



**CITTA' DI TERRACINA**

# **DISCIPLINARE DI GARA**

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

**SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE  
DI PRIMO GRADO**

**ANNI SCOLASTICI**

**2015/2016, 2016/2017, 2017/2018,  
2018/2019, 2019-2020, 2020/2021**

## INDICE

<b>SEZIONE 1</b>	<b>Requisiti di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico</b>
<b>SEZIONE 2</b>	<b>Modalità e condizioni per la costituzione del deposito cauzionale provvisorio</b>
<b>SEZIONE 3</b>	<b>Modalità di presentazione dell'offerta</b>
<b>SEZIONE 4</b>	<b>Trattamento dei dati</b>
<b>SEZIONE 5</b>	<b>Modalità e criteri relativi all'aggiudicazione</b>
<b>SEZIONE 6</b>	<b>Criteri di individuazione delle offerte anormalmente basse</b>
<b>SEZIONE 7</b>	<b>Modalità di svolgimento della gara</b>
<b>SEZIONE 8</b>	<b>Cessione e subappalto</b>
<b>SEZIONE 9</b>	<b>Cessione del credito</b>
<b>SEZIONE 10</b>	<b>Obblighi e responsabilità del soggetto aggiudicatario</b>
<b>SEZIONE 11</b>	<b>Documentazione in bollo- regolarizzazione</b>
<b>SEZIONE 12</b>	<b>Responsabile del procedimento</b>
<b>SEZIONE 13</b>	<b>Informazioni di gara</b>
<b>SEZIONE 14</b>	<b>Consultazione bando e risultato gara</b>
<b>SEZIONE 15</b>	<b>Organismo responsabile delle procedure di ricorso</b>

**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado della Città di Terracina.**

**CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.) n. 60484792C5**

<b>SEZIONE 1</b>	<b>REQUISITI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO</b>
------------------	---

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art.34 e seguenti del Codice degli Appalti approvato con D.lgs n.163/2006 e successive modifiche ed integrazioni.

Per ammessi alla gara gli operatori economici interessati dovranno dimostrare, tra l'altro, di possedere oltre ai requisiti di ordine generale previsti dall'art. 38 del citato Codice degli Appalti, i seguenti requisiti di esperienza, di capacità tecnica e di idoneità professionale:

**1.a)** Iscrizione alla C.C.I.A.A. completo di nullaosta antimafia, industria, artigianato e agricoltura o nel Registro delle Commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti Ordini professionali al n. \_\_\_\_\_ del registro delle imprese. In caso di soggetti con sede in uno Stato membro della U.E. diverso da quello dell'Amministrazione aggiudicatrice, gli stessi dovranno essere iscritti in uno dei registri commerciali dello Stato di appartenenza, sempre per attività conformi a quella di **gestione di mense scolastiche e/o ristorazione collettiva**, di cui all'art. 39 del D.lgs 163/06 e ss.mm.ii.;

**1.b)** Se Cooperative, iscrizione all'Albo delle Società Cooperative tenuto presso il Ministero dello Sviluppo Economico, a cura della Camera di Commercio e, se Cooperative Sociali, iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali, se istituito, ovvero possesso di tutti i requisiti necessari per l'iscrizione;

**1.c)** Essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei soggetti disabili a norma della legge n. 68/1999;

**1.d)** dichiarazione di non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, del D.lgs n.163 del 12 Aprile 2006 e s.m.i., nonché l'indicazione di eventuali condanne per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione;

**1.e)** ai sensi di quanto disciplinato dall'art. 38, comma 1, lettera m e m quater) del D.lgs. n. 163/06 e s.m.i., il concorrente dovrà, altresì, dichiarare :

- di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del C.C. e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del C.C. e di aver formulato l'offerta autonomamente ( allegando all'offerta economica i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta );
- di non trovarsi nella condizione di sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del D.lgs. 8/06/2001, n. 231 o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la

pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36-bis, comma 1, del D.L. n.223/2006, convertito, con modificazioni, dalla Legge n.248/2006 e s.m.i.;

**1.f)** certificazioni di qualità, per preparazione e somministrazione pasti per scuole, enti e comunità in corso di validità: UNI EN ISO 9000:2008, UNI EN ISO 14001:2004, UNI EN ISO 22000:2005, UNI 22005:2008 relativa alla categoria merceologica oggetto del presente appalto, rilasciato da organizzazione specializzata accreditata "SINCERT" o analogo ente operante in Italia o in un altro paese dell'Unione Europea per fornitura identica a quella oggetto del presente appalto . Di essere in possesso della certificazione relativa al trasporto dei pasti e di essere in possesso della/e autorizzazione/i sanitaria/e relativa ala struttura che si intende utilizzare per l'espletamento dell'appalto.

**1.g)** Di non utilizzare, per tutta la durata dell'appalto, prodotti OGM;

**1.h)** Di essere in regola con le disposizioni dettate dal D. Lgs. n. 193/2007 "A" attuazione della direttiva 2004/41/CE e dei Regolamenti CE 852, 853 e 854 del 2004, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e dal Regolamento CE n. 852/2004, e successive modificazioni ed integrazioni, in materia di igiene dei prodotti alimentari, e di aver redatto il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) e di impegnarsi ad attuare il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;

**1.i)** Dichiarazione che l'impresa ha realizzato complessivamente, nell'ultimo triennio, un fatturato specifico da servizi identici a quelli oggetto dell'appalto che risulti almeno pari al valore presunto annuo del presente appalto ed un fatturato da servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto non inferiore alla metà del valore presunto annuo del presente appalto.

**1.j)** Di essere in possesso di idonee referenze bancarie certificate da parte di almeno due (2) Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, dalle quali risulti la dichiarazione degli Istituti e/o degli Intermediari che l'operatore economico abbia sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che sia in possesso della capacità economico e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto;

**1.k)** Di possedere la capacità tecnica atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio così come richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto;

- Elenco delle principali forniture nel settore oggetto della gara effettuate a favore di soggetti privati o Enti Pubblici nell'ultimo triennio (anni 2011–2012–2013) con l'indicazione per ciascuna di esse, dell'importo, del periodo, dei destinatari, del numero di pasti forniti e del tipo di gara cui si è partecipato. **Il numero dei pasti complessivo non potrà essere inferiore al 70% del numero dei pasti stimati della gara per cui si concorre.** Le forniture effettuate a favore di Enti Pubblici saranno provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni pubbliche medesime;
- le forniture effettuate a favore di privati saranno provate tramite dichiarazioni rilasciate alla ditta concorrente dai privati stessi o, in mancanza, dichiarate dallo stesso concorrente;

- Indicazione degli organi tecnici di cui l'Impresa si avvale, ed in particolare di quelli per l'esercizio dei controlli di qualità.
- Indicazione del numero medio annuo di dipendenti dell'impresa, nonché il numero di dirigenti impiegati negli ultimi tre anni;
- Di avere nel proprio organico personale qualificato per lo svolgimento del servizio in numero sufficiente, in rapporto ad analoghi servizi gestiti in altri enti ed in corso, in particolare viene richiesto un rapporto utente/ dipendente addetto al servizio secondo quanto indicato nell'art. 25 del Capitolato Speciale;

In caso di concorrente stabilito in altri Stati aderenti all'Unione Europea:

- che il soggetto offerente è in possesso dei requisiti di partecipazione alle gare pubbliche in base alla documentazione prodotta secondo le normative vigenti nei rispettivi Paesi;

**1.l)** di aver preso esatta cognizione della natura del servizio oggetto dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

**1.m)** di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nel Capitolato speciale d'appalto e negli allegati;

- a. La Ditta dovrà dichiarare la disponibilità, per tutta la durata contrattuale del presente appalto, di un centro cottura, per la preparazione di tutti i pasti a favore degli Istituti scolastici del territorio comunale.

**1.n)** Di aver preso visione dell'elenco delle attrezzature, che l'Amministrazione Comunale offre in comodato d'uso, allegato N. 5 del Capitolato Speciale d'appalto, di impegnarsi ad integrare a proprie spese le attrezzature e le minuterie d'uso necessarie per l'espletamento dell'appalto e di impegnarsi a corrispondere l'importo forfettario richiesto alle condizioni indicate all'art.24;

**1.o)** di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito, ad eccezione di quelli previsti dall'art.12 del Capitolato Speciale d'Appalto;

**1.p)** di impegnarsi a mantenere immodificabile e vincolante per tutta la durata dell'appalto, l'organico indicato nella presente offerta, in tutte le fasi del servizio: Cucina, terminali di consumo, distribuzione, nonché il personale e i mezzi indicati per il trasporto;

**1.q)** di essere consapevole, nella formulazione dell'offerta, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza ed assistenza in vigore;

**1.r)** di essere disponibile ad iniziare e ad eseguire il servizio sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto;

**1.s)** di assumersi qualsiasi responsabilità ed onere nei confronti del Comune e di terzi, nei casi di mancata adozione di quei provvedimenti utili alla salvaguardia delle persone e degli strumenti coinvolti e non nella gestione del servizio;

**1.t)** di essere a conoscenza che non sono previsti rimborsi spese o compensi per la presentazione dell'offerta e che la documentazione trasmessa rimane agli atti del Comune;

**1.u)** che, in caso di aggiudicazione, rispetterà le modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutti gli obblighi derivanti da leggi, regolamenti, contratti collettivi ed integrativi aziendali in materia di rapporti di lavoro, in relazione a tutte le persone che esplicano attività a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta, quanto in forma saltuaria, di consulenza o di qualsivoglia altra natura ed assumerà ogni responsabilità per danni o infortuni che possono derivare a dette persone o essere cagionati da dette persone nell'esecuzione di ogni attività, direttamente o indirettamente, inerente alle prestazioni oggetto dell'appalto e specificatamente dettagliate nel Capitolato Speciale d'appalto;

**1.v)** di impegnarsi a mantenere ferma l'offerta presentata per un periodo di 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta stessa, avendo valore di proposta irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile;

**1.z) E' condizione di partecipazione – A PENA DI ESCLUSIONE- il versamento di euro 140,00 (centoquaranta),** quale contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (deliberazione n. 1 del 10.01.2007 – G.U. 16.01.2007, N. 12) Per il pagamento della contribuzione possono essere utilizzate le modalità indicate dall'Avcp in vigore dal 1° Gennaio 2014.

A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno, che in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti (art. 37, comma 8, del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i.). Ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. d) ed e) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., si applicano le disposizioni di cui al citato articolo 37.

**In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese o consorzi ordinari di cui all'art. 34 e seguenti del Codice degli appalti approvato con D.lgs n163/2006, -A PENA DI ESCLUSIONE-i requisiti per la partecipazione devono essere riferiti complessivamente a tutte le imprese raggruppate o consorziate e devono essere posseduti nella misura del 60% dell'azienda capogruppo e per la rimanenza altre aziende appartenenti all'ATI o delle altre imprese consorziate nella misura minima del 20% ciascuna. Ferme le suddette percentuali minime, la capogruppo – A PENA DI ESCLUSIONE- dovrà concorrere in misura maggioritaria rispetto alla/e mandante/i ed il raggruppamento, nella sua globalità, dovrà raggiungere il 100% dei requisiti. In caso di partecipazione alla gara di consorzi di cui all'art. 34, e seguenti, i requisiti di idoneità tecnica e finanziaria devono essere posseduti e comprovati dagli stessi. Tutte le dichiarazioni devono essere rese da tutti i soggetti raggruppati, o consorziati mentre in caso di R.T. di soggetti già costituiti dovranno essere allegati alla dichiarazione anche il Mandato e la Procura, quest'ultima risultante da atto pubblico notarile, conferito al soggetto mandatario dai mandanti.**

**I Consorzi di imprese dovranno inoltre presentare l'atto costitutivo ( in originale o in copia autentica) e gli eventuali atti modificativi.**

**Inoltre nel caso in cui il soggetto aggiudicatario sia costituito in forma di raggruppamento temporaneo avrà l'obbligo di costituire raggruppamento entro 10 giorni dalla data di notifica dell'aggiudicazione definitiva.**

**È vietata** qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta (art. 37, comma 9, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.).

**È fatto divieto** ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti (art. 37, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.).

#### **INOLTRE A PENA DI ESCLUSIONE:**

- **L'offerta dovrà essere tassativamente redatta secondo le modalità e condizioni specificatamente indicate nella Sezione 3 del presente disciplinare di gara;**

<b>SEZIONE 2</b>	<b>MODALITA' E CONDIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEL DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO</b>
------------------	---

**A PENA DI ESCLUSIONE DALLA GARA**, all'offerta dovrà essere allegata quale cauzione provvisoria a garanzia della sottoscrizione del contratto, una polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da compagnia autorizzata all'esercizio nel ramo cauzioni o fidejussione bancaria pari al 2% dell'importo posto a base d'asta .

La cauzione dovrà essere prodotta in originale e corredata –a pena di esclusione- di una dichiarazione del concorrente attestante la **validità non inferiore a 180 giorni**.

La cauzione provvisoria, sarà restituita con il costituirsi della cauzione definitiva da depositare al competente ufficio comunale. La cauzione provvisoria deve essere corredata dalla dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria definitiva, qualora l'offerente risulti aggiudicatario.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, l'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 / 9001:2008 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 45000, con riferimento alla tipologia del servizio oggetto del presente appalto.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006:

- la riduzione del valore della cauzione provvisoria è accordata qualora il possesso della suddetta certificazione del sistema di qualità sia comprovato da tutte le imprese del costituendo raggruppamento o consorzio, ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006;
- la cauzione provvisoria potrà anche essere intestata alla sola impresa a cui è conferito il ruolo di capogruppo, in caso di raggruppamento o di consorzio già costituito.

Entro il termine stabilito nella comunicazione di aggiudicazione della gara, l'aggiudicatario, sotto pena di decadenza immediata da ogni diritto, nonché di rispondere dei danni e delle spese, dovrà costituire, a mezzo polizza fidejussoria o fidejussione bancaria, la **cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo presuntivo di aggiudicazione dell'appalto**.

La cauzione definitiva è data a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempienza alle obbligazioni stesse, delle penalità applicabili in forza del presente Capitolato.

Dopo il deposito della cauzione definitiva costituita con le modalità e nell'importo di cui sopra, il Dirigente del Servizio fisserà il giorno e l'ora in cui la ditta appaltatrice dovrà presentarsi per la stipula del contratto.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La Ditta è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto, sia per quanto attiene gli aspetti relativi all'esecuzione corretta del servizio sia per l'uso delle attrezzature come indicato nel Capitolato Speciale.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Lo svincolo sarà autorizzato alla scadenza del contratto in assenza di controversia.

<b>SEZIONE 3</b>	<b>MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA</b>
------------------	--

L'offerta e la documentazione richiesta, dovranno essere indirizzate al Comune di Terracina – Ufficio Protocollo, Piazza Municipio,1- 04019 Terracina (LT), ed, pena l'esclusione dalla gara, essere contenuta in un plico perfettamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'Impresa.

Il plico dovrà pervenire ad esclusivo rischio del mittente entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 11/02/2015 (termine perentorio) in uno dei modi seguenti a scelta del concorrente:

- Raccomadata A.R. a mezzo servizio postale di Stato e/o a mezzo di ditta privata autorizzata.

Resta inteso che:

- 1. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;**
- 2. Trascorso il tempo fissato, non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva della offerta precedente;**
- 3. Non sarà dato corso al plico di spedizione che non risulti pervenuto entro il termine fissato e che non sia recapitato in conformità alle prescrizioni innanzi dettate;**
- 4. Determina l'esclusione dalla gara il fatto che il plico di spedizione, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura , non contenga separatamente le buste relative a " Offerta economica", " Documenti" e "Relazione tecnico-organizzativa per il servizio di refezione scolastica" e che le stesse non siano chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura come richiesto;**
- 5. Non si fa luogo ad esclusione dalla gara nel caso in cui manchino o risultino incompleti o irregolari i documenti richiesti;**
- 6. L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del D.Lgs 12 Aprile 2006, n.163;**

7. E' fatta riserva di aggiudicare in caso di una sola offerta purchè valida o di non aggiudicare il servizio ad alcun concorrente, in quest'ultimo caso si procederà secondo quanto previsto dalla normativa vigente;

8. In caso di offerte uguali, si procederà a norma di legge.

**Non si terrà conto del timbro di spedizione postale, bensì della data ed orario di arrivo al protocollo generale del Comune.**

Tutte le dichiarazioni indicate nel presente Capitolato dovranno essere prodotte, pena l'esclusione, unitamente a copia fotostatica, leggibile e non autenticata, di un documento di identità in corso di validità del soggetto che ha sottoscritto le dichiarazioni stesse.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione per verificare la veridicità delle dichiarazioni prodotte in sede di gara ai sensi dell'art.48, comma 1, del D.lgs 163/2006.

Il plico perfettamente chiuso, sigillato e firmato su tutti i lembi di chiusura, recante esternamente, **a pena di esclusione**, le indicazioni riguardanti il mittente, dovrà riportare la seguente dicitura: **"Gara d'Appalto per l'affidamento del servizio di Refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado"** e riportare il codice CIG 5669370, che identifica la procedura.

Il plico, a sua volta, dovrà contenere tre buste sigillate e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, recanti all'esterno, **a pena di esclusione**, la denominazione dell'impresa, l'oggetto della gara e le seguenti diciture:

- Busta n° 1 – **"Documentazione Amministrativa "**
- Busta n° 2 – **" Relazione tecnico-organizzativa per il servizio di refezione scolastica"**
- Busta n° 3 – **"Offerta economica"**

**Costituisce causa di esclusione l'inosservanza della prescrizione di suddividere i documenti di gara**, la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica e l'offerta economica in tre buste separate.

Le spese relative alla stipula del contratto d'appalto sono a carico della ditta aggiudicatrice.

In ciascuna busta dovranno essere contenute le documentazioni e le dichiarazioni di seguito specificate:

**Busta n° 1 – "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA", dovrà contenere a pena di esclusione:**

- a) Domanda di ammissione alla gara, redatta **sull' allegato Mod. A** (al presente Disciplinare di gara, **A PENA DI ESCLUSIONE**- in competente bollo ( salvo eccezioni di legge);
- b) Dichiarazione **sull'allegato Mod. B** ( al presente Disciplinare),- **A PENA DI ESCLUSIONE**- resa ai sensi del T.U. 445/2000, ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione allo stato di appartenenza resa dal legale rappresentante, sottoscritta,
- c) **copia delle certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001:2000** di cui alla Sezione 1, lett. 1f) del presente disciplinare, in originale o in copia autenticata;
- d) **la garanzia** di cui alla sezione 2 del presente disciplinare
- e) **la ricevuta del versamento del contributo all'A.V.C.P.** di cui alla Sezione 1, lett. 1z) del presente disciplinare;
- f) **idonee dichiarazioni** bancarie in carta semplice ed in numero minimo di due, rilasciate da istituti di credito diversi, dalle quali risulti la serietà, la solidità e la correttezza dell'impresa e la sua disponibilità di mezzi finanziari tal da poter assumere il presente appalto.

- g) **la documentazione comprovante** la disponibilità, per tutta la durata contrattuale del presente appalto, di un centro di cottura adeguato, ubicato presso il Comune di Terracina, rispondente alle caratteristiche del Capitolato Speciale e quelle previste dalle norme di legge. La documentazione è specificatamente indicata nella Sezione 1 del presente Disciplinare di gara;
- h) **La dichiarazione di interesse all'uso, secondo le modalità previste all'art. 24, del Capitolato Speciale** delle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale, e l'impegno a versare mensilmente l'importo forfettario di euro 700,00 ( settecento), oltre IVA di legge, se dovuta, e l'impegno a provvedere all'integrazione di attrezzature che riterrà utile per il miglioramento del servizio e la qualità di conservazione dei prodotti e della minuteria d'uso della cucina e dei refettori;
- i) **le dichiarazioni**, di cui alla sezione 1,lett.1i) attestanti di aver svolto nell'ultimo triennio, un fatturato specifico da servizi identici a quelli oggetto dell'appalto che risulti almeno pari al valore presunto annuo del presente appalto ed un fatturato da servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto non inferiore alla metà del valore presunto annuo del presente appalto.
- j) **Piano di autocontrollo** (H.A.C.C.P.) comprovante le modalità e periodicità di svolgimento del servizio di controllo e analisi dei punti critici;
- k) **Piano di sicurezza**, documento di valutazione dei rischi e Atto di Nomina di un Responsabile del servizio di prevenzione e protezione valido ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008;
- l) **Dichiarazioni di possedere la capacità tecnica** atta a garantire una perfetta e puntuale esecuzione del servizio così come richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- m) **Menù redatto secondo le indicazioni contenute nel Capitolato Speciale, approvato e vidimato dall'A.S.L.** competente per il territorio;

(si precisa che il concorrente potrà, a sua scelta, sia redigere *ex novo* la dichiarazione ricopiando il testo di cui al suddetto modello, sia compilare lo stesso modello allegato, omettendo, in caso di riscrittura, o depennando, in caso di compilazione del modulo, le parti che non lo riguardano).

**Tutte le dichiarazioni devono essere rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n.445 ed indicare espressamente- a pena di esclusione- che il soggetto sottoscrittore è consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 di detto D.P.R. n.445/2000, per le ipotesi di falsità e di dichiarazioni mendaci.**

#### **BUSTA N° 2 “ RELAZIONE TECNICO-ORGANIZZATIVA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA”**

Dovrà contenere, **a pena di esclusione**, dettagliata relazione tecnico-organizzativa, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante della ditta.

**In caso di RTI la relazione deve essere resa da ciascun rappresentante legale delle ditte temporaneamente raggruppate, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.lgs 163/2006, specificando le parti del servizio assunte dalle singole cooperative.**

La busta dovrà contenere:

- a) **Progetto tecnico-organizzativo** delle attività previste nel Capitolato compresi:
  - l'organizzazione del personale (con indicazione del numero degli addetti distinto per le varie fasi del servizio, mansioni e monte ore di lavoro giornaliero),valido per tutta la durata dell'appalto,

- il piano del trasporto e distribuzione dei pasti secondo le indicazioni dell'art. 76 del capitolato speciale d'appalto;
  - la qualità dei contenitori impiegati per il trasporto dei pasti;
  - una relazione tecnica descrittiva del processo di produzione delle derrate e dell'organizzazione aziendale con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture;
  - Il piano relativo alle modalità e periodicità degli interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione impiegati, gli orari e gli ausili adottati, le etichettature, gli ambiti di utilizzo e la percentuale di prodotti ecolabel offerti sul totale dei prodotti di pulizia impiegati;
- b) **Progetto di educazione alimentare** rivolto agli utenti e alle famiglie;
- c) Progettazione e realizzazione di un **piano di valorizzazione e miglioramento** concernente: il centro di cottura presso cui la ditta effettua la preparazione dei pasti (individuazione di una nuova sede ubicata presso il territorio comunale della Città di Terracina, arredata e munita delle necessarie autorizzazioni) , interventi migliorativi sui locali refettori, finalizzati all'ottenimento di migliore vivibilità del momento del pasto: (es. tinteggiatura, insonorizzazione...), e altre proposte migliorative;
- d) **Elenco dettagliato dei prodotti** che l'impresa intende fornire **di derivazione biologica, DOP-IGP-Equo solidale**- proveniente da agricoltura sociale, oltre a quelli già richiesti dal presente capitolato nell'allegato n. 4 "Tabelle merceologiche ";
- e) Progettazione e realizzazione di un **piano di monitoraggio finalizzato alla valutazione della gradibilità**, da parte degli utenti, dei piatti proposti nel menù (che comprenda anche il coinvolgimento della commissione mensa comunale), da attuarsi per tutta la durata dell'appalto;
- f) **Progetto inerente la gestione informatizzata di prenotazione del pasto e di prepagamento** per il servizio di mensa scolastica, da attuarsi all'avvio del servizio e/o secondo le indicazioni dell'Amministrazione Comunale;
- g) **Piano della formazione, addestramento e aggiornamento** del personale da attuare per tutto il periodo di durata dell'appalto;
- i) **Il Capitolato di appalto e i relativi allegati**, sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante dell'Impresa;

Il progetto tecnico-organizzativo, e i successivi, dovranno essere redatti con chiarezza e rigorosamente articolati, composti da un numero contenuto di pagine, di una facciata contenenti le modalità di svolgimento del servizio e l'indicazione puntuale di tutti gli elementi tecnici di cui al disciplinare e del capitolato speciale di appalto necessari all'attribuzione del relativo punteggio.

La proposta progettuale dovrà **a pena di esclusione**:

- essere sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore speciale munito di procura – che dovrà essere allegata - del soggetto offerente o dai legali rappresentanti/procuratori degli eventuali soggetti raggruppati;
- essere espressa in lingua italiana;

- essere accompagnata da copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del soggetto sottoscrittore in corso di validità;

**BUSTA N.° 3 “ OFFERTA ECONOMICA”, dovrà contenere, a pena di esclusione:**

L’offerta economica, determinata e incondizionata, sarà redatta su apposito modello, in lingua italiana, regolarizzato ai fini dell’imposta in bollo, e consisterà in una dichiarazione della **percentuale di ribasso** sull’importo a base di gara al netto di IVA ( 4%).

L’offerta, compilata analiticamente utilizzando lo schema dell’**allegato Mod C ( del presente disciplinare di gara)**, deve essere indicata (**pena l’esclusione**), oltre che in cifre anche in lettere. In caso di divergenza tra le due indicazioni, sarà ritenuta valida quella favorevole per l’Amministrazione.

**Il costo del singolo pasto** e la percentuale di ribasso applicata al prezzo posto a base d’asta per ogni singolo pasto.

**Il costo orario, distinto per tipologia di personale impiegato**, e il prezzo globale per la durata dell’appalto si intendono comprensivi di ogni voce relativa al personale, nonché di ogni altra voce riguardante attività, oneri ed incombenze che il capitolato speciale d’appalto e la legge non pongano esplicitamente a carico del Comune.

**Il costo relativo alla sicurezza** ai sensi del D.Lg. 81/2008, non soggetto a ribasso.

In caso di raggruppamenti, ciascuna ditta raggruppata, dovrà altresì sottoscrivere l’offerta economica secondo quanto previsto dall’art. 37 del D.lvo 163/2006. Inoltre, sempre in caso di raggruppamenti di impresa, l’offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate, specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalla singole imprese e contenere l’impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dal medesimo art. 37.

Non sono ammesse offerte in aumento né offerte condizionate, né espresse in modo indeterminato.

Ai sensi dell’art.86, commi 2,3,e 3 bis del D.lvo 163/2006 e successive modifiche e integrazioni saranno assoggettate alla verifica di congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione sono entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispettivi punti massimi previsti dal Capitolato d’appalto.

L’Offerta deve avere validità di almeno 180gg. successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell’art. 1329 del c.c. .

Con la presentazione dell’offerta, la ditta è immediatamente obbligata nei confronti del Comune a effettuare la prestazione nei modi e nei termini della stessa e del presente capitolato.

Per il Comune, il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo l’approvazione dell’aggiudicazione definitiva e la stipula del contratto.

L’offerta dovrà, **a pena di esclusione:**

- essere sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore speciale munito di procura – che dovrà essere allegata - del soggetto offerente o dai legali rappresentanti/procuratori degli eventuali soggetti raggruppati;
- essere accompagnata da copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del soggetto sottoscrittore in corso di validità;

**L’aggiudicazione dell’appalto avrà luogo mediante il sistema della procedura aperta, con il criterio di cui all’art.83 del D.lgs n.163/2006 e ss.mm.ii., a favore dell’operatore che avrà**

presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla valutazione di apposita commissione che sarà nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Sarà aggiudicato l'operatore economico che avrà conseguito il miglior punteggio.

<b>SEZIONE 4</b>	<b>TRATTAMENTO DEI DATI</b>
------------------	-----------------------------

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 e s.m.i. si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati dal Comune di Terracina esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Terracina.

<b>SEZIONE 5</b>	<b>MODALITA'E CRITERI RELATIVI ALL'AGGIUDICAZIONE</b>
------------------	---

L'appalto sarà affidato con procedura aperta, ai sensi del D.lgs 12 Aprile 2006, n.163, alla Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato il punteggio massimo di **100 punti** suddivisi secondo i seguenti parametri di valutazione:

<b>1</b>	<b>ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI</b>	<b>70</b>
<b>2</b>	<b>OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>30</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>100 PUNTI</b>

**1. ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI: MAX PUNTI 70**

Gli elementi tecnico-qualitativi dell'offerta saranno valutati nei termini di seguito indicati:

	PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO DEL PUNTEGGIO
1	Progetto tecnico-organizzativo delle attività previste nel capitolato	<p><b>Punteggio massimo attribuibile: Max 10 punti.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il progetto è espresso con chiarezza, concretezza, efficacia, organicità. ( i punti saranno assegnati secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti): <b>Punti da 0 a max punti 2</b></li> <li>- Descrizione analitica delle modalità di svolgimento e organizzazione del servizio, le ditte dovranno descrivere, tramite relazione dettagliata, le caratteristiche metodologiche ed organizzative per l'esecuzione del servizio, indicando le modalità che intendono attuare per la gestione dello stesso. ( i punti saranno assegnati secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti). In particolare, dovrà contenere: <b>a. Sistema di acquisizione dei prodotti e</b></li> </ul>

		<p><b>selezione dei fornitori</b> Criteri e modalità organizzative e operative di selezione e controllo dei fornitori (<i>allegare elenco fornitori +certificazioni</i>)</p> <p><b>b. Procedure di conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione</b> Descrivere le procedure di conservazione preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio e sanificazione;</p> <p><b>c. Gestione delle emergenze</b> Descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio</p> <p><b>Punti da 0 a max punti 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progetto di educazione alimentare rivolto alle famiglie con la partecipazione di esperti: (i punti saranno assegnati secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti):</li> </ul> <p><b>Punti da 0 a max punti 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progetto di gradibilità degli utenti</li> </ul> <p><b>Punti da 0 a max punti 2, così individuati:</b></p> <p>Metodologia dell'indagine, di monitoraggio e verifica per tutta la durata dell'appalto:(i punti saranno assegnati secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti):</p>
2	Dichiarazione impegnativa sul monte ore e sul numero degli addetti alla preparazione, confezionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti nonché al lavaggio e pulizia delle stoviglie, del locale cucina e riordino dei refettori, con relative qualifiche e monte ore complessivo giornaliero a ciascuno assegnato, che saranno impiegati per lo svolgimento del servizio in aumento rispetto alla configurazione minima di cui al Capitolato Speciale d'Appalto.	<p><b>Punteggio massimo attribuibile: max 5 punti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organico e monte ore minimo come da capitolato: <b>Punti 0</b></li> <li>- Un addetto per almeno 4 ore in più: <b>Max punti 1</b></li> <li>- Due addetti per almeno sei ore in più: <b>Max punti 2</b></li> <li>- Tre addetti per almeno nove ore in più: <b>Max punti 5</b></li> </ul>
3	Proposte migliorative, con presentazione di relativa documentazione economica, illustrativa, relativamente agli elementi migliorativi indicati e corredata di	<p><b>Punteggio massimo attribuibile: max 28 punti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fornitura di ulteriori alimenti di derivazione biologica, oltre a quelli</li> </ul>

	<p>preventivi, riguardante la fornitura di alimenti, di attrezzature migliorative e l'esecuzione di interventi manutentivi dei locali refettori ( delle scuole), e/o di arredi aggiuntivi alla dotazione comunale, che rimarranno di proprietà dell'Ente alla scadenza dell'appalto.</p>	<p>richiesti dal capitolato :<b>Max punti 5:</b>  da n.2 a 5 alimenti, per 1 volta in più al mese: <b>Max punti 3</b>  da n.6 a 10 alimenti per 2 volte in più al mese: <b>Max punti 5</b></p> <p>-Fornitura di ulteriori alimenti DOP- IGP- equo solidali che l'Impresa intende fornire, ( allegare schede tecniche/ certificazioni di qualità e della provenienza con indicazione dei fornitori):  <b>Max punti 8:</b>  da n.2 a 5 alimenti per 1 volta in più al mese: <b>Max punti 2</b>  da n.6 a 10 alimenti per 2 volte in più al mese: <b>Max punti 5</b>  da n.11 a 15 alimenti per 2 volte in più al mese: <b>Max punti 8</b></p> <p>- Prodotti dell'agricoltura sociale ( Legge 381/91) : <b>Punti da 0 a 3</b></p> <p>- Progetto per la realizzazione di un piano di valorizzazione e miglioramento della distribuzione/trasporto e dei locali refettori : <b>Totali Max punti da 0 a 12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità-entità degli interventi e delle nuove attrezzature, proposte per i refettori, ( allegare schede dettagliate con preventivi):  <b>Max punti 6</b></li> <li>• Qualità dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti sia caldi che freddi, con indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento delle temperature (allegare schede dettagliate con preventivi):  <b>Max punti 3</b></li> <li>• Miglioramento dei tempi per il trasporto dei pasti, ovvero riduzione dei tempi previsti dal Capitolato, presso i refettori:  <b>Max punti 3</b></li> </ul>
5	- Progetto per la gestione	<b>Punteggio massimo attribuibile : Max punti 9</b>

	<p>informatizzata di prenotazione del pasto e di pagamento per il servizio mensa, ( si terrà conto della fattibilità del servizio in ordine alla semplificazione dell'accesso da parte delle famiglie per le prenotazioni, della metodologia adottata per il rilevamento e la raccolta delle informazioni) :</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto come da Capitolato: <b>Max punti 5</b></li> <li>• Progetto che preveda ulteriori elementi migliorativi che includa maggior numero di informazioni agli utenti sulle prestazioni del servizio: visibilità del servizio, prestazioni del servizio (caratteristiche delle materie prime utilizzate, eventi, pasti e diete speciali servite, orari, informazioni salutistiche, ecc.)e procedure di gestione delle non conformità e reclami in tempi e modi definiti. <b>Max punti 9</b></li> </ul>
6	<p>Progetto per l'attuazione di politiche ambientali e culturali per l'approvvigionamento dei prodotti alimentari e per il trasporto</p> <p>-</p>	<p><b>Punteggio massimo attribuibile: Max punti 18</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si esaurisce nell'arco di 30 KM, ( l'impegno della ditta dovrà essere dettagliato): <b>Punti da 0 a 6, così distribuiti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• distanza pari a 30Km: <b>Max punti 2</b></li> <li>• distanza pari a 20Km: <b>Max punti 4</b></li> <li>• distanza pari a 10Km: <b>Max punti 6</b></li> </ul> </li> <li>- Percentuale di prodotti ecolabel a basso impatto ambientale offerti sul totale dei prodotti di pulizia impiegati. (l'impegno della ditta dovrà essere dettagliato): <b>Punti da 0 a 3, così distribuiti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Percentuale del 2% : <b>Max punti 1</b></li> <li>• Percentuale del 5%. <b>Max punti 2</b></li> <li>• Percentuale del 8%. <b>Max punti 3</b></li> </ul> </li> <li>- Progetto di riciclo dei residui della mensa, (i punti saranno assegnati secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti): <b>Punti da 0 a 3</b></li> <li>- Numero di automezzi a basso impatto ambientale che il concorrente si impegna ad utilizzare nell'espletamento del servizio: <b>Punti da 0 a 6</b> così distribuiti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• impegno ad utilizzare almeno n.1 automezzo a basso impatto ambientale: <b>Max punti 3</b></li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• impegno ad utilizzare almeno n.2 automezzi a basso impatto ambientale: <b>Max punti 6</b></li> </ul>
--	--	---

**Saranno escluse dalla gara le ditte che ad insindacabile giudizio della Commissione, avranno ottenuto nell'attribuzione dei punteggi relativi al punto 1) " Elementi tecnico-qualitativi", un punteggio uguale o inferiore a 50 punti.**

## **2. OFFERTA ECONOMICA: MAX PUNTI 30**

Le operazioni di attribuzione del punteggio per gli elementi di cui al punto 2), saranno effettuate dalla Commissione in seduta pubblica, nel corso della quale al concorrente che avrà offerto il prezzo più vantaggioso , valutato secondo la seguente formula:

$$Po = O / Opv \times 30, \text{ dove}$$

Po= punteggio offerta in esame

Opv= Offerta più vantaggiosa ( ribasso più alto)

O= offerta in esame ( ribasso dell'offerta in esame)

**Il prezzo che costituisce elemento di commisurazione dell'offerta economica dovrà essere espresso in cifre ed in lettere e sarà quello che risulterà dall'applicazione del ribasso offerto al prezzo posto a base d'asta del singolo pasto. Il prezzo del singolo pasto posto a base d'asta è pari €. 2.882.200.000,00 euro duemilioniottocentottantadue miladuecento/00 esclusa IVA di legge.**

Inoltre il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa ad eccezione dell'IVA.

Qualora al termine del procedimento, l'appalto non potesse essere aggiudicato ad alcuna Ditta partecipante, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'assegnazione avviando le procedure consentite dalla legge.

**L'offerta economica, l'offerta tecnica nonché la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara devono essere redatte in lingua italiana;**

<b>SEZIONE 6</b>	<b>CRITERI DI INDIVIDUAZIONE DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE</b>
------------------	---

Si procederà ai sensi degli articoli 86, commi 2, 3, 3 bis e 3-ter, 87, 88 e 89, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche. Qualora le giustificazioni presentate non fossero ritenute valide, il Comune si avvarrà della facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

<b>SEZIONE 7</b>	<b>MODALITÀ SVOLGIMENTO GARA</b>
------------------	----------------------------------

La Commissione appositamente nominata, procederà all'apertura delle buste contenenti la documentazione amministrativa e la conseguente ammissione a gara che avverrà in seduta pubblica. L'apertura delle buste contenenti la documentazione tecnica e il relativo esame e l'attribuzione dei punteggi avverrà in seduta segreta. L'apertura delle buste contenenti l'offerta economica e l'attribuzione dei relativi punteggi avverrà in seduta pubblica previo preavviso a mezzo fax a tutte le ditte non escluse dalla procedura di gara.

Terminate le suddette operazioni la Commissione stilerà la **graduatoria finale**, ottenuta sommando per ciascuna Ditta il punteggio ottenuto per la proposta progettuale al punteggio ottenuto per l'offerta economica. Le operazioni di gara si concludono con l'aggiudicazione provvisoria dichiarata in seduta pubblica, alla ditta che abbia ottenuto il maggior punteggio totale.

**L'apertura dei plichi pervenuti e l'esame della sola documentazione amministrativa, avrà luogo il giorno \_\_\_\_\_, alle ore \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_.**

<b>SEZIONE 8</b>	<b>CESSIONE E SUBAPPALTO</b>
------------------	------------------------------

Alla ditta appaltatrice è vietato cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte, anche temporaneamente, il servizio oggetto del presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione e l'incameramento della cauzione di cui alla sezione n.2 del presente Disciplinare di Gara.

<b>SEZIONE 9</b>	<b>CESSIONE DEL CREDITO</b>
------------------	-----------------------------

La Cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del Dlgs 163/2006 e ss.mm.ii.

<b>SEZIONE 10</b>	<b>OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DEL SOGGETTO AGGIUDICATARIO.</b>
-------------------	---

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore deve provvedere:

- a) Alla riparazione ed alla manutenzione di tutto il materiale, dei mezzi e delle attrezzature necessarie alla esecuzione del servizio. Tutte le attrezzature utilizzate, dovranno essere tenute in perfetto stato di efficienza e in idonee condizioni igieniche.
- b) Alle assicurazioni di ogni specie, anche per i danni a cose e persone, nonché per la responsabilità civile dell'appaltatore verso terzi, ivi inclusi gli utenti del servizio.

**Tali assicurazioni dovranno risultare già stipulate con idonea compagnia di assicurazione all'atto dell'inizio dell'appalto. L'appaltatore ne darà sollecita comunicazione all'Ente appaltante e provvederà al loro deposito nel termine stabilito dall'Amministrazione.**

- c) Alla fornitura della massa vestiaria a tutto il personale.
- d) Alla elezione del domicilio a tutti gli effetti giuridici ed amministrativi e del recapito telefonico in territorio del Comune di Terracina. Si fa espressa dichiarazione che tutte le notifiche o comunicazioni fatte in tale domicilio si intendono fatte personalmente al rappresentante legale della ditta appaltatrice, anche se avvengono a mani di qualsiasi persona presente nel domicilio a qualsiasi titolo.
- e) Al trattamento economico dovuto al personale di propria dipendenza nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali previsti per legge e stabiliti dal contratto collettivo nazionale di categoria, se dovuti.
- f) Alla trasmissione, almeno trimestrale, dei risultati delle analisi di cui al D. Lgs. n. 193/2007;

<b>SEZIONE 11</b>	<b>DOCUMENTAZIONE IN BOLLO-REGOLARIZZAZIONE</b>
-------------------	---

Si precisa che in caso di mancata apposizione dell'imposta di bollo sull'istanza e offerta, l'Amministrazione procederà d'ufficio all'invio del documento all'Agenzia delle Entrate per la regolarizzazione.

<b>SEZIONE 12</b>	<b>RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO</b>
-------------------	--------------------------------------

Il Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Angela Altobelli, tel. 077370749 fax 0773707408, indirizzo e-mail [angela.altobelli@comune.terracina.lt.it](mailto:angela.altobelli@comune.terracina.lt.it).

<b>SEZIONE 13</b>	<b>INFORMAZIONI DI GARA</b>
-------------------	-----------------------------

Comune di Terracina – Settore Politiche Sociali e Scolastiche, Via G. Leopardi 73, 04019 Terracina, tel. 0773 707409 – 707464, telefax 0773.707408, e-mail [angela.altobelli@comune.terracina.lt.it](mailto:angela.altobelli@comune.terracina.lt.it), [giampiero.negossi@comune.terracina.lt.it](mailto:giampiero.negossi@comune.terracina.lt.it)

<b>SEZIONE 14</b>	<b>CONSULTAZIONE BANDO E RISULTATO GARA</b>
-------------------	---

Il Bando, Il Disciplinare. Il Capitolato Speciale e tutti i modelli oltre che gli allegati sono reperibili sul sito internet: [www.comune.terracina.lt.it](http://www.comune.terracina.lt.it).  
Il risultato della gara è consultabile sugli stessi siti, successivamente all'espletamento della gara.

<b>SEZIONE 15</b>	<b>ORGANISMO RESPONSABILE DELLE PROCEDURE DI RICORSO</b>
-------------------	--

Denominazione ufficiale: Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio – Sezione di Latina.  
Indirizzo postale: Via Andrea Doria n. 4 – 04016 Latina (Italia). Telefono +39 0773.40871

**PER TUTTO QUANTO NON ESPRESSAMENTE PREVISTO NEL PRESENTE DISCIPLINARE DI GARA, SI RIMANDA AL CAPITOLATO SPECIALE E AI SUOI ALLEGATI. NONCHE' AGLI ATTI E ALLE NORMATIVE DI RIFERIMENTO IVI RICHIAMATI.**

Il Rup  
f. to Dott.ssa Angela Altobelli

Il Capo Settore  
f. to Dott.ssa Sabrina Tacelli