

 	CENTRALE DI COMMITENZA ASMEL CONSORTILE Soc. Cons. a r.l. Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli P.Iva: 12236141003 COMUNE DI VALLESACCARDA Via F. Tedesco, 2 83050 Vallesaccarda - Av codice fiscale 81 00 161 0641 tel: +39 0827 97034fax: +39 0827 97463 UFFICIO TECNICO COMUNALE	
--	---	---

Prot. n.2392 del 30/07/2014

**AVVISO DI GARA E CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L' AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

CIG. 587588340B

**Art. 1
(Oggetto)**

Il Comune di Vallesaccarda (AV), deve procedere all'espletamento di gara di appalto per l'affidamento del Servizio di Refezione scolastica nelle scuole materne, elementari e medie. L'appalto del servizio decorre dall'inizio dell'anno scolastico 2014/2015 ed avrà durata di un anno, fino al termine di essi. E' fatta salva la facoltà di rinnovo, secondo le modalità e le condizioni previste nel Capitolato Speciale di Appalto.

Denominazione AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI VALLESACCARDA	Servizio/Settore/Ufficio responsabile UFFICIO TECNICO COMUNALE
Indirizzo VIA F. TEDESCO, 2	C.A.P. 83050
Località/Città/Provincia VALLESACCARDA (Av)	Telefax 0827/97463
Telefono 0827/97034	Posta elettronica (e-mail) PROTOCOLLO@PEC.COMUNE- VALLESACCARDA.IT
Committenza Ausiliaria (URL):	http://www.asmecomm.it

Procedura di aggiudicazione prescelta: procedura aperta ai sensi degli artt. 3 c. 37, 53, 54, 55 ed 83 del D. Lgs n. 163/2006 e ss.mm.ii., con il criterio di cui all'art. 120 del DPR 207/2010 e succ.

- ✓ Determinazione a contrarre n 135 del 30/07/2014
- ✓ Delibera di Giunta Comunale n :114 del 11/07/2014
- ✓ Indirizzo presso il quale è possibile ottenere ulteriori informazioni: (vedi sezione 1)
- ✓ Indirizzo presso il quale è possibile ottenere la documentazione: (vedi sezione 1)
- ✓ Indirizzo presso il quale inviare le offerte di partecipazione: (vedi sezione 1)
- ✓ Fonte di finanziamento: Bilancio Comunale

Pubblicazione del bando e dell'esito

Il presente bando e i relativi allegati sono pubblicati, ai sensi dell'art. 66, comma 7, e dell'art. 122, comma 5, del D. Lgs 163/06 e succ.:

- all'albo pretorio del Comune di Vallesaccarda;
- sul profilo di committenza della stazione appaltante: www.comune-vallesaccarda.it;
- sulla piattaforma della centrale di Committenza ASMECOMM, www.asmecomm.it.

L'esito della gara sarà pubblicato ai sensi del combinato disposto degli artt. 65 e 122, comma 5, del D. Lgs 163/2006 e ss.mm.ii.

Ai sensi dell'art. 34, comma 35, della L. n. 221/2012, le spese per la pubblicazione, di cui al presente punto sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario, entro 60 giorni dall'aggiudicazione.

Art. 2

(Modalità di espletamento della gara)

La gara sarà espletata con procedura aperta. L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 163 del 12/4/2006.

La valutazione avverrà sulla base dei seguenti elementi::

- A) QUALITA' DEL SERVIZIO E QUALITA' ORGANIZZATIVA: Massimo Punti 70
- B) OFFERTA ECONOMICA: Massimo Punti 30

Art. 3

(Importo presunto dell'appalto e prezzo unitario a base di gara)

L'importo complessivo presunto dell'appalto, al netto di IVA, è pari ad € **49.500,00**.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in nr. di 9.000 (novemila) annui.

L'importo a base di gara viene stabilito in € 5,50, oltre IVA, a pasto.

Art. 4

(Soggetti ammessi a partecipare alla gara e limiti alla partecipazione)

La partecipazione alla gara è riservata alle Imprese iscritte nei registri della CCIA per l'esercizio dell'attività inerente il servizio da appaltare e, se cooperative, iscritte nell'apposito registro prefettizio e/o negli albi previsti dalla normativa vigente in materia. I soggetti partecipanti devono essere, altresì, in possesso di tutti i requisiti previsti in dettaglio nel capitolato d'appalto. Sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate. L'impresa che partecipa ad un raggruppamento o ad un consorzio non può concorrere singolarmente o far parte di altri raggruppamenti o consorzi.

Art. 5

(Contenuti e modalità di presentazione dell'Offerta)

Per partecipare alla gara, gli interessati dovranno presentare, come in dettaglio specificato negli artt. 11, 12, 13 e 14 del Capitolato speciale d'appalto, la seguente documentazione, che dovrà essere contenuta in tre distinti plichi, sigillati e controfirmati sui lembi di chiusura e riportare:

- plico nr. 1: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "**documentazione amministrativa**";
- plico nr. 2: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "**documentazione tecnica e progettuale**";
- plico nr. 3: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "**offerta economica**".

I tre plichi suddetti dovranno essere inseriti in un unico plico più grande, a sua volta anch'esso sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, che dovrà riportare l'indirizzo del mittente e recare la dicitura:

“OFFERTA PER LA GARA RELATIVA ALL’ AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA”

Tale plico, indirizzato a “Comune di Vallesaccarda – via F. Tedesco, 2 – 83050 Vallesaccarda (AV)”, dovrà pervenire, per posta raccomandata o con consegna a mano all’Ufficio protocollo generale del Comune di Vallesaccarda, **entro le ore 12,00 del giorno 26 agosto 2014.**

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo esso non giunga a destinazione in tempo utile. La data e l’orario di arrivo, risultanti dal timbro apposto dal Protocollo Generale del Comune, fanno fede ai fini dell’osservanza del termine utile indicato dal presente avviso.

Art. 6

(Svolgimento della gara)

All’ apertura della busta contenente i plichi di cui al precedente art. 5 si procederà il giorno **27 agosto 2014, alle ore 9.30**, presso gli Uffici del Settore Tecnico del Comune di Vallesaccarda. La Commissione, preliminarmente, verificherà la regolarità delle buste pervenute in tempo utile e che all’interno di esse siano contenute i tre plichi stabiliti . Procederà, quindi, all’apertura del plico n. 1, contenente la documentazione amministrativa, e, accertata la regolarità della stessa, stabilirà l’ammissione dei soggetti partecipanti all’ulteriore procedimento di gara. Successivamente la Commissione, in sedute non pubbliche, inizierà le sessioni riservate alla valutazione della documentazione contenuta nel plico n. 2, contenente la documentazione tecnico-progettuale, con la conseguente attribuzione dei relativi punteggi.

Esperita la procedura di valutazione della documentazione presentata da tutte le imprese concorrenti ammesse, la Commissione, in seduta pubblica, della quale verrà data comunicazione ai concorrenti, darà lettura dei punteggi parziali attribuiti alle singole offerte e procederà all’apertura della plico n. 3, contenente l’ “offerta economica”, ed all’attribuzione dei relativi punteggi. Alle suddette operazioni potranno presenziare i rappresentanti legali dei soggetti partecipanti ovvero un loro delegato.

Art. 7

(Aggiudicazione)

L’ aggiudicazione avverrà a favore dell’offerta che avrà ottenuto il punteggio più alto, in base alla sommatoria dei punti relativi all’offerta tecnica (Qualità del servizio e Qualità organizzativa) e a quella economica.

Si procederà all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. Ci si riserva, comunque, di non procedere all’aggiudicazione a favore di alcuna impresa per comprovati motivi di pubblico interesse. L’affidamento del servizio sarà disposto con apposita determinazione del responsabile del servizio. In ogni caso, ci si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara o di rinviarne la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo. L’aggiudicatario si obbliga ad accettare l’eventuale consegna del servizio di refezione scolastica anche sotto riserva di legge, nelle more di stipula del contratto.

Art. 8

(Ulteriori informazioni)

La ditta concorrente – in caso di aggiudicazione - si obbliga a corrispondere alla Centrale di Committenza “Asmel Consortile Soc. Cons. a r.l.” il corrispettivo del servizio per le attività di gara fornite dalla stessa e per l’uso della piattaforma “Asmecomm”, nella misura dell’1,5% dell’importo aggiudicato.

La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell’offerta.

La stessa, a garanzia della validità dell’offerta, dovrà essere sottoscritta dal Concorrente unitamente all’offerta economica, utilizzando l’allegato modello “Atto unilaterale d’obbligo”.

Art. 9

(Trattamento dei dati personali)

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, si informa che i dati forniti al Comune di Vallesaccarda dai soggetti partecipanti alla gara saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento relativo alla gara stessa e della eventuale successiva stipula del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge in materia e potranno essere comunicati:

- al personale del Comune di Vallesaccarda interessato ai procedimenti di gara;
- ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della L. 241/1990;
- ad eventuali altri soggetti della Pubblica Amministrazione.

Art. 10

(Richiesta atti di gara)

Il capitolato speciale relativo alla gara di appalto in argomento, copia del presente avviso, nonché il modello-scheda per la presentazione della documentazione tecnico-progettuale potranno essere richiesti, via fax o direttamente presso il Comune, e ritirati presso l'ufficio tecnico comunale del Comune di Vallesaccarda, Tel. 0827. 97034 – fax 0827.97436, nei giorni di apertura al pubblico rivolgendosi al Responsabile del Procedimento, Geom. Francesco Pagliarulo.

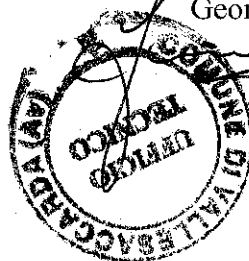
Art. 11

(Rinvio)

Per tutto quanto non previsto dal presente avviso di gara si fa espresso riferimento e rinvio a tutta la normativa vigente in materia, in quanto applicabile.

Vallesaccarda, 30/07/2014

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Geom. Francesco Pagliarulo



CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 (Oggetto)

Oggetto dell'appalto é la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica nelle scuole materne, elementari e medie del Comune di Vallesaccarda (AV), per gli anni scolastici 2014/2015.

Art. 2 (Organizzazione e modalità di svolgimento del servizio)

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in nr. di 9.000 (novemila) annui. Il servizio dovrà essere effettuato secondo il calendario scolastico. I pasti dovranno essere preparati in conformità alla allegata tabella dietetica predisposta dal competente servizio dell'A.S.L e del menù settimanale allegato. Essi dovranno essere erogati, indicativamente, dalle ore 12,00 alle ore 13,30, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche e/o comunali. Il calendario programmato é indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle scuole interessate.

Art. 3 (Centri di cottura)

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente nel locale adibito a centro di cottura ubicato presso la Scuola materna in Via F. Tedesco.

Art. 4 (Obblighi dell'impresa aggiudicataria)

L'aggiudicatario del servizio dovrà dotare, a propria cura e spese, il locale che è adibito a centro di cottura, nonché quelli utilizzati per la somministrazione e consumazione dei pasti, di tutte le attrezzature, i materiali e gli arredi necessari ed idonei per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere di quant'altro necessario all'espletamento del servizio (bombole di gas, bicchieri, tovaglie, tovaglioli di carta, ecc.). Dei locali la Ditta dovrà prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver preso visione degli stessi, nonché di aver preso piena cognizione delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere specifica attestazione degli avvenuti sopralluoghi da parte delle ditte presso i plessi scolastici al personale comunale o in servizio presso le scuole che avranno accompagnato le ditte stesse.

Art. 5 (Distribuzione dei pasti)

La ditta aggiudicataria provvederà a preparare e distribuire i pasti con proprio personale, mezzi ed attrezzature adeguati, presso i plessi scolastici interessati alla refezione, ed a somministrarli agli alunni, al personale docente incaricato al servizio di vigilanza del servizio stesso ed al personale ATA. Il materiale, le attrezzature e gli automezzi utilizzati dovranno essere dichiarati tecnicamente ed igienicamente idonei dai competenti servizi comunali e della ASL. In particolare, per il trasporto dovranno essere utilizzate pentole in acciaio inox 18/10 atermiche.

Art. 6

(Preparazione dei pasti)

Tutti i viveri ed i condimenti impiegati nella preparazione dei cibi dovranno essere di primissima qualità. Dovranno essere adottati tutti gli accorgimenti imposti dai più moderni principi igienici. L'assuntore dovrà approvvigionarsi, con mezzi propri ed a sua cura e spese, di tutti i condimenti, dei viveri e di quanto altro occorrente per la preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti. **Sono tassativamente vietati cibi preconfezionati.**

Art. 7

(Pulizia dei locali e delle attrezzature)

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla accurata pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a cucina e refettorio, nonché di tutte le attrezzature utilizzate; le spese relative sono a suo totale carico.

Art. 8

(Personale)

La Ditta aggiudicataria si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario, avente adeguata qualificazione, e che sia, preferibilmente, residente nel Comune di Vallesaccarda (AV). Tutto il personale dovrà essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti suggeriti dalle norme igieniche e di decoro (copricapo-giacche-tute) e dovrà conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente. L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità, deve essere consegnato al Comune prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale dovrà essere comunicata all'Amministrazione comunale. L'aggiudicatario dovrà osservare in favore dei lavoratori dipendenti addetti al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

Art. 9

(Igiene e sicurezza del servizio)

Il servizio dovrà essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possono avere inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione e alla somministrazione dei cibi ed ingredienti; in relazione alla pulizia dei locali di cucina, di deposito, dei mezzi di trasporto, nonché delle stoviglie e suppellettili da

tavola e da cucina; sia, infine, in relazione ai requisiti del personale da utilizzare. Alla Ditta compete la responsabilità in merito alla applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97. La Ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art.3, 2 comma, del citato Decreto. La ditta si impegna, in ogni caso, al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico-sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL.

Art. 10 (Controlli)

Fermo restando i controlli di competenza della A.S.L., il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento, al fine di verificare il buon andamento del servizio, nonché di controllare la piena rispondenza dei requisiti richiesti per tutti gli alimenti, anche attraverso analisi da effettuarsi presso strutture pubbliche o private convenzionate.

Previo accertamenti ed analisi da parte dei competenti organi sanitari, il Comune potrà richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare penali nella misura e secondo le modalità di cui al successivo art.15, accollando le spese sostenute all'assuntore, qualora sarà ritenuta la sua inadempienza.

Art. 11 (Contenuti e modalità di presentazione dell'offerta)

Per partecipare alla gara, i soggetti interessati dovranno presentare, nei termini e con le modalità stabilite nell'art. 5 dell'Avviso di gara integrale, e come in dettaglio specificato nei successivi artt. 12, 13 e 14 del presente capitolato, la seguente documentazione, che dovrà essere contenuta in tre distinti plichi i quali dovranno riportare:

- plico nr. 1: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "**documentazione amministrativa**";
- plico nr. 2: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "**documentazione tecnica e progettuale**";
- plico nr. 3: indicazioni relative al mittente, all'oggetto della gara e la dicitura "**offerta economica**".

Art. 12 (Documentazione amministrativa)

Nel plico nr. 1, di cui al precedente art. 11, dovrà essere inserita la seguente documentazione:

1. Istanza di ammissione, che deve contenere le seguenti dichiarazioni, rese e sottoscritte, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000, dal legale rappresentante dell' Impresa partecipante alla gara, finalizzate a comunicare tutte le informazioni ed attestare il possesso dei requisiti e delle condizioni appresso indicati, stabiliti, a pena di esclusione, per la partecipazione alla gara stessa:

- a) La denominazione, natura giuridica e sede del soggetto partecipante alla gara, nonché i legali rappresentanti;
- b) Gli estremi dell'iscrizione alla C.C.I.A.A. per l'esercizio della specifica attività inerente il servizio da appaltarsi; *ovvero, solo per le cooperative*: gli estremi dell'iscrizione nel registro prefettizio, o negli altri Albi e registri previsti dalla normativa vigente in materia;
- c) di essere in possesso di tutti i requisiti di legge, oggettivi e soggettivi, per poter contrattare con la Pubblica Amministrazione, e di non trovarsi in nessuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dalla normativa vigente;
- d) Che a carico del legale rappresentante del soggetto partecipante, nonché di tutti gli amministratori, e di eventuali direttori tecnici, muniti di poteri di rappresentanza, non risultano procedimenti previsti dalla certificazione rilasciata dal Casellario Giudiziale;
- e) Che il soggetto partecipante non si trova sottoposto a procedure concorsuali;
- f) Di essere in regola con gli obblighi relativi ai contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori (D.U.R.C.);
- g) Di obbligarsi ad applicare, per tutti gli operatori impiegati nell'espletamento del servizio, le condizioni normative e retributive stabilite dalle vigenti disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali;
- h) di aver preso visione dell'avviso di gara e del capitolato speciale di appalto e di accettare integralmente ed incondizionatamente tutte le condizioni contenute in essi;
- i) di aver preso visione dei locali, degli impianti e delle attrezzature eventualmente esistenti, di aver preso cognizione della ubicazione dei plessi scolastici interessati alla refezione, nonché delle condizioni dell'appalto, e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla esecuzione del servizio, e tali da considerare remunerativo il prezzo offerto;
- j) di impegnarsi, nell'eventualità dell'affidamento del servizio, a dotarsi, a proprie spese e cura, del personale, nonché di tutti i mezzi ed attrezzature, idonei e necessari per un corretto ed efficace espletamento del servizio e per il rispetto di tutte le norme del capitolato d'appalto.
- k) di impegnarsi, nel caso di aggiudicazione, ad attivare il servizio, per il corrente anno, al massimo entro cinque giorni dalla data di aggiudicazione definitiva di affidamento del servizio, salvo diverse determinazioni dell'Amministrazione.

Nell'istanza di ammissione deve essere, altresì, attestato il possesso dei seguenti ulteriori requisiti, stabiliti, a pena di esclusione, per la partecipazione alla gara:

- l) Di aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari (2011/2012/2013), un fatturato, al netto dell'IVA, almeno pari all'importo presunto della gara, come indicato nell' art. 3 dell'avviso di gara integrale.

In caso di soggetti raggruppati in Associazione temporanea, le indicazioni e le dichiarazioni di cui al presente articolo devono essere rese e presentate da ciascuna soggetto associata. I requisiti di partecipazione di cui alla lettera l), nel caso di ATI, devono essere posseduti dall'Associazione, con la possibilità, quindi, di cumulare i previsti requisiti tecnico-finanziari delle singole imprese aderenti all'ATI.

2. Copia del capitolato speciale di appalto, debitamente firmato dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza ed accettazione delle disposizioni in esso contenute.
3. Copia della tabella con la elencazione degli alimenti e relative grammature, come vistate dall'ASL competente, debitamente firmato dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza ed accettazione delle disposizioni in esso contenute.
4. Copia del menù firmato dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata, in segno di piena conoscenza ed accettazione delle disposizioni in esso contenute.

Le dichiarazioni rese nella domanda di partecipazione alla gara sono considerate sostitutive di certificazioni o di atti di notorietà, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, nr. 445, per i fatti, stati e qualità personali ivi indicati. Pertanto, non venendo sottoscritte in presenza di un dipendente addetto, devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore. Il responsabile del procedimento si riserva la facoltà, anche ai fini penali, di verificare successivamente quanto dichiarato. I requisiti prescritti dovranno comunque essere, in caso di aggiudicazione, verificati e dimostrati. E' data facoltà ai concorrenti di documentare le dichiarazioni rese nella domanda di partecipazione tramite la presentazione della relativa documentazione.

Art. 13

(Documentazione tecnico-progettuale e modalità di attribuzione dei punteggi)

Nel plico nr. 2, di cui al precedente art. 11, dovrà essere inserita la documentazione concernente tutti gli elementi, le indicazioni e le notizie finalizzate alla valutazione della qualità del servizio e della qualità organizzativa. Tutti gli indicatori oggetto di valutazione dovranno essere dichiarati e riportati su apposito modello (all.1), debitamente datato e sottoscritto dal/dai legale/i rappresentante/i del soggetto partecipante alla gara. La valutazione dell'offerta, sulla base di quanto dichiarato nel predetto modello, sarà effettuata da un'apposita Commissione, la quale provvederà all'attribuzione dei conseguenti punteggi, che saranno suddivisi ed assegnati con i seguenti criteri: **QUALITA' DEL SERVIZIO E QUALITA' ORGANIZZATIVA: Massimo Punti 70, così ripartibili:**

0	Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 40 pagine formato A4 carattere Times New Roman altezza 12, interlinea 1,5,	
---	--	--

	<p>esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione infrastrutturale e gestionale dei servizi oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sottocapitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:</p>	<p>Punteggio max. 70</p>
<p>1</p>	<p>Organizzazione del servizio: .- approvvigionamento derrate; .- produzione dei pasti; .- trasporto-utilizzo automezzo; .- distribuzione agli utenti; .- soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale; .- gestione dei rifiuti; .- utilizzo di un bio compost all'esterno; .- raccolta differenziata dei rifiuti; .- raccolta olio esausto; .- utilizzo delle stoviglie bio degradabili; .- operazioni di pulizia degli ambienti)</p>	<p>Da 0 a 7 punti: i punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti, come segue: Punti 0: insufficiente; Punti 1: sufficiente; punti 2: mediocre; Punti 3: discreto; punti 4: buono, Punti 5: ottimo, Punti 6: eccellente, punti 7: più che eccellente.</p>
<p>2</p>	<p>Miglioramento degli ambienti di refezione dal punto di vista del confort e della funzionalità, anche attraverso la messa a disposizione di attrezzature ed arredi aggiuntivi rispetto alla dotazione esistente</p>	<p>Da 0 a 5 punti: i punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei miglioramenti offerti, come segue: Punti 0: insufficiente; Punti 1: sufficiente; punti 2: mediocre; Punti 3: discreto; punti 4: buono, Punti 5: ottimo.</p>
<p>3</p>	<p>Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature</p>	<p>Da 0 a 4 punti: i punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti, come segue: Punti 0: insufficiente; Punti 2: discreto; Punti 4: ottimo.</p>
<p>4</p>	<p>Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare con indicazione di sedi alternative</p>	<p>Da 0 a 3 punti: i punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti, come segue: Punti 0: insufficiente; punti 1: sufficiente; Punti 2: discreto; Punti 3: ottimo.</p>

5	<p>Utilizzo di prodotti del territorio Vallesaccardese e /o della Comunità montana della Valle dell'Ufita, specificando il prodotto e la frequenza su 4 settimane.</p> <p>Sono gradite schede delle aziende produttrici da allegare alla relazione tecnica o ulteriori rispetto a quelli previsti in Capitolato speciale d'appalto specificando il prodotto.</p>	<p>da 0 a 15 punti: Punti 0 = Assenza di prodotti del territorio. Punti 15 = assegnati all'offerta che contempla il maggior numero di prodotti del territorio proponibili in un menù destinato alle scuole. Agli altri verrà assegnato un punteggio secondo la seguente formula: $P = (Odv \times Pmax) : Opc$ P = punteggio da assegnare Odv = offerta da valutare Pmax = punteggio massimo attribuibile Opc= offerta più conveniente</p>
6	<p>Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi</p>	<p>Da 0 a 6 punti: Punti 2 = per ogni proposta, valutata fattibile dalla Commissione: <i>Verranno valutate fino ad un massimo di 3 proposte per i soggetti coinvolti dal servizio</i></p>
7	<p>Impegno ad effettuare corsi di formazione ed aggiornamento, di durata non inferiore alle 20 ore, a favore degli operatori direttamente impegnati nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto. E' necessario allegare dettagliato programma del corso di formazione</p>	<p>Da 0 a 6 punti: i punti saranno assegnati sulla base di valutazione comparativa dei programmi offerti, come segue: Punti 0: insufficiente; Punti 1: sufficiente; punti 2: mediocre; Punti 3: discreto; punti 4: buono, Punti 5: ottimo, Punti 6: eccellente.</p>
8	<p>Impegno a garantire la disponibilità di un nutrizionista qualificato o di uno specialista in scienza dell'alimentazione che contribuisca al controllo ed alla revisione periodica del menù, in collaborazione con l'ASL AV1. E' necessario allegare una dichiarazione di impegno da parte di un nutrizionista o specialista in scienza dell'alimentazione.</p>	<p>Punti 2</p>
9	<p>Risorse umane</p>	<p>Massimo 10 punti: Punti 0: nessun occupato locale Punti 5: un occupato locale Punti 10: due occupati locali</p>
10	<p>Proposta migliorativa in genere. Dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi e migliorativi rispetto a quelli previsti nel capitolato, che consentono all'Ente di conseguire vantaggi economici e/o tesi alla sostenibilità ambientale che il concorrente si impegna ad</p>	<p>Massimo 10 punti: I punteggi saranno attribuiti come segue: - per azioni tese alla promozione, valorizzazione del territorio e sostenibilità ambientale punti 5;</p>

	attuare senza oneri ulteriori, ma a solo titolo di sponsorizzazione; ciò significa che l'affidatario dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito dell'intervento migliorativo offerto.	- per vantaggi economici dell'Ente punti 5;
11	Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per la Stazione appaltante da parte della Ditta Appaltatrice. La ditta dovrà presentare un programma che preveda la rilevazione di gradimento del servizio nel corso dell'anno scolastico precisando che la rilevazione stessa dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo di almeno il 40%	Massimo 2 punti. 0 punti: assenza del programma 1 punto: programma di rilevazione previsto ogni quadrimestre 2 punti: programma di rilevazione previsto ogni bimestre

Qualora l'offerta progettuale non totalizzi almeno 45 (quarantacinque) punti, su max 70 (settanta) punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Art. 14

(Offerta economica e sua valutazione)

L'offerta consisterà nella indicazione della percentuale di ribasso sul prezzo a base di asta che viene stabilito in € 5,50, oltre IVA, a pasto.

All'offerta economica viene attribuito un punteggio massimo di **30** punti.

La percentuale di ribasso non potrà superare il **30%** e sarà valutata con il seguente punteggio:

da 0% a 17%	punti 10
da 18% a 29 %	punti 20
30%	punti 30

Art. 15

(Penalità)

In caso di inottemperanza ad uno degli obblighi di cui al presente capitolato, il Comune applicherà di volta in volta, a suo insindacabile giudizio, penali variabili tra € 1.000,00 (mille/euro) a € 10.000,00 (diecimila/euro), a seconda della gravità od a seguito di ripetute contestazioni. Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C., fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Art.16

(Svolgimento della gara)

All' apertura della busta contenente i plichi di cui al precedente art. 11 si procederà il giorno 27 agosto 2014, alle ore 9.30, presso gli Uffici del Settore Tecnico del Comune di Vallesaccarda. Alle suddette operazioni potranno presenziare i rappresentanti legali dei soggetti partecipanti ovvero un loro delegato. La Commissione, preliminarmente, verificherà la regolarità delle buste pervenute in tempo utile e che all'interno di esse siano contenute i tre plichi stabiliti. Procederà, quindi, all'apertura del plico n. 1, contenente la documentazione amministrativa, e, accertata la regolarità della stessa, stabilirà l'ammissione dei soggetti partecipanti all'ulteriore procedimento di gara. Successivamente la Commissione, in sedute non pubbliche, inizierà le sessioni riservate alla valutazione della documentazione contenuta nel plico n. 2, contenente la documentazione tecnico-progettuale, con la conseguente attribuzione dei relativi punteggi. Esperita la procedura di valutazione della documentazione presentata da tutte le imprese concorrenti ammesse, la Commissione, in seduta pubblica, della quale verrà data comunicazione ai concorrenti, darà lettura dei punteggi parziali attribuiti alle singole offerte e procederà all'apertura della plico n. 3, contenente l' "offerta economica", ed all'attribuzione dei relativi punteggi.

Art. 17

(Pagamenti)

Ai fini del pagamento, il conteggio dei pasti sarà effettuato in base ai prospetti mensili dei pasti consumati dagli alunni, dal personale ATA e dalle insegnanti addette alla vigilanza per ogni singola classe. Il pagamento avverrà di norma mensilmente, e comunque entro 45 giorni dalla presentazione della relativa fattura, con apposita determinazione del dirigente di settore.

Art. 18

(Prezzo offerto)

Il prezzo offerto a pasto si intende fisso per tutta la durata del contratto, senza alcuna possibilità di revisione di esso. Tale prezzo si intende formato dalla ditta concorrente in base a calcoli di convenienza, a tutto suo rischio, ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità e circostanza che l'appaltatore stesso non abbia tenuto presente. Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente ed alla conseguente e necessaria diversa consistenza degli stessi.

Art.19

(Composizione del pasto)

I pasti dovranno essere composti secondo il menù allegato utilizzando per ogni piatto gli ingredienti nei quantitativi indicati nella tabella delle grammature. La composizione del pasto sarà per tutti gli ordini di scuola: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno cotto-crudo, pane frutta fresca di stagione. In casi particolari il gestore dovrà confezionare menù specifici a seguito di prescrizione mediche

documentate (diete speciali). Nel corso dell'anno il menù, ferme restando le grammature e le caratteristiche merceologiche, potrà essere modificato a discrezione dell'amministrazione previa comunicazione alla ditta aggiudicataria da farsi almeno quindici giorni prima.

Art. 20

(Divieto di sub-affidamento)

E' espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

Art. 21

Verifiche e penali

L'Amministrazione Comunale potrà procedere – con personale idoneo – al controllo del rispetto della tabella dietetica e della tabella alimenti allegate al presente capitolato, alla qualità ed igienicità del prodotto e di quant'altro utilizzato nella conduzione del servizio. Eventuali contestazioni sollevate dal personale incaricato avverranno in contraddittorio con il responsabile della ditta appaltatrice. L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla gestione per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di comunicazione il gestore non fornirà alcuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale potrà applicare le seguenti sanzioni:

_ Non corrispondenza delle grammature previste:

Penale di € 500,00

_ Non corrispondenza delle temperature previste:

penale di € 1.000,00

_ Fornitura con cariche microbiche elevate:

penale di € 1.000,00

_ Mancato rispetto della dotazione del personale e degli orari di presenza:

penale di € 1.000,00;

_ Mancata osservanza delle modalità di preparazione dei pasti:

penale di € 500,00;

_ Derrate non conformi alla tipologia ed alla qualità indicate nelle tabelle merceologiche:

penale € 500,00;

_ Altre infrazioni non espressamente contemplate:

penale di € 500,00.

Art. 22

(Responsabilità)

La ditta appaltatrice sarà direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose. La ditta aggiudicataria sarà tenuto a produrre, prima dell'inizio del servizio, una polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi, utenti, e persone incaricate al controllo del servizio della ristorazione per danni a persone e cose a chiunque appartenenti prevedendo i seguenti massimali € 50.000,00 per danni a cose € 500.00,00 per danni

a persone. Nella polizza dovrà essere prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenuto agli utenti della mensa in conseguenza della consumazione dei pasti.

Art. 23
(Cauzione)

A titolo di cauzione definitiva, l'impresa aggiudicataria dovrà produrre polizza fidejussoria, pari al 10% dell'importo annuo presunto di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento di danni nonché del rimborso di somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente, sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimenti, o cattiva gestione, o altro evento a lui imputabile.

Art. 24
(Stipula del contratto)

L'aggiudicatario dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico della ditta aggiudicataria. L'aggiudicatario si obbliga ad accettare l'eventuale consegna del servizio della refezione scolastica anche sotto riserva di legge, nelle more di stipula del contratto.

Art. 25
(Rinvio)

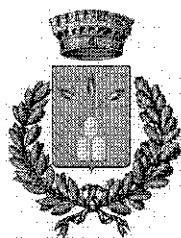
Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento e rinvio a tutte le disposizioni normative vigenti che regolano la materia, in quanto applicabili.

Art.26
(Foro competente)

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato e per la quale non si riesca ad addivenire ad una composizione bonaria è competente il TAR Campania - sez. Salerno-

Art. 27
(Trattamento dati personali)

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si informa che tutti dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo. I dati saranno comunque conservati ed, eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi illegittimi.



COMUNE DI VALLESACCARDA

Provincia di Avellino

Gemellato con



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE
SETTEMBRE

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

Lunedì 15 settembre	Martedì 16 settembre	Mercoledì 17 settembre	Giovedì 18 settembre	Venerdì 19 settembre
Pasta e patate	Pasta con tonno	Pasta e piselli	Pasta al pesto	Riso e lenticchie
Cotolette di tacchino	Bastoncini	Prosciutto cotto	Omelette fontina e prosciutto cotto	Mozzarella
Insalata e carote	Pomodori	Patate al forno	Spinaci al limone	Patate lesse

Lunedì 22 settembre	Martedì 23 settembre	Mercoledì 24 settembre	Giovedì 25 settembre	Venerdì 26 settembre
Gnocchi al pomodoro	Pasta e fagioli	Risotto con verdure	Pasta parmigiano	Ravioli
Prosciutto crudo	Bocconcini	Scaloppina	cosce di pollo	Prosciutto crudo e cotto
Insalata con pomodori	Piselli	Purè di patate	Carote lesse	Piselli

Lunedì 29 settembre	Martedì 30 settembre			
Pasta e lenticchie	Pasta al pomodoro			
Prosciutto crudo e cotto	Spezzatino di vitello			
Insalata con pomodori	Spinaci			

N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelati e di buona qualità)

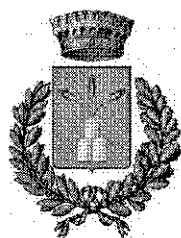
IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE
D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641



COMUNE DI VALLESACCARDA

Provincia di Avellino

Gemellato con



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE
OTTOBRE

		Mercoledì 1 ottobre	Giovedì 2 ottobre	Venerdì 3 ottobre
		Pasta e fagioli Prosciutto cotto Patate al forno	Pasta al pesto Omelette fontina e merluzzo al pomodoro Spinaci al limone	Riso e lenticchie Mozzarella Patate lesse
Lunedì 6 ottobre	Martedì 7 ottobre	Mercoledì 8 ottobre	Giovedì 9 ottobre	Venerdì 10 ottobre
Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo Insalata con pomodori	Riso e lenticchie cosce di pollo Carote lesse	Pasta in bianco Bastoncini Patate lesse	Pasta e patate Scaloppina Finocchi lessi	Pasta al forno Formaggio Pomodori
Lunedì 13 ottobre	Martedì 14 ottobre	Mercoledì 15 ottobre	Giovedì 16 ottobre	Venerdì 17 ottobre
Risotto con verdure Carene alla pizzaiola Purè di patate	Tortellini Prosciutto crudo e cotto Fagiolini	Pasta al pomodoro Platessa al forno Spinaci al limone	Pasta e fagioli Bocconcini Piselli	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Finocchi lessi
Lunedì 20 ottobre	Martedì 21 ottobre	Mercoledì 22 ottobre	Giovedì 23 ottobre	Venerdì 24 ottobre
Minestrone di verdure Frittata Patate alla salvia	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Piselli	Passata di legumi Ricottina Patate al forno	Risotto alla parmigiana Merluzzo al pomodoro Fagiolini lessi	Ravioli al sugo Prosciutto crudo e cotto Insalata
Lunedì 27 ottobre	Martedì 28 ottobre	Mercoledì 29 ottobre	Giovedì 30 ottobre	
Pasta e piselli Scaloppina Patatine	Pasta al pomodoro Pizza mozzarella e pomodoro Insalata	Pasta e fagioli Cosce di pollo Carote	Risotto alla parmigiana Bastoncini Patate lesse	

**N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA
A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE**

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelato e di buona qualità)

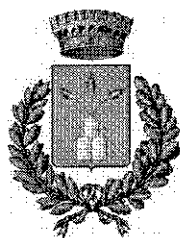
IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE
D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE
NOVEMBRE

--	--	--	--	--

Lunedì 3 novembre	Martedì 4 novembre	Mercoledì 5 novembre	Giovedì 6 novembre	Venerdì 7 novembre
Pasta al tonno Prosciutto crudo Insalata con pomodori	Riso e lenticchie cosce di pollo Carote lesse	Pasta alla parmigiana Frittata Patate lesse	Pasta e patate Vitello alla pizzaiola Finocchi lessi	Pasta al forno Formaggio Pomodori

Lunedì 10 novembre	Martedì 11 novembre	Mercoledì 12 novembre	Giovedì 13 novembre	Venerdì 14 novembre
Risotto con verdure Scaloppina Purè di patate	Pasta al pomodoro Omelette fontina e prosciutto cotto Fagiolini	Pasta al pesto Platessa al forno Spinaci al limone	Pasta e fagioli Bocconcini Patate al forno	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Finocchi lessi

Lunedì 17 novembre	Martedì 18 novembre	Mercoledì 19 novembre	Giovedì 20 novembre	Venerdì 21 novembre
Minestrone di verdure Frittata Patate alla salvia	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Spinaci al limone	Pasta e patate Bocconcini Patate al forno	Risotto alla parmigiana Merluzzo al pomodoro Fagiolini lessi	Ravioli Prosciutto crudo e cotto Insalata

Lunedì 24 novembre	Martedì 25 novembre	Mercoledì 26 novembre	Giovedì 27 novembre	Venerdì 28 novembre
Pasta e piselli Cosce di pollo Patatine	Pasta burro e parmigiano Pizza mozzarella e pomodoro Insalata	Pasta e fagioli Scaloppina Carote	Pasta al pesto Frittata Spinaci al limone	Riso e lenticchie Mozzarella Fagiolini e patate lesse

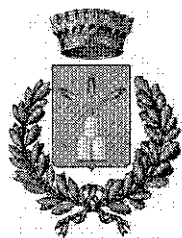
**N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA
A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE**

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelato e di buona qualità)

IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1





COMUNE DI VALLESACCARDA

Provincia di Avellino

Gemellato con



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE
DICEMBRE

Lunedì 1 dicembre	Martedì 2 dicembre	Mercoledì 3 dicembre	Giovedì 4 dicembre	Venerdì 5 dicembre
Pasta e patate Cotolette di tacchino Insalata e carote	Pasta con tonno Bastoncini Pomodori	Pasta e ceci Prosciutto cotto Patate al forno	Pasta al pomodoro Omelette fontina e prosciutto cotto Spinaci al limone	Riso e lenticchie Mozzarella Patate lesse
Lunedì 8 dicembre	Martedì 9 dicembre	Mercoledì 10 dicembre	Giovedì 11 dicembre	Venerdì 12 dicembre
Pasta e fagioli Prosciutto crudo Insalata con pomodori	Pasta al pomodoro cosce di pollo Carote lesse	Risotto alla parmigiana Bastoncini Patate lesse	Pasta burro e parmigiano Vitello alla pizzaiola Finocchi lessi	Pasta al forno Formaggio Pomodori
Lunedì 15 dicembre	Martedì 16 dicembre	Mercoledì 17 dicembre	Giovedì 18 dicembre	Venerdì 19 dicembre
Risotto con verdure Scaloppina Purè di patate	Tortellini in brodo vegetale Prosciutto crudo e cotto Fagiolini	Pasta al pomodoro Platessa Spinaci al limone	Pasta e fagioli Formaggini Piselli	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Finocchi lessi
Lunedì 22 dicembre	Martedì 23 dicembre	Mercoledì 24 dicembre	Giovedì 25 dicembre	Venerdì 26 dicembre

N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelato e di buona qualità)

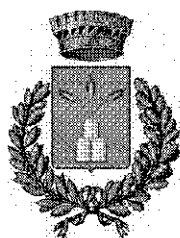
IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE
D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE
FEBBRAIO

Lunedì 2 febbraio	Martedì 3 febbraio	Mercoledì 4 febbraio	Giovedì 5 febbraio	Venerdì 6 febbraio
Pasta e patate Prosciutto crudo Insalata con pomodori	Pasta parmigiano cosce di pollo Carote lesse	Risotto a minestrone Bastoncini Patate lesse	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Finocchi lessi	Pasta al forno Formaggio Pomodori
Lunedì 9 febbraio	Martedì 10 febbraio	Mercoledì 11 febbraio	Giovedì 12 febbraio	Venerdì 13 febbraio
Risotto con verdure Scaloppina Purè di patate	Tortellini Prosciutto crudo Fagiolini e patate lesse	Pasta al pomodoro Platessa al forno Spinaci al limone	Pasta e fagioli Bocconcini Piselli	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Finocchi lessi
Lunedì 16 febbraio	Martedì 17 febbraio	Mercoledì 18 febbraio	Giovedì 19 febbraio	Venerdì 20 febbraio
Minestrone di verdure Uova sode Patate alla salvia	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Spinaci al limone	Pasta e lenticchie Ricottina Insalata	Risotto alla parmigiana Merluzzo al pomodoro Fagiolini lessi	Ravioli Prosciutto crudo e cotto Piselli
Lunedì 23 febbraio	Martedì 24 febbraio	Mercoledì 25 febbraio	Giovedì 26 febbraio	Venerdì 27 febbraio
Pasta e piselli Scaloppina Patatine	Pasta al pomodoro Pizza mozzarella e pomodoro Insalata	Pasta e fagioli Vitello alla pizzaiola Carote	Pasta al pesto Omelette fontina e prosciutto cotto Spinaci al limone	Riso e lenticchie Mozzarella Fagiolini

**N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA
A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE**

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelato e di buona qualità)

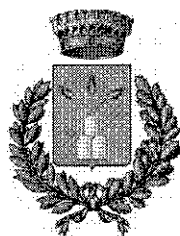
IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE
D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641



COMUNE DI VALLESACCARDA

Provincia di Avellino

Gemellato con



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE

MARZO

Lunedì 2 marzo	Martedì 3 marzo	Mercoledì 4 marzo	Giovedì 5 marzo	Venerdì 6 marzo
Pasta e patate Cotolette di tacchino Insalata e carote	Pasta con tonno Bastoncini Pomodori	Pasta e piselli Prosciutto cotto Patate al forno	Pasta al pesto Omelette fontina e prosciutto cotto Spinaci al limone	Riso al forno Mozzarella Fagiolini
Lunedì 9 marzo	Martedì 10 marzo	Mercoledì 11 marzo	Giovedì 12 marzo	Venerdì 13 marzo
Pasta e lenticchie Prosciutto crudo e cotto Insalata con pomodori	Pasta e parmigiano cosce di pollo Carote lesse	Pasta e patate Platessa al forno Spinaci al limone	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Finocchi lessi	Pasta al forno Formaggio Pomodori
Lunedì 16 marzo	Martedì 17 marzo	Mercoledì 18 marzo	Giovedì 19 marzo	Venerdì 20 marzo
Risotto con verdure Scaloppina Purè di patate	Pasta e patate Omelette fontina e prosciutto cotto Fagiolini e patate lesse	Pasta al pomodoro Platessa al forno Spinaci al limone	Pasta e fagioli Bocconcini Piselli	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Finocchi lessi
Lunedì 23 marzo	Martedì 24 marzo	Mercoledì 25 marzo	Giovedì 26 marzo	Venerdì 27 marzo
Minestrone di verdure Frittata Patate alla salvia	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Spinaci al limone	Risotto alla parmigiana Cotoletta di pollo Fagiolini lessi	Pasta al pesto Formaggini Insalata	Riso e lenticchie Mozzarella Patate lesse
Lunedì 30 marzo	Martedì 31 marzo			
Pasta e patate Cotolette di tacchino Insalata e carote	Pasta e piselli Prosciutto cotto Patate al forno			

N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelato e di buona qualità)

IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641



COMUNE DI VALLESACCARDA

Provincia di Avellino

Gemellato con



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE

APRILE

		Mercoledì 1 aprile	Giovedì 2 aprile	Venerdì 3 aprile
		Pasta in bianco Prosciutto cotto Patate al forno	Pasta al pesto Omelette fontina e prosciutto cotto Spinaci al limone	Riso e lenticchie Mozzarella Patate lesse
Lunedì 6 aprile	Martedì 7 aprile	Mercoledì 8 aprile	Giovedì 9 aprile	Venerdì 10 aprile
Gnocchi al pomodoro Prosciutto crudo Insalata con pomodori	Pasta parmigiano cosce di pollo Carote lesse	Pasta e patate Bastoncini Patate lesse	Risotto Cotoletta di tacchino Finocchi lessi	Pasta al forno Formaggio Pomodori
Lunedì 13 aprile	Martedì 14 aprile	Mercoledì 15 aprile	Giovedì 16 aprile	Venerdì 17 aprile
Risotto con verdure Scaloppina Purè di patate	Tortellini Prosciutto crudo Fagiolini	Pasta al pomodoro Platessa al forno Spinaci al limone	Pasta e fagioli Bocconcini Piselli	Pasta al pomodoro Cotoletta di pollo Finocchi lessi
Lunedì 20 aprile	Martedì 21 aprile	Mercoledì 22 aprile	Giovedì 23 aprile	Venerdì 24 aprile
Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Spinaci al limone	Pasta al forno Formaggio Pomodori	Pasta e lenticchie Formaggini Insalata	Ravioli Prosciutto crudo Piselli	Pasta con tonno Bastoncini Pomodori
Lunedì 27 aprile	Martedì 28 aprile	Mercoledì 29 aprile	Giovedì 30 aprile	
Pasta e piselli Scaloppina Patatine	Pasta al pomodoro Pizza mozzarella e pomodoro Insalata	Risotto con verdure Cotoletta di pollo Purè di patate	Pasta e patate Bastoncini Patate lesse	

N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelato e di buona qualità)

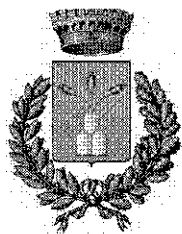
IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641



COMUNE DI VALLESACCARDA

Provincia di Avellino

Gemellato con



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE

MAGGIO

				Venerdì 1 maggio Riso e lenticchie Mozzarella Fagiolini
Lunedì 4 maggio Pasta al pomodoro Prosciutto crudo e cotto Insalata con pomodori	Martedì 5 maggio Pasta parmigiano cosce di pollo Carote lesse	Mercoledì 6 maggio Risotto alla parmigiana Bastoncini Patate lesse	Giovedì 7 maggio Pasta e lenticchie Vitello alla pizzaiola Finocchi lessi	Venerdì 8 maggio Pasta al forno Formaggio Pomodori
Lunedì 11 maggio Risotto con verdure Scaloppina Purè di patate	Martedì 12 maggio Pasta al pesto Omelette fontina e prosciutto cotto Fagiolini e patate lesse	Mercoledì 13 maggio Pasta al pomodoro Platessa al forno Spinaci al limone	Giovedì 14 maggio Pasta e fagioli Bocconcini Piselli	Venerdì 15 maggio Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Finocchi lessi
Lunedì 18 maggio Minestrone di verdure Frittata Patate alla salvia	Martedì 19 maggio Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Spinaci al limone	Mercoledì 20 maggio Pasta e lenticchie Ricottina Patate al forno	Giovedì 21 maggio Risotto alla parmigiana Merluzzo al pomodoro Fagiolini lessi	Venerdì 22 maggio Ravioli Prosciutto crudo e cotto Insalata
Lunedì 25 maggio Pasta e piselli Scaloppina Patatine	Martedì 26 maggio Pasta al pomodoro Pizza mozzarella e pomodoro Insalata	Mercoledì 27 maggio Pasta e fagioli Platessa al forno Carote	Giovedì 28 maggio Pasta al pesto Cotoletta di pollo Spinaci al limone	Venerdì 29 maggio Riso e lenticchie Mozzarella Patate lesse

N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA

A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelato e di buona qualità)

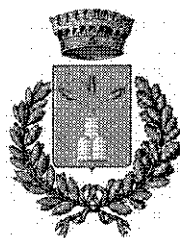
IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE
D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641



COMUNE DI VALLESACCARDA

Provincia di Avellino

Gemellato con



MENU ADOTTATO NELLE SCUOLE DI VALLESACCARDA

(Infanzia - Primaria e Secondaria di 1° Grado)

Anno Scolastico 2014 / 2015

MESE

GIUGNO

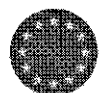
	Martedì 2 giugno	Mercoledì 3 giugno	Giovedì 4 giugno	Venerdì 5 giugno
	Pasta parmigiano cosce di pollo Carote lesse	Risotto alla parmigiana Bastoncini Patate lesse	Pasta e patate Spezzatino di vitello Finocchi lessi	Pasta al forno Formaggio Pomodori
Lunedì 8 giugno	Martedì 9 giugno	Mercoledì 10 giugno	Giovedì 11 giugno	Venerdì 12 giugno
Risotto con verdure Scaloppina Purè di patate	Tortellini Prosciutto crudo e cotto Fagiolini	Pasta al pomodoro Platessa al forno Spinaci al limone	Pasta e fagioli Bocconcini Piselli	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo Finocchi lessi
Lunedì 15 giugno	Martedì 16 giugno	Mercoledì 17 giugno	Giovedì 18 giugno	Venerdì 19 giugno
Minestrone di verdure Frittata Patate alla salvia	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitello Spinaci al limone	Pasta al pesto Formaggini Insalata	Risotto alla parmigiana Merluzzo al pomodoro Fagiolini lessi	Ravioli Prosciutto crudo e cotto Piselli

N.B. DA USARE ESCLUSIVAMENTE OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE DEL TERRITORIO DELLA VALLE DELL'UFITA A FINE PASTO FRUTTA DI STAGIONE

I prodotti da fornire dovranno essere sempre freschi ad eccezione dei seguenti prodotti che dovranno essere forniti surgelati:

- PISELLI (da fornire surgelati durante l'intero periodo dell'appalto)
- SPINACI (da fornire surgelati soltanto nei mesi di marzo, aprile e maggio)
- PESCE (da fornire sempre surgelato e di buona qualità)

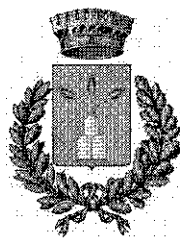
IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE
D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641



COMUNE DI VALLESACCARDA

Provincia di Avellino

Gemellato con



TABELLA ESPRESSA IN GRAMMI A CRUDO DEI PRINCIPALI ELEMENTI

ALIMENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE
SECONDI PIATTI	Grammi	Grammi	Grammi
Filetto di pesce	80	100	120
Uova	1	1	2
Manzo	80	100	120
Maiale	80	100	120
Coniglio con osso	150	180	200
Cosce di pollo con osso	150	180	200
Petto di pollo	80	100	120
Petto di tacchino	80	100	120
Carne macinata	60	80	100
Prosciutto cotto o crudo	40	50	70
Formaggio dolce	50	60	70
Bastoncini di pesce	N. 3 pz.	N. 4 pz.	N. 5 pz.
Uova per imapanatura <i>(numero uova per 100 porzioni)</i>	6	10	10
Uova per frittate <i>(per porzione)</i>	1	1 e mezza	1 e mezza
Olio extravergine come ingrediente	5	6	7
CONTORNI	Grammi	Grammi	Grammi
Patate	150	170	200
Insalata mista	30	40	50
Verdura cotta	80	100	120
Carote crude	70	80	100
Fagiolini	50	70	90
Pomodori	70	80	100
Olio extravergine d'oliva <i>per condimento verdure</i>	7	8	10
Frutta	100	150	200
Pane	50	70	100
PRIMI PIATTI	Grammi	Grammi	Grammi
Passato di verdure <i>per condimento verdure</i>	30	40	50
Sformato di verdure	150	180	200
Burro se richiesto dalla ricetta	3	4	5
Olio extravergine	5	5	5
Grana Padano	5	5	5
Pasta asciutta	50	70	80
Riso asciutto	50	70	80
Tortellini	80	100	120
Pasta per minestra	20	30	30

IL RESPONSABILE DELL'A.S.L. AV1



COMUNE
D'EUROPA

Via F. Tedesco, 2 - 83050 Vallesaccarda (Avellino) - Tel. 0827 97034 - Fax 0827 97463
www.comune-vallesaccarda.it - info@comune-vallesaccarda.it

Codice Fiscale 81 00 161 0641

GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DA SVOLGERSI NEL COMUNE DI VALLESACCARDA

MODELLO DI AUTODICHIARAZIONE PER LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICO-PROGETTUALE E L'ATTRIBUZIONE DEL RELATIVO PUNTEGGIO.

Il sottoscritto		
Nato (luogo e data di nascita)		
Legale rappresentante dell' Impresa		
con sede in:	Comune	diProv. Via/P.zza

Il sottoscritto		
Nato (luogo e data di nascita)		
Legale rappresentante dell' Impresa		
con sede in:	Comune diProv.	Via/P.zza

Il sottoscritto		
Nato (luogo e data di nascita)		
Legale rappresentante dell' Impresa		
con sede in:	Comune	diProv. Via/P.zza

(In caso di Imprese raggruppate in Associazione temporanea, le dichiarazioni di cui al presente modello devono essere rese e sottoscritte dal legale rappresentante di ciascuna Impresa associata. Qualora i riquadri non siano sufficienti, utilizzare un foglio aggiuntivo)

Al fine della valutazione dell'offerta tecnico-progettuale (qualità del servizio e qualità organizzativa) ed alla conseguente attribuzione dei punteggi previsti nel Capitolato speciale d'appalto relativamente alla gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, **nella piena consapevolezza di quanto prescritto dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. 445/2000 sulla responsabilità penale cui si può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci, nonché sulla decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 46 e 47 del medesimo D.P.R. 445/2000,**

DICHIARA/ DICHIARANO

Quanto segue:

Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 40 pagine formato A4 carattere Arial Narrow altezza 14, interlinea 1,5, esclusi eventuali allegati, dovrà

contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione infrastrutturale e gestionale dei servizi oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sottocapitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:

1 – Organizzazione del servizio

2 - Miglioramento degli ambienti di refezione dal punto di vista del confort e della funzionalità, anche attraverso la messa a disposizione di attrezzature ed arredi aggiuntivi rispetto alla dotazione esistente

3- Programma di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

4 - Programma di emergenza che la ditta si impegna ad adottare con indicazione di sedi alternative

5 - Utilizzo di prodotti del territorio Vallesaccardese e /o della Comunità montana della Valle dell'Ufita

6 - Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi

7 - Impegno ad effettuare corsi di formazione ed aggiornamento, di durata non inferiore alle 20 ore, a favore degli operatori direttamente impegnati nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto. E' necessario allegare dettagliato programma del corso di formazione

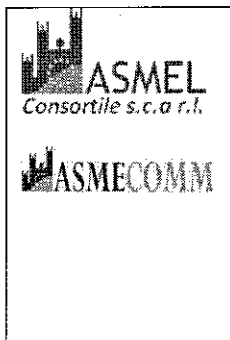
8 - Impegno a garantire la disponibilità di un nutrizionista qualificato o di uno specialista in scienza dell'alimentazione che contribuisca al controllo ed alla revisione periodica del menù, in collaborazione con l'ASL AV1. E' necessario allegare una dichiarazione di impegno da parte di un nutrizionista o specialista in scienza dell'alimentazione.

9 - Risorse umane

10 - Proposta migliorativa in genere. Dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi e migliorativi rispetto a quelli previsti nel capitolato, che consentono all'Ente di conseguire vantaggi economici e/o tesi alla sostenibilità ambientale che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma a solo titolo di sponsorizzazione; ciò significa che l'affidatario dell'appalto potrà pubblicizzare il proprio marchio/logo nell'ambito dell'intervento migliorativo offerto.

11 - Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per la Stazione appaltante da parte della Ditta Appaltatrice. La ditta dovrà presentare un programma che preveda la rilevazione di gradimento del servizio nel corso dell'anno scolastico precisando che la rilevazione stessa dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo di almeno il 40%

--



CENTRALE DI COMMITTENZA
ASMEL CONSORTILE Soc. Cons. a r.l.
Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003



COMUNE DI VALLESACCARDA
Via F. Tedesco, 2
83050 Vallesaccarda - AV
codice fiscale 81 00 161 0641 tel: +39 0827 97034fax: +39 0827 97463
UFFICIO TECNICO COMUNALE

ATTO UNILATERALE D'OBBLIGO

AMMINISTRAZIONE / ENTE APPALTANTE: **COMUNE DI VALLESACCARDA**

OGGETTO DELL'APPALTO: **AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

CIG: _____

CUP: _____

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____ C.F. _____
in qualità di rappresentante legale della _____ con
sede in via.....,

PREMESSO CHE

- A. Ad esito di apposita determinazione a contrarre relativa alla presente procedura di gara il Comune di Vallesaccarda (AV) ha affidato alla Centrale di Committenza "Asmel Consortile S.c. a r.l." l'espletamento della procedura di gara ai sensi dell'art. 33 del D.Lgs. n.163/2006;
- B. In caso di aggiudicazione, l'offerente intende garantire, con il presente atto, l'assunzione dell'obbligo stabilito nella Determinazione a contrarre relativa all'avvio della presente procedura di corrispondere alla Centrale di Committenza "Asmel Consortile S.c. a r.l." il corrispettivo del servizio per le attività di gara fornite dalla Centrale e per l'uso della piattaforma "Asmecomm", nella misura dell'1,5% dell'importo aggiudicato;
- C. La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell'offerta.

Tutto ciò premesso, l'Offerente, con il presente atto, ai sensi dell'art. 1334 del codice civile

SI OBBLIGA

a qualsiasi titolo, nei confronti della Centrale di Committenza "Asmel Consortile S.c. a r.l." a quanto meglio precisato negli articoli di seguito elencati.

ARTICOLO 1 - VALIDITA' DELLE PREMESSE.

1.1. Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto.

ARTICOLO 2 - OGGETTO.

2.1. L'Offerente si impegna nei confronti di ASMEL CONSORTILE S.c. a r.l., con sede in Piazza del Colosseo, 4 - Roma, Centrale di Committenza per l'indizione della presente procedura di aggiudicazione a corrispondere, a seguito dell'aggiudicazione, contestualmente alla sottoscrizione del contratto con la Stazione Appaltante, il corrispettivo del servizio per le attività di gara fornite dalla Centrale e per l'uso della piattaforma "Asmecom", nella misura dell'1,5% dell'importo aggiudicato, come indicato nella Determinazione a contrarre relativa all'avvio della presente procedura;

2.2. Il sig. _____, in possesso dei requisiti previsti dalla disciplina vigente e munito dei necessari poteri, sottoscrive il presente atto, dichiarando di essere pienamente abilitato ad assumere obblighi in nome e per conto dell'Offerente.

ARTICOLO 3 – NORME INTERPRETATIVE.

3.1. Si applicano tutte le disposizioni degli Atti di Gara, qualora non derogate da quelle previste dal presente atto.

3.2. In caso di difformità o incompatibilità tra i citati documenti contrattuali si applicano le disposizioni più favorevoli per la Centrale di Committenza.

ARTICOLO 4 – ONERI A CARICO DEL CONTRAENTE.

4.1. Sono a carico dell'Offerente tutti gli oneri derivanti dall'attuazione del presente atto. L'Offerente si impegna, altresì, ad accollarsi le eventuali spese, imposte e tasse conseguenti alla stipula del presente atto; contestualmente invoca a proprio favore i benefici fiscali vigenti.

(Timbro e firma)

Interviene al presente atto, ai sensi dell'art. 1334 del codice civile, il Prof. Arturo Manera, in qualità di legale rappresentante di ASMEL CONSORTILE S.c. a r.l., domiciliato per la carica presso la sede della suddetta società, in Piazza del Colosseo, 4, Roma, in forza dei poteri previsti dallo statuto societario.

Il legale rappresentante di ASMEL CONSORTILE S.c. a r.l. dichiara di accettare, per conto della stessa società, l'impegnativa descritta che diviene, così, irrevocabile per il dichiarante, e potrà essere modificata solamente con altro atto garantito dal consenso e dalla partecipazione della Centrale di Committenza medesima.

L'Amministratore Unico
