



COMUNE DI GIUGLIANO IN CAMPANIA (PROVINCIA DI NAPOLI)

AREA DIRITTO ALLO STUDIO

Ufficio Assistenza Scolastica – Via A. Palumbo, 2 (2° Piano) – Tel/fax 081/330.20.58

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

- Articolo 1: oggetto dell'Appalto –

Il presente Capitolato d'appalto ha per oggetto la gestione del Servizio di Refezione scolastica. Esso comprende l'organizzazione, la preparazione, il trasporto, la fornitura e la somministrazione di pasti per cinque giorni a settimana agli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia statale e per tre giorni a settimana agli alunni frequentanti la scuola secondaria di 1° grado "don S. Vitale", la fornitura al corpo docente e ATA impegnato, nonché la pulizia del refettorio.

Rimane altresì a carico della ditta aggiudicataria la gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D. LGS n. 155/97.

- Articolo 2: durata dell'Appalto –

L'Appalto ha la durata di 3 (tre) anni a decorrere dalla data d'inizio del servizio, che sarà avviato con Determina dirigenziale.

L'appalto è rinnovabile, agli stessi patti e condizioni, per un periodo di anni uno a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale, previa adozione di apposito Atto di Giunta comunale.

- Articolo 3: numero presunto pasti e giorni di servizio -

In modo presuntivo, la fornitura di pasti non potrà essere superiore, per l'anno scolastico cui si riferisce, a:

- n. 150 giorni, per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 90 giorni, per gli alunni della scuola secondaria di 1° grado "don S. Vitale".

Il numero presumibile di pasti da fornirsi è di:

- n. 1.550 (millecinquecento/50), per cinque giorni a settimana, agli alunni dell'infanzia;
- n. 60 (sessanta), per tre giorni a settimana, agli alunni della secondaria di 1° grado;
- n. 1.070 (mille/70) pasti a settimana per i docenti ed il personale ATA.

Alla fine del periodo di cui al comma primo del precedente articolo 2) l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso o quant'altro.

A partire dal secondo anno di fornitura sul prezzo giornaliero del pasto sarà applicato, a richiesta, l'adeguamento ISTAT secondo quanto previsto dalle vigenti norme in materia.

- Articolo 4: requisiti di ammissione;

I soggetti interessati devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti di seguito specificati:

4.1 Capacità giuridico - morale:

- a) Inesistenza di tutte le cause di esclusione dalla gara previste dall'art. 38 D. Lgs. n. 163/2006;
- b) Insussistenza di situazioni interdittive e ostative alla contrattazione con la Pubblica Amministrazione e alla partecipazione a gare pubbliche;
- c) Inesistenza di cause di esclusione dalle gare di appalto di cui all'art. 1 bis, c. 14, L. 383/2001 (emersione progressiva);
- d) Insussistenza di rapporti di controllo e collegamento ai sensi art. 2359 C.C. con altri concorrenti alla stessa gara nonché inesistenza di forme di collegamento sostanziale;

- e) non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate in materia di sicurezza ed ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro ed impegno all'applicazione ai propri soci e lavoratori del CCNL di lavoro di settore.

4.2 –Capacità tecnico – professionale:

- a) Iscrizione nel competente Registro per attività identica al servizio oggetto del presente appalto;
b) di aver prodotto complessivamente negli anni scolastici 2006/2007 – 2007/2008 – 2008/2009 un numero di pasti non inferiore a 650.000 da comprovarsi con certificazioni rilasciate dall'Ente Pubblico per il quale il servizio è stato reso nelle quali dovrà essere indicato il relativo contratto con importi, luoghi di esecuzione, data di inizio ed eventuale data di ultimazione. Nel caso di raggruppamento o consorzio, il requisito previsto dovrà essere posseduto dalla società mandataria in misura maggioritaria;
c) possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2000.

4.3 –Capacità Economico – Finanziaria:

- a) presentazione di almeno due dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due Istituti Bancari attestante l'idoneità economica e finanziaria dell'impresa ai fini dell'assunzione dell'appalto.
b) di aver registrato nell'ultimo triennio (2006 – 2007 – 2008), un fatturato per l'identico servizio oggetto della gara non inferiore ad € 1.800.000,00, IVA esclusa, da comprovarsi con certificazioni rilasciate dall'Ente Pubblico per il quale il servizio è stato reso. Nel caso di raggruppamento o consorzio, il requisito previsto dovrà essere posseduto dalla società mandataria in misura maggioritaria;

- Articolo 5: importo a base di gara -

Il costo di ogni singolo pasto agli alunni di scuola dell'infanzia è di € **3,00**, quello agli alunni di scuola secondaria di 1° grado, ai docenti e ATA è di € **3,60**, al netto dell' I.V.A.

L'importo complessivo a base di gara del presente Capitolato è fissato in Euro 829.807,70, al netto dell' I.V.A., per ogni anno di Servizio, pari a € 2.489.423,10, nei tre anni.

Non saranno ammesse offerte pari o in aumento rispetto al prezzo a base di gara, e pertanto saranno ammesse offerte esclusivamente in ribasso.

- Articolo 6: modalità di esecuzione della fornitura –

La fornitura deve essere effettuata presso i singoli Plessi scolastici (Allegato "A") nelle quantità che saranno richieste dalle rispettive Direzioni didattiche e Presidenze, previa consegna al delegato della Ditta fornitrice gli appositi tagliandi comprovanti la presenza dell'alunno ed il pagamento del relativo ticket.

Il pasto fornito (primo piatto, secondo, contorno, frutta, pane e acqua), deve essere composto secondo quanto indicato nell'allegata tabella dietetica predisposta dall'Unità operativa igiene della nutrizione della ASL NA2.

L'acquisto delle materie e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti, nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità alle disposizioni di cui alla Legge 283/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327/80 e alle altre vigenti normative in tema di confezioni ed etichettatura dei prodotti alimentari (D. Lgs. 109/1992, 68/2000, 259/2000, Legge 204/2004 e Reg. CE 1935/2004), alle norme di buona tecnica, ai menù e alle ulteriori prescrizioni stabilite nel presente capitolato.

Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare variazioni di menù, grammature e caratteristiche delle derrate alimentari conseguenti ad eventuali indicazioni o direttive fornite dall'ASL NA2 qualora la stessa Azienda attribuisca alla variazione rilevanza particolarmente significativa e positiva per la salute dei bambini: in tal caso, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Tale pasto deve essere confezionato in singoli contenitori sterili, oppure in un contenitore a più scomparti sigillati ed a perdere.

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti e diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etnico - religiosi.

Con il pasto deve essere altresì fornito il relativo tovagliato (posate, bicchiere, tovaglioli e tovaglia) di carta, a perdere.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento della effettiva distribuzione in ogni mensa dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge. **Non dovrà essere, comunque, superiore ai 30 minuti.**

- Articolo 7: sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) -

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente gestire, per ogni mensa servita, tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) igienico.

In relazione a tali attività, la ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto della ditta medesima, la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare" per tutte le mense scolastiche servite. Tale responsabile è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

- Articolo 8: tariffe -

La fruizione del servizio è riservata agli utenti che preventivamente consegnano l'apposito tagliando attestante la presenza ed il pagamento del prescritto ticket. Alla determinazione del ticket provvederà il Comune, al quale sono destinati i relativi introiti.

L'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spesa, all'esazione delle tariffe per l'uso del servizio di refezione scolastica.

- Articolo 9: criteri di aggiudicazione dell'Appalto -

Si procederà all'affidamento del Servizio mediante procedura aperta col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 83, lett. a) e b), del D. LGS. n. 163/2006, sugli importi netti di cui all'art. 5.

L'Appalto sarà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida, purché in grado di soddisfare le esigenze del Comune.

L'offerta presentata dovrà avere una validità non inferiore a 180 giorni.

Le Ditte dovranno dichiarare, a pena l'esclusione, quanto segue:

- a) l'applicazione, nei confronti del personale dipendente, di tutte le norme contenute nel vigente contratto collettivo di lavoro del settore terziario, nonché l'osservanza delle disposizioni di legge vigenti in tema di assicurazioni obbligatorie e in tema di sicurezza (D. Lgs 81/2008);
- b) di dotarsi, nel termine stabilito per la stipula del relativo contratto, di almeno due attrezzati centri di cottura e confezionamento pasti ubicati ad una distanza non superiore a quindici Km dalle Sedi scolastiche servite, regolarmente autorizzati ed igienicamente idonei a svolgere l'attività di preparazione e confezionamento pasti, nonché di tutte le attrezzature così come richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto.

Alle imprese concorrenti che rimarranno escluse dall'aggiudicazione non spetterà alcun rimborso per le spese sostenute.

In caso di offerte anormalmente basse, individuate ai sensi dell'art. 86 del D. Lgs 163/2006, si procederà secondo quanto disposto dai successivi articoli 87 e 88.

- Articolo 10: distribuzione dei pasti ed altri servizi nelle mense scolastiche -

Il servizio all'interno delle mense scolastiche deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- a) il personale dovrà essere in regola con il libretto sanitario (o documento equipollente) che sarà conservato sul luogo di servizio, curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire tutto il lavoro in modo igienicamente corretto come previsto dal DPR 327/80 e s. m. e i.;
- b) la ditta dovrà provvedere con proprio personale ad apparecchiare i tavolini, al ricevimento dei pasti, alla loro distribuzione, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, a sparecchiare i tavolini, alla operazione completa dei servizi di pulizia, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento e formazione professionale.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, qualora ricorrano le condizioni di partecipazione del personale ATA ai servizi di ristorazione scolastica eccedenti i propri compiti istituzionali, di stipulare apposita convenzione con la Istituzione scolastica servita. In tale caso, l'onere del finanziamento, finalizzato alla corresponsione della retribuzione accessoria spettante al personale della scuola e trasferito dal Comune all'Istituzione scolastica, sarà a carico della ditta aggiudicataria.

- Articolo 11: controlli e accertamenti -

Il personale dell'Unità operativa igiene della nutrizione dell'ASL NA2 o altro Suo Ufficio competente può procedere in ogni momento, luogo e fase della lavorazione, presente un incaricato della ditta, a prelievi d'ufficio allo scopo di costatarne la salubrità e l'igienicità del prodotto, nonché la rispondenza del pasto a quanto previsto dal presente capitolato. Dell'avvenuta ispezione sarà redatto apposito verbale in tre copie, una da inviare all'Ufficio comunale Assistenza scolastica.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, mediante apposita Commissione, controlli sull'esecuzione del Servizio.

- Articolo 12: contestazioni e penalità -

Il Comune, previa contestazione scritta, applicherà con atto del Dirigente del competente Settore, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito elencati le seguenti penali:

1. accertato superamento dei limiti di accettabilità e dei parametri di legge fissati per i pasti forniti in caso di effettuazione di analisi microbiologiche effettuate dalla Ditta o spontaneamente dal Comune (che si riserva tale facoltà): fino a €. 1.500,00;
2. mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti alle mense con conseguente disagio per l'utenza: fino a €. 1.000,00;
3. fornitura di pasti in numero inferiore a quanto ordinato senza immediata reintegrazione: fino a €. 1.000,00;
4. inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti Autorità Sanitarie in ordine al confezionamento, stoccaggio, trasporto e conservazione a temperatura dei pasti, alle condizioni igienico - sanitarie degli addetti, dei locali, delle attrezzature, ecc.: fino a €. 1.000,00;
5. ulteriori casi di violazione, inadempienze, ritardi nell'esecuzione del contratto desumibili direttamente o indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a €. 1.000,00.

In caso di contestazione scritta la ditta avrà la facoltà di presentare entro sette giorni dal ricevimento della relativa raccomandata A.R. le proprie contro deduzioni e/o giustificazioni.

Il Dirigente competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le contro deduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà graduare l'entità della penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

Le penali saranno trattenute dall'importo delle fatture con emissione da parte dell'Impresa di note di accredito sulle stesse per un importo pari alle penalità irrogate.

- Articolo 13: cauzione provvisoria -

Per essere ammessi alla gara d'appalto, gli imprenditori devono comprovare la costituzione di una cauzione provvisoria, secondo le norme di legge vigenti al momento della gara.

L'importo della cauzione deve essere pari al 2% dell'importo dei lavori e può essere prestata anche mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, prevedendo la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 30 giorni a semplice richiesta della Stazione appaltante. Tale cauzione è data per la eventuale mancata sottoscrizione del contratto ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione stessa. Ai non aggiudicatari essa è restituita subito dopo l'avvenuta aggiudicazione definitiva.

- Articolo 14: cauzione definitiva –

Al momento della stipula del contratto deve prestarsi la cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo netto d'appalto, riferito al minimo contrattuale.

La cauzione, costituita secondo le norme di legge vigenti al momento dell'appalto, è data a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla stipula del contratto, del risarcimento di eventuali danni e delle eventuali spese che dovesse sopportare l'Amministrazione per fatti imputabili all'appaltatore a causa dell'inadempimento dei propri obblighi.

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

L'appaltatore potrà essere obbligato a reintegrare, in tutto o in parte, la cauzione di cui l'Amministrazione avesse voluto valersi durante l'esecuzione del contratto.

Se presentata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione e la liquidazione entro 30 giorni a semplice richiesta della Stazione appaltante. La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali, fermo restando il ripristino della stessa, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Dirigente competente.

- Articolo 15: effetto obbligatorio del contratto –

La concessionaria si intende vincolata con la sottoscrizione dell'offerta, l'Amministrazione comunale lo è dal momento dell'approvazione del contratto da parte dell'Autorità Tutoria.

- Articolo 16: corrispettivo dell'Appalto –

La ditta aggiudicataria sarà liquidata per il solo numero dei pasti effettivamente forniti, accertati e riscontrati tramite gli appositi tagliandi consegnati all'Ufficio competente.

Il pagamento di quanto dovuto sarà versato alla concessionaria in rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura e consegna dei tagliandi di cui al comma precedente, da liquidarsi da parte dell'Ufficio di Ragioneria Generale previo il visto per il riscontro contabile apposto sulla fattura stessa da parte del Responsabile dell'Ufficio competente.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio e/o per sopravvenute esigenze, di poter fruire di un numero complessivo di pasti minore di quello posto a base di gara ed indicato all'art.2 del presente capitolato, senza che per questo l'appaltatore possa avanzare richiesta di indennizzi di qualsivoglia natura.

Nel caso, invece, di sopraggiunte necessità di un numero maggiore di pasti da fornire, questi dovranno essere forniti allo stesso prezzo unitario di aggiudicazione.

I pasti "speciali", di cui all'art. 6, potranno essere fatturati a parte con una maggiorazione del 30%.

Articolo 17: obblighi e responsabilità –

La gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato verrà effettuata dalla concessionaria a proprio nome, per proprio conto e a proprio rischio e pericolo, con proprio personale e organizzazione.

La concessionaria in ogni caso si intenderà espressamente obbligata a tenere comunque sollevata e indenne l'Amministrazione comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsivoglia azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

Per l'espletamento del servizio la Ditta dovrà avvalersi di locali ed attrezzature idonee a garantire l'efficienza del servizio stesso e la conformità vigente in materia di igiene e sicurezza.

Dovrà avere, in proprietà, locazione o comodato, almeno due centri di cottura, tutti con idonei requisiti strutturali di locali e attrezzature e ubicati ad una distanza non superiore a dieci Km dalle Sedi scolastiche servite, al fine delle garanzie di cui all'ultimo comma dell'art. 6 del presente Capitolato.

Tali locali dovranno:

- a) essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità ed inquinamento;
- b) essere di dimensioni e numero adeguati alla quantità di pasti da fornire;
- c) essere sufficientemente aerati e termocongelati, sì da evitare ogni condensazione o sviluppo di muffe;
- d) non essere ubicati in seminterrati, al fine di agevolare l'ingresso delle materie prime e l'uscita dei detriti;
- e) essere provvisti di acqua potabile;
- f) non essere adibiti ad usi estranei a quelli per i quali sono autorizzati;
- g) avere dispense per il governo di stoviglie e utensili;
- h) avere banchi ricoperti in materiale impermeabile, duro, facilmente lavabile e disinfettabile per la corretta manipolazione dei cibi cotti e crudi;
- i) avere lavelli in numero adeguato ai bisogni dell'esercizio, muniti di rubinetteria atta all'uso dell'acqua potabile sia fredda che calda;
- j) essere protetti dall'entrata di mosche, altri insetti e animali;
- k) avere contenitori per rifiuti solidi muniti di coperchio con comando a pedale;
- l) essere dotati di un deposito idoneo alla conservazione di alimenti e bevande deperibili;
- m) avere pavimentazione oggetto di corretta manutenzione e disinfezione.

Il personale impiegato deve essere in possesso di tutti i requisiti prescritti dalle vigenti norme sanitarie e dovrà essere fornito di tutto il materiale necessario e previsto dalle vigenti norme legislative (camici, cuffie, guanti e quant'altro).

Nel confezionamento del pasto, la Ditta dovrà garantire materie prime altamente qualitative, dove per "qualità" si intende quella igienica, nutrizionale e merceologica. L'acquisto delle derrate dovrà essere fatta, pertanto, tenendo presente:

- a) la precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) la corrispondenza a quanto richiesto nel capitolato speciale d'appalto;
- c) l'integrità degli imballaggi, senza cioè alterazioni manifeste, quali latte arrugginite, cartoni lacerati o altro.
- d) L'integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, etc...);
- e) I caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore ...).

I mezzi di trasporto adibiti al servizio di refezione devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione per il trasporto dei cibi caldi nei vari Plessi scolastici.

- Articolo 18: divieto di subappalto -

E' fatto assoluto divieto, secondo le vigenti norme regolanti la materia, alla Ditta appaltatrice subappaltare in tutto o in parte i servizi oggetto del presente Capitolato, pena la immediata rescissione del contratto con perdita della cauzione versata e risarcimento di eventuali danni prodotti.

- Articolo 19: assicurazione per danni -

L'appaltatore, prima della stipula del contratto, dovrà presentare una polizza assicurativa per un importo minimo di €. 250.000,00, a garanzia dei danni provocati a cose e a terzi a causa di proprie inadempienze.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa il solo scopo di ulteriore garanzia.

- Articolo 20: Coordinatore responsabile del servizio -

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e professionalità adeguate, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune prima dell'avvio dell'appalto.

Il Coordinatore del servizio deve essere sempre reperibile dall'Amministrazione Comunale e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune.

- Articolo 21: risoluzione dell'Appalto -

Il contratto di Appalto si intende risolto in danno alla concessionaria nel caso previsto dal precedente articolo 12 e in tutti gli altri casi previsti dal Codice Civile e riconducibili alla fattispecie specifica del presente Capitolato.

Al verificarsi di alcuno dei casi di cui al comma precedente, il Sindaco, sentito la Giunta Comunale, provvede a far notificare l'addebito alla concessionaria con l'invito a produrre le proprie contro deduzioni entro il termine di giorni sette dalla notifica dell'addebito stesso. In mancanza, viene dichiarata, con Atto di Consiglio comunale, la risoluzione del Contratto.

Eventuali danni o spese derivanti al Comune per colpa della concessionaria sono a carico di quest'ultima.

- Articolo 22: foro competente -

E' espressamente escluso il ricorso al lodo arbitrale, per cui ogni controversia, non altrimenti risolvibile, sarà demandata al giudizio del Foro di Napoli, unico competente.

- Articolo 23: rinvio a disposizioni di legge -

Il presente appalto è soggetto all'osservanza di tutte le norme e condizioni enunciate ed al rispetto della normativa in materia.

La ditta è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al precedente comma.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti e forniture.

- Articolo 24: trattamento dati personali -

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce questo capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipula del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara, per cui l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - il personale interno dell'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
 - i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
 - ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi del testo vigente della Legge 241/1990, con le modifiche e integrazioni di cui alla Legge 15/2005;
 - il titolare del trattamento dei dati è l'Amministrazione appaltante.

ELENCO PLESSI SCOLASTICI

I pasti saranno forniti agli alunni della scuola dell'infanzia statale e della secondaria di 1° grado presso la sede dei sotto elencati Plessi scolastici, nelle quantità richieste dalla rispettiva Direzione didattica e Presidenza:

A) PRIMO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE PIAZZA GRAMSCI -:

- 1) Plesso Centrale – Piazza Gramsci;
- 2) Plesso Succursale – Via Ippolito Nievo.

B) SECONDO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA QUINTILIANO -:

- 1) Plesso Centrale – Via Quintiliano.

C) TERZO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA SAN ROCCO –

- 1) Plesso Centrale – Via San Rocco;
- 2) Plesso Succursale – Via Agazzi.

D) QUARTO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA RIPUARIA –

- 1) Plesso Succursale “Pianeta infanzia” – Via Vicinale Gelsi, 1;
- 2) Plesso Succursale “don S. Vitale” – Via Madonna del Pantano;
- 3) Plesso Succursale – Via Ripuaria (lato mare).

E) QUINTO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA PIGNA –

- 1) Plesso Succursale – Viale dei Gemelli;

F) SESTO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA A. GIARDINI –

- 1) Plesso Centrale – Via Antica Giardini G. B. Futura;
- 2) Plesso Succursale (Macello) – Via Giuseppe Verdi.

G) SETTIMO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA BARTOLO LONGO –

- 1) Plesso Centrale – Via Bartolo Longo;
- 2) Plesso Succursale (Rodari) – Via san Giuliano.

H) OTTAVO CIRCOLO DIDATTICO – DIREZIONE VIA SIGNORELLE A PATRIA –

- 1) Plesso Centrale – Via Signorelle a Patria – Lago Patria.

I) S. S. S. “DON SALVATORE VITALE” – VIA SIGNORELLE A PATRIA –

- 1) Plesso Centrale – Via Signorelle a Patria – Lago Patria.

RIEPILOGO

OGGETTO DELL'APPALTO: gestione servizio **refezione scolastica** agli alunni di scuola dell'infanzia, secondaria di 1° grado, docenti e ATA.

DURATA DELL'APPALTO: tre (3) anni, dall'aggiudicazione dell'appalto.

IMPORTO A BASE DI GARA: €. 3,00, oltre IVA, per ogni singolo pasto fornito agli alunni di scuola dell'infanzia; €. 3,60, oltre IVA, per ogni singolo pasto fornito agli alunni di scuola secondaria di 1° grado, ai docenti e personale ATA, per un importo di €. 829.807,70 per ogni anno, pari ad un importo complessivo di €. 2.489.423,10, al netto dell'IVA, nei tre anni.

SISTEMA DI GARA: procedura aperta col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 83, lett. a) e b), del D. Lgs. n. 163/2006.

PUBBLICITA': invio del Bando di gara per la pubblicazione su:

- Gazzetta Ufficiale della C. E. E.;
- Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana;

per estratto: - due quotidiani a tiratura nazionale;

- un quotidiano a particolare diffusione regionale;
- affissione Albo Pretorio
- sito internet: www.comune.giugliano.na.it

TERMINI: - ricezione delle offerte: 52 (cinquantadue) giorni dalla data di spedizione del Bando di gara alle pubblicazioni ufficiali della Comunità europea (ore 12,00 del 07/12/2009).
Lotto CIG 03812655D3