ed in parte sul Bilancio pluriennale 2015/2017 - esercizio 2016;

Visto l'art. 163, comma 2, del D.Lgs. n. 267/2000 e dato atto che trattasi di spesa necessaria per evitare danni patrimoniali certi e gravi all'Ente;

Visto il vigente Regolamento Comunale per la fornitura di beni e servizi in economia ed, in particolare, l'art. 7 che dispone che la fornitura di beni può essere effettuata prescindendo dalla richiesta di una pluralità di preventivi quando l'importo della spesa non supera l'ammontare di € 20.000,00 ovvero nel caso di note specialità del bene da acquisire;

Visti:

- il D.Lgs. n. 267/2000;
- lo Statuto Comunale;
- l'O.EE.LL. della Regione Sicilia

DETERMINA

1. **DI RICHIAMARE** la premessa quale parte integrante e sostanziale del presente atto.
2. **DI INDIRE** per l'anno scolastico 2015/2016 la gara per la fornitura di pane, pizza e mollica per il servizio di mensa scolastica nella scuola materna di Contura mediante procedura negoziata con cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 4, del D.lgs. n. 163/2006 così come coordinato con le norme recate dalla L. R. n. 12/2011 e con le leggi vigenti e decreti legislativi nazionali di modifica, sostituzione ed integrazione, dando atto che le offerte presentate saranno valutate con il criterio del prezzo più basso.
3. **DI APPROVARE** il Capitolato d'appalto e lo Schema di lettera di invito che si allegano al presente provvedimento per costituirne parte integrante e sostanziale.
4. **DI PRENOTARE** l'impegno di spesa presuntivo complessivo pari ad € 1.367,95 in parte sul redigendo Bilancio di previsione 2015 ed in parte sul Bilancio pluriennale 2015/2017 – esercizio 2016, come da attestazione di copertura finanziaria della spesa da parte del Responsabile dell'Area Economico-Finanziaria.
5. **DI DARE ATTO** che l'impegno di spesa definitivo sarà assunto con successivo e separato atto, a seguito del ribasso d'asta offerto, tenendo conto altresì delle entrate derivanti dal pagamento del ticket da parte degli utenti.
6. **DI INDIVIDUARE** l'Ufficio Servizi Scolastici, quale ufficio competente ad espletare gli atti istruttori, propositivi ed esecutivi attinenti il servizio.
7. **DI DARE ATTO** che la liquidazione della spesa dovrà avvenire con successivo e separato atto, a seguito di presentazione di fatture, previa verifica da parte del Responsabile dei Servizi Scolastici della regolarità della fornitura eseguita.
8. **DI TRASMETTERE** il presente atto all'Area Economico – Finanziaria, per gli atti di competenza e all'Albo Pretorio *online* per la relativa pubblicazione.



Il Responsabile dell'Area Amministrativa
Segretario Comunale
Dott.ssa CINZIA CHIRIELEISON

Chirieleison

**IL RESPONSABILE DELL'AREA ECONOMICO-FINANZIARIA
A P P O N E**

il visto di Regolarità Contabile e

A T T E S T A

che la complessiva somma di € 1.367,95 trova la relativa copertura finanziaria con le seguenti modalità:

- € 390,80 al Codice 1040502, Imp. n. 130/15 Sub 2, del redigendo Bilancio 2015;
- € 977,15 al Codice 1040502, Imp. n. 130/15 Sub 2, del redigendo Bilancio pluriennale 2015/2017 esercizio 2016.

La presente determinazione diviene esecutiva in data odierna.

Data 26.10.2015

**IL RESPONSABILE DELL'AREA
ECONOMICO-FINANZIARIA
RAG. GIUSEPPE DE SALVO**



A handwritten signature in black ink, appearing to read "De Salvo", written over the printed name of the official.

COMUNE DI SAVOCA
PROVINCIA DI MESSINA

CAPITOLATO DI APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI, PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI, PANE, PIZZA E MOLLIKA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA MATERNA DI CONTURA IN SAVOCA - ANNO SCOLASTICO 2015/2016.

ART. 1

OGGETTO

Il presente Capitolato di appalto ha per oggetto la fornitura di generi alimentari, prodotti ortofrutticoli, pane pizza e mollica, occorrenti per l'espletamento del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2015/2016 in favore degli alunni frequentanti la scuola materna di Contura in Savoca.

Il servizio verrà svolto solo nei giorni di attività didattica prevista dal calendario scolastico e secondo le disposizioni delle autorità scolastiche.

ART. 2

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà presuntivamente decorrenza dal 03/11/2015 e sino al 10/06/2015 con esclusione dei giorni di inattività della scuola materna per qualsiasi motivo.

La fornitura dovrà essere effettuata giornalmente per i prodotti deteriorabili ed in più volte la settimana per gli altri, conformemente agli ordini di questo Ente. I beni da fornire dovranno essere consegnati entro le ore 8.30. Sono fatte salve le interruzioni previste dal calendario scolastico che saranno preventivamente comunicate, unitamente alle interruzioni per motivi di servizio.

ART. 3

QUANTITÀ DELLA FORNITURA

La fornitura dei prodotti dovrà avvenire secondo le quantità riportate nella tabella A allegata al presente Capitolato. Le quantità riportate nell'allegata tabella sono puramente indicative, potendo l'Amministrazione aumentarle, diminuirle o sopprimerle, in rapporto alle esigenze effettive, senza che la Ditta appaltatrice possa trarne argomento per chiederne compensi o rimborsi non contemplati nel presente Capitolato e quindi, in caso di variazioni, la merce dovrà essere fornita alle stesse condizioni.

ART. 4

DESCRIZIONE DELLA FORNITURA E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Il servizio consiste nella fornitura dei generi alimentari, prodotti ortofrutticoli, pane, pizza e mollica occorrenti per la preparazione dei pasti.

Il **pane** deve essere bianco, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti, in monoporzione sigillata. Non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro consentito dalla legge. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura dovrà essere effettuata in sacchetti di carta, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e igiene del caso.

Il **formaggio** da condimento deve essere della qualità "parmigiano reggiano", non deve presentare odori anormali e non corrispondenti al prodotto tipico. Deve avere pasta di colore leggermente paglierino, aroma delicato, gusto saporito, non piccante, struttura della pasta granulosa, grasso sulla sostanza secca almeno del 32% stagionatura minima 2 anni deve, inoltre, essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi natura; sulla forma dovrà essere espresso il marchio del consorzio di provenienza e la data di produzione.

La **pasta** deve essere di pura semola garantita di grano duro, esente da qualsiasi altro additivo, di marca nota (Amato, Barilla, Divella, Voiello o similari). La pasta non deve presentare difetti del tipo: presenze di macchie bianche, nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. Deve essere indenne da infestanti parassiti o larva di alcun tipo e da muffe o altri agenti infestanti. Essa dovrà rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevole che non denuncino rancidità o presenza di muffa, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistenza alla cottura senza spaccarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido.

Il **riso** deve essere rispondente ai requisiti prescritti dalla legge, non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche definitive per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare i difetti tipici: striature, velatura interna. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti (insetti crittogami) e non devono essere presenti corpi estranei (frammenti di insetti ecc.) e alterazioni di tipo microbiologico. Confezione da Kg. 1 sigillata riportante le indicazioni riguardanti il peso netto, l'impresa produttrice di marca nota (Riso Gallo, Riso Scotti, Riso Flora o similari), il termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla legge

I **legumi** (lenticchie- ceci- fagioli) devono provenire da coltivazioni naturali. I legumi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.), uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%), per la conservazione non devono essere impiegate sostanze chimiche di sintesi (es. anticrittogamici e insetticidi). Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta e dovranno essere di marca nota (legumi Select o similari).

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto deve essere di prima qualità, di produzione nazionale, con bollo CEE, senza lattosio e glutine.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche, all'apertura non deve esservi presenza di liquido mescolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il prosciutto cotto deve essere privo di additivi e di polifosfati, deve essere di coscia affettato di prima qualità, in ottimo stato di conservazione. Non deve essere fornito quello affettato confezionato sottovuoto. La fetta deve essere compatta, di colore rosso, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

UOVA

Le uova devono essere di gallina, pastorizzate, di produzione nazionale, guscio scuro, integro e pulito, di categoria A conforme alle vigenti leggi sulla commercializzazione delle uova, con intatta la camera d'aria. Albume chiaro, limpido, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Tuorlo: visibile all'apertura solamente come ombratura, senza contorno apparente, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Ogni confezione dovrà essere marcata con la data di produzione e scadenza.

Le uova devono essere munite di fascette o di dispositivo di etichettatura leggibile e recante: il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova; la categoria ed il peso.

MOZZARELLA

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto direttamente dal latte intero vaccino, proveniente da allevamenti italiani, con forma globosa, struttura a foglie sottili sovrapposte che tendono a scomparire negli strati immediatamente sotto il primo. Deve essere fornita di produzione di giornata in confezione sigillata, con data di scadenza e prodotta con latte di mucca, 44% di sostanza grassa; si escludono prodotti con conservanti (di marca nota: Galbani, Zappalà, Vallelata o similari).

STRACCHINO-CRESCENZA

Sarà prodotto da puro latte vaccino; il grasso contenuto sarà minimo il 50% sulla S.S.; la pasta dovrà essere compatta e non eccessivamente molle; non dovranno essere presenti difetti di sapore, odore aspetto o altro, dovuti a fermentazioni anormali o altre cause; dovranno essere consegnate in confezioni sigillate e dovranno presentare ottime caratteristiche macrobiotiche.

PRODOTTI SURGELATI

Per i prodotti surgelati dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento.

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti. In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotti;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

I materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30.04.1962 e s.m.i.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durata minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione. I prodotti non devono

presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Inoltre, nei prodotti surgelati devono essere evidenziati nell'etichettatura le sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, ai sensi del Regolamento UE 1169/11.

CONDIMENTI

Sale fino e grosso

Si richiede sale iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della Campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Olio

Extravergine di oliva la cui acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1,5% in peso. Saranno olii ottenuti dal frutto dell'ulivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni segnatamente termiche, che non causino alterazioni dell'olio e che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli olii ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Caratteri organolettici: il gusto deve essere perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti. L'olio extra vergine verrà usato per tutte le cotture e i condimenti.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale): per quanto riguarda gli ortaggi e frutta è importante che siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto, se ciò non fosse, conterebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta e privi di additivi aggiunti. Il grado di nutrizione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta deve essere tale da consentire il trasporto. Inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una conservazione a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccatura, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali;

- presentino distacco prematuro dal peduncolo.

VERDURE FRESCHE

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi, prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccatura, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie, aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari. Sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo.

TUBERI E RADICI

Patate

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni o alterazioni dovute al gelo.

Devono aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo:

- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo;
- sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogli.

Carote

Le carote devono essere asciutte, prive di impurità, prive di colazione verde al colletto, con superficie liscia e senza spaccature, germogli, ammuffimenti, marcescenze o attacchi parassitari.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, spinaci, verze, sedano, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico, ecc...)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- privi di umidità esterna.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato.

I cavoli devono presentarsi ben serrati. Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

PESCE CONGELATO O SURGELATO

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura del cuore del prodotto non deve essere superiore a -15°C . La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere quella tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di $15/20^{\circ}\text{C}$. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare:

- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale;
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italia o nord Europa etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante al fine di:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazione batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza (D.P.R. n. 322 del 13 maggio 1982). I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione. Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore, come previsto dal D.M. 15 giugno 1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai 18° in ogni punto dell'alimento. Dovranno essere surgelati di prima qualità di note marche sul mercato (Findus, Orogel o similari).

SPINACI SURGELATI

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Non devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi da insetti né malformazioni, non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti, devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio in superficie. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolati. Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

PISELLI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati.

Inoltre, devono risultare accuratamente puliti, mondati, non devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni, non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti, devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.

La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

FARINA

Tipo "00" in confezione da Kg. 1, sigillata senza difetti né rotture od altro. Deve riportare chiaramente tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione con indicazione della data di scadenza.

PASSATA DI POMODORO

Pomodori passati ad alta resa, senza semi e senza bucce con aggiunta di cloruro di sodio (sale), di marca nota (Mutti, Divella, Cirio, Valfrutta, Santarosa o similari).

Dovrà rispettare le norme di legge vigenti.

POMODORI PELATI

I pelati dovranno risultare integri e resistenti alla pressione (non facilmente spappolabili). All'esterno la scatola non deve presentare rigonfiamenti sospetti, macchie scure, ed all'interno il metallo non dovrà avere macchie o annerimenti. Sulla etichetta dovrà essere impressa la data di scadenza. Dovranno essere di prima qualità e non risultare acidi per nessun motivo, non sono concesse correzioni di nessun tipo (di marca nota: Mutti, Divella, Cirio, Valfrutta, Santarosa o similari). Il sugo sarà mischiato con la passata di pomodoro secondo le tabelle delle grammature.

Per i pomodori pelati si dovrà far riferimento al D.P.R. 11.4.75, n. 428 art.67 D.P.R. n. 327 del 26.3.1980.

FRUTTA FRESCA

La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie.

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, deve essere di tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie della varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici della stessa.

Inoltre tutti gli altri alimenti richiesti devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle norme igienico-sanitarie in vigore, nonché dovranno essere trasportati con mezzi idonei muniti di regolare autorizzazione sanitaria.

ART. 5

PREZZO DI AGGIUDICAZIONE

Il prezzo di aggiudicazione dovrà interamente compensare tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e tutte le spese comprese quelle di trasporto e di facchinaggio.

Il prezzo di aggiudicazione si intende offerto per tutta la durata dell'appalto. La Ditta aggiudicataria non avrà quindi il diritto di pretendere alcun sovrapprezzo di qualsiasi natura o causa o per sfavorevoli circostanze dopo l'aggiudicazione e durante tutto il corso della fornitura.

ART. 6

ACCERTAMENTO QUALITÀ E QUANTITÀ

I beni dovranno essere forniti a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e al peso richiesti. Eventuali eccedenze rispetto all'ordine e non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate. Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati presso le varie sedi dal personale addetto.

La qualità e la quantità dei beni forniti saranno accertate dal Responsabile dei Servizi Scolastici, in contraddittorio con il fornitore o i rappresentanti dello stesso. Se la fornitura risultasse, a giudizio del Responsabile, in tutto o in parte di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di restituire, nel tempo congruo che sarà indicato, il genere corrispondente nella quantità stabilita e nella qualità richiesta. L'eventuale contestazione sarà annotata sulla bolla di consegna e controfirmata dall'addetto alla cucina.

ART. 7

LUOGO DI CONSEGNA DELLA FORNITURA

Il luogo di consegna della fornitura è la scuola materna di Contura in Savoca.

ART. 8

TRASPORTO E IMBALLAGGI

Il trasporto dei beni da fornire dovrà avvenire presso il luogo di refezione indicato nell'articolo precedente e dovrà essere effettuato con veicoli appositamente attrezzati, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso ed in regola con la vigente normativa igienico-sanitaria.

ART. 9

MODALITÀ DI ORDINAZIONE E DI CONSEGNA

La Ditta appaltatrice dovrà impegnarsi ad assicurare la fornitura alla sede di refezione indicata all'art. 7 del presente Capitolato. In caso di inadempienza il contratto che verrà stipulato con la Ditta aggiudicataria dell'appalto sarà risolto. Le ordinazioni dei vari generi alimentari avverranno gradualmente entro il termine di validità temporale del contratto di appalto che sarà stipulato e precisamente di volta in volta che se ne renderà necessario l'utilizzo ed a mezzo di buoni di ordine consegnati al responsabile della Ditta che risulterà aggiudicataria dell'appalto.

I beni di volta in volta forniti, nella qualità e quantità richieste, dovranno essere indicati su un buono di consegna (bolla di accompagnamento) debitamente sottoscritto in duplice copia e di cui una verrà restituita alla Ditta appaltatrice e controfirmata per accettazione dalle cuoche.

ART. 10

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a suo giudizio insindacabile, di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso a pretendere da parte della Ditta appaltatrice, qualora le disposizioni prese ed i mezzi applicati per l'esecuzione della fornitura non dessero sicuro affidamento ovvero nel caso in cui la fornitura stessa non fosse compiuta nel termine stabilito o si fossero verificate gravi irregolarità o negligenze in genere. In tal caso alla Ditta appaltatrice sarà accreditato esclusivamente il corrispettivo per la fornitura regolarmente effettuata, con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di danni in conseguenza dell'inadempimento da parte della Ditta medesima degli impegni contrattuali presi. Il provvedimento di risoluzione del contratto viene disposto con deliberazione della Giunta municipale e dovrà essere regolarmente notificata alla Ditta interessata.

È altresì causa di risoluzione del contratto il mancato rispetto degli obblighi previsti dal Codice di Comportamento dell'Ente, approvato con Deliberazione di Giunta Municipale n. 22 del 01/04/2014.

ART. 11

ISPEZIONI

Il Comune potrà disporre in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio, a mezzo di proprio funzionari, l'ispezione delle derrate alimentari fornite al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed in particolare alla rispondenza qualitativa e quantitativa.

Inoltre Il Comune potrà richiedere al competente servizio A.S.P. periodici interventi con prelievi di campioni dei generi alimentari da sottoporre all'esame di laboratorio.

ART. 12

STIPULA CONTRATTO

Il verbale di aggiudicazione impegnerà immediatamente la Ditta aggiudicataria.

Il servizio di fornitura sarà comunicato dall'Amministrazione con regolare lettera di affidamento alla Ditta aggiudicataria.

La stipulazione del contratto di appalto per scrittura privata con la Ditta aggiudicataria potrà avvenire soltanto dopo l'esecutività della determinazione di aggiudicazione definitiva.

Compete alla Ditta aggiudicataria ogni eventuale onere inerente le spese per la stipula del relativo contratto di appalto.

È fatto divieto di subappalto.

ART. 13

RESPONSABILITÀ

La Ditta appaltatrice risponderà civilmente e penalmente di eventuali danni causati agli alunni fruitori del servizio di refezione a seguito di somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie.

ART. 14

PAGAMENTI

Il pagamento della fornitura avverrà a seguito di presentazione delle relative fatture mensili sulla base delle forniture effettivamente eseguite, riscontrate regolari dal Responsabile dei Servizi Scolastici.

Il Comune ha la facoltà di utilizzare le economie ricavate dal ribasso percentuale offerto per ulteriori forniture da destinare alla mensa della scuola materna.

ART. 15

RIFERIMENTO NORMATIVI

Il presente appalto è disciplinato dalle leggi nazionali e regionali in vigore in materia.

ART. 16

CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere, il foro competente è quello di Messina.



COMUNE DI SAVOCA

PROVINCIA DI MESSINA

Piazza G. D'annunzio, n° 1 - 98038 Savoca

www.comune.savoca.me.it

e-mail: comune.savoca@tiscali.it

pec: comunesavoca@dgpec.it

Partita IVA: 00432860831

Tel. 0942/761006-07 - Fax 0942/761014



TABELLA "A"

Preventivo quantità previste per il servizio di refezione scolastica per n. 29 settimane – Anno Scolastico 2015/2016. Scuola Materna Contura

Pane, pizza e mollica

La quantità totale di pane, pizza e mollica che si prevede sarà consumata da ciascun utente del servizio è riferita alla tabella dietetica per come approvata dai competenti organi:

PRODOTTO	QUANTITÀ TOTALE KG	PREZZO KG/€	TOTALE €
Pane	336,4	3	1.009,2
Pizza	19,8	7,5	148,5
Mollica (pangrattato)	84,1	2,5	210,25
TOTALE (IVA COMPRESA)			€ 1.367,95

Savoca, 26/10/2015

Responsabile dei Servizi Scolastici

Sig.ra Giovanna Muscolino





COMUNE DI SAVOCA

PROVINCIA DI MESSINA
Piazza G. D'annunzio, n° 1 - 98038 Savoca
www.comune.savoca.me.it

e-mail: comunesavoca@dgpec.it

Partita IVA: 00432860831

Tel. 0942/761006-07 - Fax 0942/761014



AREA AMMINISTRATIVA

Prot. n. _____ del _____

LETTERA DI INVITO

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA CON COTTIMO FIDUCIARIO PER LA FORNITURA DI PANE, PIZZA E MOLLIKA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA MATERNA DI CONTURA. ANNO SCOLASTICO 2015/2016.
CIG: ZBE16BD6CC

Spett/le Ditta: _____

Codesta Spett.le Ditta è invitata a far pervenire un'offerta per l'esecuzione della fornitura indicata in oggetto, il cui importo a base d'asta è di € **1.367,95** comprensivo di IVA, come risulta dalla tabella prezzi unitari che si allega alla presente lettera-invito e che dovrà essere restituita unitamente all'offerta.

ENTE APPALTANTE: Comune di Savoca - P.zza G. D'Annunzio 1 - 98038 Savoca, Fax 0942/761014 - Tel. 0942/761006- 761007.

MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE: Procedura negoziata con cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 4, del D.Lgs. n. 163/2006, così come coordinato con le norme recate dalla L. R. 12 n. 12/2011 e con le leggi vigenti e decreti legislativi nazionali di modifica, sostituzione ed integrazione, dando atto che le offerte presentate saranno valutate con il metodo del prezzo più basso.

DESCRIZIONE DELLA FORNITURA: Acquisto di pane, pizza e mollica per il servizio di refezione scolastica presso la scuola materna di Contura (Savoca), per l'anno scolastico 2015/2016, secondo le modalità indicate nel Capitolato di appalto che si allega.

PERIODO PRESUNTO DELLA FORNITURA: dal 03/11/2015 al 10/06/2016.

IMPORTO A BASE D'ASTA: € **1.367,95** comprensivo di IVA.

PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE:

- Per partecipare alla gara, le Ditte dovranno far pervenire, a mano o a mezzo raccomandata del servizio postale anche non statale, all'Ufficio Protocollo del Comune un plico chiuso e controfirmato da chi ha sottoscritto l'offerta **entro le ore 11,00 del 02 novembre 2015, pena l'esclusione.**
- Si precisa che farà fede la data di arrivo al Protocollo e non la data del timbro postale di spedizione.
- Si precisa che il plico dovrà essere chiuso e controfirmato sui lembi di chiusura da chi ha sottoscritto l'offerta. Su detto plico, pena l'esclusione, dovrà chiaramente apporsi la seguente dicitura:

"OFFERTA PER LA GARA DEL 02 NOVEMBRE 2015 RELATIVA ALLA FORNITURA DI PANE, PIZZA E MOLLICA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA. ANNO SCOLASTICO 2015/2016".

Sul plico dovrà essere indicato il nominativo della Ditta mittente.

d) Il plico dovrà essere indirizzato al Comune di Savoca, P.zza G. D'Annunzio n. 1, 98038 – Savoca (ME).

CELEBRAZIONE DELLA GARA:

La gara sarà svolta il giorno 02 Novembre 2015 alle ore 13,00 nell'ufficio di Segreteria del Comune.

ELENCO DI DOCUMENTI DA INSERIRE NEL PLICO:

- A) **Offerta economica in bollo** contenente l'indicazione della percentuale di ribasso che la Ditta è disposta a praticare per ogni voce compresa nella tabella allegata alla presente lettera-invito. Il prezzo totale offerto, indicato sia in cifre che in lettere, dovrà essere riportato nell'apposito spazio della tabella allegata. Essa dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante con firma per esteso e chiusa in apposita busta, controfirmata da chi ha sottoscritto l'offerta, sui lembi di chiusura. In detta busta contenente l'offerta, non dovranno essere inseriti altri documenti.
- B) **Dichiarazione sostitutiva di certificati e di atto di notorietà** (artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i.), redatta in carta semplice e secondo il modello fornito da questa Amministrazione, debitamente sottoscritta dal Titolare/Rappresentante legale della Ditta e corredata da copia leggibile di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore.
- C) **Cauzione provvisoria** pari al 2% dell'importo posto a base di gara, pari ad € 27,34, da effettuarsi tramite polizza fidejussoria ovvero tramite assegno circolare non trasferibile.

Si precisa che la mancanza e/o l'irregolarità di uno solo dei succitati documenti comporterà l'esclusione dalla gara. Si farà, altresì, luogo all'esclusione dalla gara nel caso in cui non siano rispettate le disposizioni relative alla chiusura delle buste.

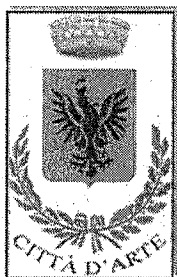
AVVERTENZE:

- La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 38 del Codice dei Contratti (D.Lgs. n. 163/2006), obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore dell'Ente Appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita in misura paria all'1% del valore della gara (€ 13,67).
- Il recapito della documentazione rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, esso non dovesse giungere a destinazione in tempo utile.
- La Ditta fornitrice non potrà richiedere alcuna revisione prezzi.
- Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti la procedura di affidamento.
- La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nella presente lettera - invito. Per quanto non previsto, valgono le norme contenute nelle disposizioni di leggi nazionali e regionali in quanto applicabili, nonché nel Capitolato di appalto.
- Si procederà alla effettuazione della gara anche quando venga presentata o sia rimasta in gara una sola offerta. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato.
- Se in una offerta c'è discordanza fra il prezzo indicato in lettere e quello in cifre, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.
- Nel caso siano state presentate più offerte uguali fra loro ed esse risultano le più vantaggiose, si procederà all'aggiudicazione a norma dell'art. 77 del Regolamento Generale dello Stato approvato con R.D. 827 / 1924.

Savoca, li.....

Responsabile dell'Area amministrativa
Segretario Comunale
DOTT.SSA CINZIA CHIRIELEISON

Marca
Da
Bollo



COMUNE DI SAVOCA

PROVINCIA DI MESSINA
Piazza G. D'annunzio, n° 1 - 98038 Savoca

www.comune.savoca.me.it

e-mail: comune.savoca@tiscali.it

pec: comunesavoca@dgpec.it

Partita IVA: 00432860831

Tel. 0942/761006-07 - Fax 0942/761014



DETERMINAZIONE IMPORTO BASE D'ASTA PER FORNITURA DI BENI

REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA - CONTURA

A.S. 2015/2016

Pane, pizza e mollica

La presente tabella è stata calcolata avendo come parametro di riferimento il calcolo settimanale delle quantità di prodotti che si prevede di consumare per ogni alunno, moltiplicato per il numero di settimane di fruizione del servizio.

PRODOTTO	QUANTITÀ TOTALE KG	PREZZO KG/€	TOTALE €
Pane	336,4	3	1.009,2
Pizza	19,8	7,5	148,5
Mollica (pangrattato)	84,1	2,5	210,25
TOTALE (IVA COMPRESA)			€ 1.367,95

IMPORTO COMPLESSIVO A BASE D'ASTA

Percentuale di ribasso complessivo _____

Prezzo complessivo offerto in cifre € _____

Prezzo complessivo offerto in lettere _____

Firma del legale rappresentante della Ditta

OGGETTO: DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (ART.46 D.P.R. 445/2000) E DI ATTO DI NOTORIETÁ (ART.47 D.P.R. 445/2000), SUCCESSIVAMENTE VERIFICABILE, REDATTA IN CARTA SEMPLICE RESA DAL TITOLARE E/O LEGALE RAPPRESENTANTE PER LA FORNITURA DI PANE, PIZZA E MOLLIKA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA MATERNA DI CONTURA. ANNO SCOLASTICO 2015/2016.
CIG: ZBE16BD6CC

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a _____
in _____ il _____ e residente in _____ in Via/Piazza _____
_____ in qualità di titolare e/o di legale rappresentante della Ditta _____
_____ con sede legale in _____ via/piazza _____
_____ C.F./P.IVA _____ TEL. _____
_____ FAX _____ EMAIL _____

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

1. Che la Ditta suddetta è iscritta alla Camera di Commercio di _____ al numero matricola _____ data di iscrizione _____ data di inizio attività _____ per le attività pertinenti all'oggetto della gara.
2. Di essere in regola con il versamento dei contributi INPS ed INAIL per i lavoratori impiegati e, al fine dell'acquisizione del DURC, dichiara altresì che:
 - la posizione INAIL è la seguente _____ con sede INAIL _____
 - la matricola INPS è la seguente _____ con sede INPS _____
3. Di aver preso conoscenza delle condizioni contenute nel Capitolato di appalto che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e di aver giudicato i prezzi medesimi, nel loro complesso, remunerativi e tali da consentire la corretta esecuzione del servizio.
4. Di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assicurativi a favore dei lavoratori.
5. Di impegnarsi ad attuare nei confronti dei lavoratori condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili dalla data dell'offerta.
6. Di non trovarsi in alcuna delle seguenti condizioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., in base al quale non possono stipulare contratti i soggetti:

- a) che si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'articolo 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) nei cui confronti è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;
- c) nei cui confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
- d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- e) che hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- f) che, secondo motivata valutazione della Stazione Appaltante, hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante che bandisce la gara; o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;
- g) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- i) che hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- l) che non presentino la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2;
- m) nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto-legge 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006 n. 248;

m-bis) nei cui confronti, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater, risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

m-ter) di cui alla precedente lettera b) che pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

m-quater) che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

DICHIARA ALTRESÌ

- Che la Ditta possiede risorse, mezzi e materiali necessari per il corretto espletamento della fornitura, nonché i requisiti di natura tecnica ed economico-finanziaria previsti dalla normativa vigente.
- Che la Ditta possiede autorizzazioni ed abilitazioni amministrative necessarie per l'esercizio dell'attività ed il regolare funzionamento della fornitura.
- Che è a conoscenza che gli eventuali oneri relativi alla stipula del contratto sono a totale carico della Ditta appaltatrice.
- Che ha giudicato i prezzi offerti remunerativi ed esclude qualsiasi possibilità revisionale dei medesimi.
- Che in caso di aggiudicazione del servizio si impegna a presentare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto.
- Che si impegna in caso di aggiudicazione e a pena di decadenza della stessa ad attivare la fornitura entro il termine fissato dall'Amministrazione e a produrre le certificazioni necessarie alla stipula del contratto.
- Che si impegna, ai sensi dell'art.3 comma 7 della Legge 136/2010 (c.d. tracciabilità flussi finanziari), in caso di aggiudicazione della gara a comunicare al COMUNE gli estremi del suo conto corrente dedicato entro sette giorni dalla accensione, nonché nello stesso termine le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare per esso.
- Di presentare il proprio consenso al trattamento dei dati forniti e dichiarati ai fini della partecipazione alla presente gara (art.13 D.Lgs. n. 196/2003).

Si allega copia leggibile di un documento di identità in corso di validità

Timbro e firma del rappresentante legale
