

# COMUNE DI TORTORA

PROVINCIA DI COSENZA

AREA AMMINISTRATIVA

## IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA

..

N. <u>710</u> del Reg. Gen. Data <u>13-08-19</u>
N. <u>217</u> Reg. S.S.G. <u>A.G.</u> Data <u>13-08-19</u>

**OGGETTO:**

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLA DELL'OBBLIGO A.S. 2019/2020 – PROCEDURA AI SENSI DELL'ART.60, D.LGS. 50/2016.  
APPROVAZIONE SCHEMA AVVISO PROCEDURA APERTA E CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.  
LIQUIDAZIONE €.30,00 IN FAVORE DELL'ANAC.  
CIG ZCD2974BCF

L'anno Duemiladiciannove il giorno 13 del mese di Agosto, nel proprio Ufficio,

## IL RESPONSABILE AREA AMMINISTRATIVA

PREMESSO che si rende necessario provvedere all'assunzione degli atti necessari per assicurare il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne e medie di questo comune per l'anno scolastico 2019/2020;

DATO ATTO che tale servizio è previsto nel Documento Unico di Programmazione come ausiliario all'istruzione;

RAVVISATA la necessità di scegliere il "sistema di contrattazione", ai sensi dell'art. 192 del Dlg. 267/2000, che prescrive l'adozione di apposita preventiva determinazione del Responsabile indicando il fine che con lo stesso si intende perseguire, il suo oggetto, la forma e le clausole ritenute essenziali, la modalità di scelta del contraente, la conformità alle norme vigenti in materia e le ragioni che ne sono alla base;

RITENUTO:

- Di dover procedere all'affidamento del servizio di cui trattasi, mediante avviso di procedura aperta, ai sensi del D.L.svo. n.50 del 18.04.2016 e successive modificazioni ed integrazioni, dando atto che l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per come precisato nell'avviso di gara allegato alla presente determinazione, con importo a base d'asta per ogni singolo pasto fissato in €. 3,00 (tre), IVA al 4 % esclusa per un numero presunto di 20.000 pasti;
- Che con il conferimento dell'affidamento e il conseguente contratto si intende effettuare il servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne e medie della scuola dell'obbligo di Tortora;

DATO ATTO CHE il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa e le conseguenti spese di bollo, registrazione e diritti di segreteria ricadranno a carico dell'aggiudicatario, pena la decadenza dell'aggiudicazione;

CONSIDERATO:

- che è opportuno approvare lo schema di avviso di procedura aperta nonché il capitolato speciale d'appalto, al fine di stabilire le condizioni del contratto;

RITENUTO, quindi, di provvedere alla liquidazione di spesa di €30,00 in favore dell'A.N.A.C. – Autorità nazionale Anticorruzione;

VISTO il Decreto n. 4643 di Prot. del 17.04.2019 con il quale il Sindaco ha conferito la nomina di responsabile dell'area amministrativa alla sottoscritta;

VISTO l'art.135 del vigente Regolamento di Contabilità;

VISTE le vigenti disposizioni di legge in materia;

TENUTO il Dlgs.n.267/2000;

VISTO il vigente Statuto Comunale;

**DETERMINA**

- 1) DI INDIRE procedura aperta per l'appalto del servizio di refezione scolastica a.s. 2019/2020, dando atto che l'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa per come precisato nell'avviso di gara allegato alla presente determinazione, e che l'importo a base d'asta per ogni singolo pasto è fissato in €. 3,00 (tre), IVA al 4 % esclusa, ritenendo la procedura valida anche in caso di presentazione di una sola offerta, per un numero presunto di 20.000 pasti;
- 2) DI APPROVARE lo schema dell'avviso di procedura aperta, secondo lo schema dell'allegato "A" e il Capitolato Speciale allegato "B" che si allegano alla presente per farne parte integrante e sostanziale;
- 3) DI DARE ATTO:
  - che per lo svolgimento del servizio di che trattasi si tiene conto del trend di spesa storica e che, con separato provvedimento, all'atto dell'aggiudicazione, si procederà all'impegno di spesa;
  - che per la spesa di che trattasi è stata aperta la procedura per l'attribuzione del Cig **ZCD2974BCF**;
  - che con la ditta aggiudicataria sarà stipulato apposito contratto;
- 4) DI IMPEGNARE la somma di €30,00 in favore dell'A.N.A.C. – Autorità Nazionale Anticorruzione sul bilancio corrente esercizio finanziario sul Cap. 4536/1 – Missione 01 -Programma – 04 - Titolo -05-Macroaggregato – 03;
- 5) DI INCARICARE l'Ufficio Ragioneria a liquidare la somma di €30,00 in favore dell'A.N.A.C. – Autorità Nazionale Anticorruzione, con versamento nelle forme indicate dall'Autorità Stessa, indicando la seguente causale : "COMUNE DI TORTORA (CS) – Cod. Fisc. 00407150788 – C.I.G.: **ZCD2974BCF**;

Copia della presente determinazione viene trasmessa al Responsabile del servizio finanziario.  
La presente determinazione sarà eseguibile dalla data di pubblicazione all'Albo Pretorio.

Il Responsabile Area amministrativa  
**Dott.ssa Antonella Libertino**



PARERE

(Art. 147- comma 1- D. Lgvo n. 267/2000)

Per quanto concerne la regolarità contabile:

Esprime parere:

FAVOREVOLE     NON FAVOREVOLE

DATA 12 / 01 /2019



Il Responsabile del Servizio  
Dott. Vincenzo ALFANO

VISTO

(Art. 147 - comma 1 - D. Lgvo n. 267/2000)

Per quanto concerne la regolarità finanziaria si attesta la copertura finanziaria, il relativo impegno di spesa, per complessive €. 30,00 IVA inclusa sul bilancio del corrente esercizio finanziario Cap. 4536/1 – Missione 01 -Programma – 04 - Titolo - 05- Macroaggregato – 03;

Esprime parere:

FAVOREVOLE     NON FAVOREVOLE

DATA 12 / 01 /2019



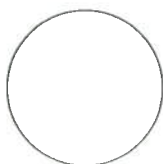
Il Responsabile del Servizio  
Dott. Vincenzo ALFANO

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Copia della presente Determinazione viene pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio del Comune in data odierna per rimanervi per quindici giorni consecutivi.

Pubbl. N. 1061/19

Data 13-08-19



IL NESTO COMUNALE



<p style="text-align: center;"><b>CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NEL COMUNE DI TORTORA</b> <b>Anno scolastico 2019/2020</b></p>
--

**ART. 1 - Oggetto dell'appalto**

Il presente capitolato disciplina l'affidamento del servizio mensa (preparazione e distribuzione dei pasti) per i bambini delle scuole materne e medie del Comune di Tortora, per l'anno scolastico 2019/2020.

L'oggetto dell'appalto riguarda l'affidamento di un servizio di ristorazione collettiva con ridotto impatto ambientale, ai sensi del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione (Pan Gpp) e del decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25 luglio 2011.

**ART. 2 - Durata e ammontare dell'appalto**

L'appalto si intende concesso per il periodo di anni scolastici uno, a decorrere presuntivamente dalla prima decade del mese di ottobre 2019 e non oltre il 31.05.2020, salvo diverse disposizioni dell'Amministrazione del Comune di Tortora anche in considerazione delle necessità espresse dalle competenti autorità scolastiche.

L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio.

La previsione dei pasti da somministrare nel corso dell'anno scolastico è di n. 20.000 per un importo a base d'asta di € 3.00 IVA esclusa.

Il quantitativo dei pasti da somministrare ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione, in quanto il numero dei pasti realmente somministrati sarà rilevato dalla ditta appaltatrice sulla base delle effettive presenze.

**ART. 3 - Menu scolastico anno 2019/2020**

Il menu da somministrare ai bambini che usufruiranno del servizio mensa, nella qualità, nella quantità e nella composizione, è quello previsto nella "dieta del bambino in età scolare", predisposto dalla competente Azienda Sanitaria Provinciale di Cosenza.

Il menu non potrà essere modificato, nella quantità, qualità e composizione, dalla ditta appaltante.

Qualora, per inderogabili motivi debitamente giustificati, si dovesse rendere necessaria la sostituzione del menu previsto, la stessa dovrà essere richiesta, per iscritto, al Comune di Tortora, almeno un giorno prima ed essere autorizzata dal Responsabile del Servizio.

Il gestore dovrà inoltre garantire una variazione di menu, che dovrà essere autorizzata dal Responsabile del Servizio, nel caso di alunni affetti da allergie alimentari, debitamente certificate dal medico specialista-pediatria dell'Azienda Sanitaria.

**ART.4 - Caratteristiche del servizio. Modalità di svolgimento**

1) La preparazione e distribuzione dei pasti dovrà avvenire, a cura della ditta appaltatrice, presso i seguenti plessi scolastici:

Tortora Centro Storico - Scuola materna T. Sagario

Scuola materna Peter Pan

Scuola media A.Fulco

**Per quanto riguarda la Scuola materna Arcobaleno, temporaneamente ospitata presso l'Edificio Scolastico P.Cavaliere, i pasti dovranno essere preparati presso altro edificio e trasportati con mezzi idonei e a norma di legge al suddetto edificio P.Cavaliere.**

**Inoltre qualora, per comprovati motivi, non fosse possibile utilizzare tutte le cucine comunali la ditta dovrà comunque garantire il servizio senza nulla a pretendere dall'Amministrazione Comunale.**

2) Il servizio mensa avrà inizio presuntivamente nella prima decade del mese di ottobre 2019 e terminerà il 31.05.2020, salvo diverse disposizioni del Comune di Tortora.

Il servizio dovrà essere effettuato per n.5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì) per gli alunni della scuola materna e per n.2 giorni settimanali per gli alunni della scuola media e comunque secondo il calendario stabilito dalle competenti autorità scolastiche.

L'appaltatore ha l'obbligo di garantire il servizio mensa nell'orario stabilito dalle competenti autorità scolastiche.

3) L'Amministrazione mette a disposizione l'uso della cucine e le relative attrezzature esistenti, per la preparazione e la somministrazione dei pasti.

Non potranno essere richieste dall'appaltatore ulteriori integrazioni o sostituzioni, alle quali dovrà rimediare, a proprie spese, l'appaltatore, senza che lo stesso possa avanzare pretese di rimborso.

Similmente dovrà provvedere alla sostituzione di attrezzature usurate non più idonee al servizio, riscontrate dall'autorità sanitaria preposta alla vigilanza.

E' esclusa la fornitura di gas per la preparazione dei pasti, che resta a carico della ditta aggiudicataria;

## **ART.5 - Obblighi dell'appaltatore**

**L'appaltatore dovrà, nell'espletamento del servizio adempiere alle sotto elencate specifiche :**

### ***Produzione degli alimenti e delle bevande***

*Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine* devono provenire:

per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,

per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante<sup>3</sup>. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

*Carne* deve provenire,

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n.

834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

*Pesce* deve provenire,

per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

### ***Requisiti dei prodotti in carta-tessuto***

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall’articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

### ***Trasporti***

L’aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

### ***Pulizie dei locali***

L’aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

### ***Requisiti degli imballaggi***

L’imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all’All. F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di

materiali

- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

### ***Gestione dei rifiuti***

L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Tortora.

### ***Informazione agli utenti***

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali

Provenienza territoriale degli alimenti

Stagionalità degli alimenti

Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Inoltre dovranno essere assicurati:

1. La registrazione su un apposito registro di carico e scarico delle quantità delle derrate alimentari all'atto del ricevimento e del consumo, presso ogni mensa scolastica.
2. La fornitura di tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza, in qualità, quantità e composizione, del menu predisposto dall'A.S.P. di Cosenza;
3. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici). A richiesta dell'Amministrazione Comunale l'Impresa Aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.
4. Le derrate alimentari quali carne, uova, latticini, frutta, verdura, pane, salumi, dovranno essere consegnate giornalmente e solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa; ma in nessun caso con frequenza superiore a 15 giorni.
5. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.
6. la fornitura di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc.;
7. acqua potabile liscia in bottiglie da almeno 500ml a persona;
8. l'utilizzo di personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione dei pasti, nonché personale e materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina;
9. il confezionamento e il trasporto dei pasti secondo le norme sanitarie in vigore, qualora ricorrano le condizioni di cui al precedente art. 4, comma 1;
10. la pulizia e la sanificazione dei locali cucina e delle relative attrezzature utilizzate;
11. la pulizia straordinaria dei centri di cottura, all'inizio e al termine del servizio appaltato;



12. in caso di impedimento temporaneo (per motivi di salute, inabilità temporanea, gravidanza e puerperio, etc.), l'appaltatore dovrà, comunque, garantire a sue spese il servizio, con persona idonea ed in possesso dei requisiti prescritti, dandone immediata comunicazione al Comune. Qualora l'appaltatore fosse inadempiente, l'amministrazione potrà provvedere alla sua surroga con addebito dei relativi oneri, oltre ad una penale di € 250,00 per ogni giorno in cui il servizio non sarà prestato.

13. L'adozione del sistema "Haccp", in osservanza alle disposizioni del D.L. 26 maggio 1997, n.155 "attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE e successive modifiche ed integrazioni concernente l'igiene dei prodotti alimentari". La ditta aggiudicataria dovrà inoltre produrre copia delle certificazioni su richiesta del responsabile del servizio comunale.

14. L'appaltatore sarà responsabile per tutti gli atti e fatti di natura civile e/o penale che dovessero verificarsi durante l'espletamento del servizio;

15. L'appaltatore, sotto la sua esclusiva responsabilità, dovrà ottemperare alle disposizioni legislative, osservare tutti i regolamenti, le norme, le prescrizioni delle competenti autorità in materia di contratti di lavoro, di sicurezza e di igiene del lavoro e di quant'altro possa comunque interessare l'appalto.

16. L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del responsabile del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

Tutti gli oneri e gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, per il personale dipendente, sono a carico della ditta.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice l'applicazione, nei confronti dei lavoratori dipendenti o utilizzati, di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona, ai sensi dell'art. 36 L.20.05.1970, n.300.

L'appaltatore solleva il Comune di Tortora da qualsivoglia responsabilità, sia contrattuale sia extracontrattuale, per danni a persone o cose, che dovessero verificarsi nel corso dell'esecuzione del servizio, rimanendo il solo responsabile anche in deroga a norme che disponessero l'obbligo del pagamento e relativi oneri a carico del Comune o in solido con il Comune medesimo, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

A tale fine è tenuto a stipulare, prima della firma del contratto e comunque il giorno precedente a quello dell'inizio del servizio, apposite polizze assicurative e a copertura dei rischi per responsabilità per ingestione di cibi avariati, contaminati e per la copertura per la responsabilità verso terzi. Detta polizza dovrà inoltre coprire tutte le responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'amministrazione comunale o a terzi persone o cose, responsabilità che si intenderà senza riserve o eccezioni.

#### **ART. 6 - Modalità di controllo - Penalità**

Il Comune di Tortora ha facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli, per verificare che il servizio di refezione venga svolto in conformità a quanto stabilito nell'appalto. I controlli saranno a cura del responsabile del Servizio o di un suo delegato, dell'Ufficio di Polizia locale e del servizio di medicina scolastica o altro sanitario designato dall'A.S.P..

Inoltre è istituita un'apposita commissione costituita da:

n. 1 amministratore comunale o un suo delegato,

n. 1 rappresentante delle autorità scolastiche

n. 1 rappresentante dei genitori

che ha il solo compito di segnalare, al Responsabile del Servizio, l'eventuale mancato rispetto del menu scolastico.

In caso fossero rilevate irregolarità nell'esecuzione del servizio, (mancato rispetto del menu prescritto dall'A.S.P., sia nelle quantità previste sia nella preparazione e composizione, nonché del mancato rispetto di quanto dichiarato in sede d'offerta) il Comune di Tortora, nella figura del Responsabile, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- 1) per la 1^ segnalazione: trattenuta di € 300,00 sul 1° pagamento utile,
- 2) per la 2^ segnalazione: trattenuta di € 500,00 sul 1° pagamento utile,
- 3) per la 3^ segnalazione: trattenuta di € 700,00 sul 1° pagamento utile,
- 4) per ogni segnalazione successiva alla 3^: trattenuta del 20% sul importo del 1° pagamento utile;

Le suddette trattenute saranno incamerate dal Comune di Tortora a titolo di penalità.

Prima dell'applicazione delle sanzioni il responsabile del servizio notificherà contestazione scritta all'appaltatore che potrà presentare le sue contro deduzioni, entro e non oltre cinque giorni dalla ricezione delle contestazioni. Decorso tale termine il Responsabile procederà anche in assenza delle controdeduzioni. Le controdeduzioni presentate saranno valutate dal responsabile del Servizio che comunicherà all'appaltatore l'eventuale accoglimento o l'irrogazione della sanzione, specificandone i motivi.

L'importo dovuto dall'appaltatore per penalità e sostituzioni sarà scalato e conguagliato con il compenso dovuto nel mese di riferimento. Qualora il compenso dovuto non fosse sufficiente si utilizzerà la cauzione definitiva, con obbligo dell'appaltatore, ove la stessa venisse utilizzata in tutto o in parte, di ricostituirla nell'originale importo.

#### **ART. 7 - Modalità di pagamento**

Il Comune con cadenza mensile posticipata, a presentazione dei buoni pasti e delle relative fatture, fiscalmente in regola, provvederà, entro i successivi trenta giorni dalla data di ricevimento delle fatture, all'emissione del relativo mandato di pagamento a saldo dei pasti realmente somministrati nell'arco del mese di riferimento.

#### **ART. 8 - Revisione prezzi**

Per quanto riguarda il prezzo del servizio, lo stesso rimarrà fisso ed invariabile per tutta la durata dell'anno scolastico appaltato.

#### **ART. 9 - Stipulazione del contratto**

L'impresa aggiudicataria della gara sarà invitata a prestare, entro dieci giorni, dalla data d'aggiudicazione, la cauzione definitiva secondo la normativa vigente, che sarà restituita alla ditta assuntrice del servizio, contestualmente alla liquidazione del compenso relativo all'ultimo mese di svolgimento del servizio.

Qualora l'offerente aggiudicatario non dovesse presentarsi per la stipulazione del contratto, alla data fissata, o non avesse provveduto al deposito della cauzione definitiva, entro dieci giorni dalla stessa, potrà essere considerato decaduto.

La ditta non potrà, per alcun motivo, disdire il contratto prima della sua scadenza.

Il concessionario, all'atto della stipula del contratto, dovrà espressamente riconoscere di aver preso esatta visione dei luoghi interessati dal servizio e dell'orario e delle modalità di svolgimento delle attività didattiche.

Sono a completo ed esclusivo carico della ditta concessionaria tutte le spese relative e conseguenti il contratto, nessuna eccettuata ed esclusa, nonché quelle di registrazione, i diritti di segreteria e le spese di pubblicità dell'appalto.

#### **ART 10 - Risoluzione del contratto**

A sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) apertura di una procedura fallimentare a carico dell'Aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Aggiudicatario;
- c) impiego di personale non dipendente dell'aggiudicatario;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze alle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155;
- g) casi di grave intossicazione alimentare;
- h) verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguenti l'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate dalla ditta nel caso in cui si accerti contaminazione o avaria in una fase temporale antecedente a quella della presa in carico delle derrate da parte del personale comunale di cucina;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- j) interruzione non motivata del servizio;
- k) subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienze contrattuali: oltre 2 penalità.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Ente Appaltante, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Ente appaltante intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sulla Ditta Appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa e con incameramento del deposito cauzionale definitivo, salvi in ogni caso ulteriori danni.

Inoltre la ditta appaltatrice in nessun caso potrà sospendere il servizio di propria iniziativa, nemmeno quando siano in corso controversie con l'Amministrazione Comunale.

Conseguentemente, la sospensione del servizio, per decisione unilaterale dalla Ditta Appaltatrice costituisce inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto, restando a carico dell'inadempiente tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale evento.

Le eventuali contestazioni ed intimazioni saranno comunicati, per iscritto, al domicilio dell'appaltatore per mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata A.R.. In ogni caso, qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato del servizio, presso una delle sedi di svolgimento dello stesso, si considererà fatta personalmente al legale rappresentante dell'impresa.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rimanda al vigente regolamento comunale sui contratti, nonché alle norme vigenti ed al Codice Civile per quanto applicabili.

#### **ART 11 - Recesso unilaterale**

In caso di disdetta del contratto da parte della Ditta prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, verrà addebitata all'impresa appaltatrice l'eventuale maggior spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni, ed il Dirigente del Settore provvederà all'incameramento del deposito cauzionale definitivo.

#### **ART. 12 - Divieto di cessione del contratto**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e incameramento della cauzione, salvo il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

### **ART. 13 - Revisione dei prezzi**

Non è ammessa la revisione dei prezzi. Il costo del servizio resterà invariato per tutta la durata dell'appalto, anche in caso di significativa diminuzione degli alunni, in attuazione di programmi di razionalizzazione del sistema scolastico.

### **ART.14 - Controversie**

Per qualunque controversia riguardante l'esecuzione, la risoluzione del contratto nonché gli eventuali danni conseguenti, è competente il Tribunale di Paola.

### **ART.15 - Cessione di crediti**

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono autorizzate dall'Amministrazione e in applicazione della normativa in materia di tracciabilità.

### **ART.16 - Sottoscrizione clausole onerose**

L'appaltatore dichiara esplicitamente di accettare ai sensi dell'art. 1341, secondo comma, del Codice Civile, eventuali clausole onerose del presente capitolato.

### **ART.17 - Rinvio**

Per quanto non espressamente regolato nel presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge e regolamenti vigenti in materia, nonché ad ogni altra norma di carattere generale, in quanto compatibile.

Tutte le informazioni assunte saranno utilizzate ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 (privacy), esclusivamente nell'ambito della presente gara.

### **ART.18 - Norme finali**

Tutte le spese relative alla stipula del contratto, inerenti e conseguenti, nessuna eccettuata o esclusa, saranno per intero a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, così come tutti gli altri oneri, imposte e tasse che graveranno sui prodotti forniti.

L'Ente potrà sospendere, annullare o revocare gli effetti della presente procedura nei casi in cui, motivatamente, si ravvisi il migliore perseguimento del pubblico interesse.

Il Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Antonella Libertino

## COMUNE DI TORTORA

Via Panoramica al Porto, 9 - 87020 TORTORA  
☎+39-985-764008 - 📠+39-985-765226  
[www.comuneditortora.it](http://www.comuneditortora.it)

### AVVISO DI PROCEDURA APERTA

**GARA DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI “REFEZIONE SCOLASTICA PER L’A.S. 2019/2020 NEL COMUNE DI TORTORA”.**

#### IL RESPONSABILE

#### RENDE NOTO

-che è indetta gara di procedura aperta, CIG \_\_\_\_\_, in esecuzione della determinazione n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_ / \_\_\_ /2019 adottata dal \_\_\_\_\_ per l’affidamento del servizio di refezione scolastica per l’A.S. 2019/2020, alle condizioni specificate nel capitolato speciale d’appalto.

L’asta, sotto la presidenza del sottoscritto Responsabile Area Amministrativa Dott.ssa Antonella Libertino si terrà il \_\_\_\_\_ alle Ore \_\_\_\_\_ nella sede del Comune di Tortora in Via Panoramica al Porto, n. 9.

**Il prezzo a base d’asta è di € 3,00, IVA al 4% esclusa per singolo pasto, per un numero presunto di 20.000 pasti.**

L’appalto è remunerato con fondi di bilancio comunale.

L’intero servizio di cui trattasi dovrà essere effettuato dalla ditta aggiudicataria, nel pieno rispetto delle norme, patti, condizioni e modalità stabilite nel presente bando di procedura aperta e del capitolato d’oneri;

La durata dell’appalto è l’anno scolastico 2019/2020.

L’avviso di gara e il capitolato d’oneri sono visibili presso l’Ufficio Amministrativo del Comune di Tortora dalle Ore 09,00 alle Ore 13,00 dei giorni feriali e copia degli stessi potrà essere rilasciata previa istanza e relativo versamento dei diritti di Segreteria e pubblicati sul sito [www.comuneditortora.it](http://www.comuneditortora.it).

L'offerta proposta dalla ditta, sarà impegnativa e vincolante per il concorrente per giorni sessanta (60) decorrenti dalla data di svolgimento dell'asta e dovrà tenere conto di ogni e qualsiasi onere posto a carico dell'appaltatore.

**LA PROCEDURA APERTA sarà tenuta ad unico e definitivo incanto ai sensi e per gli effetti del disposto dell'art. 60 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50.**

Si procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi:

- Prezzo unitario per singolo pasto non superiore a € 3,00 al netto di IVA;
- Caratteristiche prodotti utilizzati;
- Maggiore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche indicate nel capitolato speciale d'appalto;
- Sistema organizzativo del servizio;
- Proposte migliorative relative alle attrezzature di cucina;
- Percorso formativo del personale.

Il prezzo unitario del pasto deve essere indicato al netto di IVA, imposte ed ogni altro onere e si intende comprensivo di tutto quanto occorrente per svolgere regolarmente il servizio.

Tutte le offerte verranno valutate rispetto a ciascuno degli elementi di valutazione sopra indicati.

L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà utilizzando la seguente formula:

$K_i = (A_i \times P_a) + (B_i \times P_b) + (C_i \times P_c) + (D_i \times P_d) + (E_i \times P_e)$  dove :

$K_i$  è il punteggio totale attribuito al concorrente  $i$ -esimo.

$A_i, B_i, C_i, D_i, E_i, F_i$  sono coefficienti compresi tra 0 e 1 espressi in valore centesimale attribuiti al concorrente  $i$ -esimo.  $P_a, P_b, P_c, P_d, P_e, P_f$  sono i fattori ponderali che sono dati ad ogni elemento di valutazione come meglio sotto specificato:

1) prezzo unitario del pasto	$P_a$	30	
2) caratteristiche prodotti utilizzati	$P_b$	20	
3) maggiore quota alimenti con caratteristiche del capitolato	$P_c$	15	
4) sistema organizzativo del servizio	$P_d$	15	
5) proposte migliorative relative alle attrezzature di cucina	$P_e$	10	
6) percorso formativo del personale	$P_f$	10	
		100	totale

Il coefficiente  $A_i$  è pari a: Prezzo più basso offerto/Prezzo  $i$ -esimo.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Nel caso di offerte uguali, si procederà, seduta stante, al sorteggio fra le medesime per l'aggiudicazione definitiva.

Per partecipare alla gara, la ditta interessata dovrà presentare offerta mediante utilizzo della piattaforma di e-procurement messa a disposizione dall'Asmel, <https://piattaforma.asmel.eu/>, **PENA ESCLUSIONE DALLA GARA**, non più tardi delle **Ore 13:00 del giorno \_\_\_\_\_**. Per la presentazione telematica dell'offerta, previa abilitazione, si rimanda alle istruzioni presenti sul sito della piattaforma.

In detta offerta dovrà essere inclusa la seguente documentazione:

### **Plico telematico documentazione amministrativa:**

1. Istanza di partecipazione alla gara, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente con firma leggibile, accompagnata da copia fotostatica del documento d'identità del sottoscrittore, con cui l'offerente senza riserve alcuna, dichiara:

a)- Di aver preso integrale conoscenza delle condizioni contrattuali contenute nell'avviso d'asta e nel capitolato speciale d'appalto, di aver preso esatta visione dei luoghi interessati dal servizio e delle modalità delle attività didattiche, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo e di giudicare il prezzo proposto remunerativo e tale da consentire l'effettuazione del "ribasso" formulato e di accettare tutte le condizioni previste nel bando medesimo;

b)- Di non essere nelle condizioni previste dall'art. 80 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50;

c)- Di non essersi avvalso di piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla legge 383/2001 e ss.mm.ii., oppure di essersi avvalso di piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla citata legge ma che il periodo di emersione è concluso;

d)- Di ottemperare a quanto disposto dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari";

e)- Di essere in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara e in particolare di:

- possedere l'iscrizione alla CCIAA per l'attività inerente all'oggetto di gara e aver svolto negli ultimi anni 3 (TRE) almeno per un anno l'oggetto dell'appalto di refezione scolastica per un numero di 20.000 pasti;
- di essere in regola con le norme igienico-sanitarie vigenti, di disporre delle attrezzature tecniche e dei materiali o strumentazioni necessari per il perfetto svolgimento del servizio;
- di essere in possesso di certificazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001);

Si precisa che la dichiarazione inerente il punto "b", deve essere fatta da: il titolare e il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci e il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari e il direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, ivi compresi institori e procuratori generali, dei membri degli organi con poteri di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico e il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con un numero di soci pari o inferiore a quattro, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, nonché i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;

2 – Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, I. A. e A., di data non anteriore ad un anno a quello fissato per l'asta, da cui risulti specificata la categoria commerciale inerente l'appalto in argomento "servizi di refezione collettiva e/o scolastica", il nome del titolare della Ditta individuale e del legale rappresentante della Società. In luogo del predetto Certificato è consentito produrre autocertificazione, in conformità al disposto di cui all'art. 46 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, da cui risulti la precisa indicazione del numero di iscrizione nonché la categoria di attività;

3 – Certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della Legge 12/marzo/1999, n. 68: "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

4 – Quietanza della "cauzione provvisoria" effettuata mediante assegno bancario circolare non trasferibile o fideiussione bancaria o assicurativa a favore dell'Ente appaltante, che è fissata nella misura del 2 per cento dell'importo complessivo dell'appalto, e cioè pari a 1.200,00 (diconsi milleduecento/00), e dovrà avere una validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La suddetta cauzione potrà essere ridotta qualora l'offerente sia in possesso dei requisiti di cui al comma 7 dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta del Comune di Tortora.

Le imprese partecipanti, che non siano microimprese, piccole e medie imprese, dovranno inoltre presentare l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del D.Lgs 50/2016, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

Nel caso di RTI/ConSORZI già costituiti, la cauzione deve essere presentata dall'Impresa Capogruppo in nome e per conto di tutte le Imprese raggruppate o consorziate; in caso di RTI/ConSORZI da costituire, le garanzie fideiussorie o assicurative devono essere sottoscritte da tutti i soggetti raggruppandi.

L'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2006, è obbligata a costituire una "cauzione definitiva" del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. La suddetta cauzione potrà essere ridotta qualora l'offerente sia in possesso dei requisiti di cui al comma 7 dell'art. 93 del D. Lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 sopra citato da parte del Comune di Tortora, con aggiudicazione dell'Appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

*In sostituzione delle certificazioni di cui ai punti:2 e 3 potranno essere presentate dichiarazioni, di data non anteriore a quella del presente avviso, sottoscritte dal titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente con firma leggibile accompagnata da copia fotostatica del documento d'identità del sottoscrittore.*

#### **Plico telematico Offerta Tecnica**

Offerta redatta in lingua italiana, senza abrasioni, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società o Ente cooperativo e contenente l'offerta tecnica come sotto specificata:

- Caratteristiche prodotti utilizzati (specificazione delle materie prime utilizzate dal punto di vista qualitativo);
- Maggiore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche indicate nel capitolato speciale d'appalto;
- Sistema organizzativo del servizio ( inteso come organizzazione tecnica e gestionale sia per l'acquisizione delle materie prime che per la loro lavorazione);
- Proposte migliorative relative alle attrezzature di cucina ( indicazione di tutto il materiale utilizzato);
- Percorso formativo del personale.

#### **Plico telematico Offerta Economica**

Offerta redatta in lingua italiana, senza abrasioni, sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare della ditta o dal legale rappresentante della società o Ente cooperativo e contenente l'offerta economica del prezzo unitario per singolo pasto non superiore a € 3.00 (euro tre) al netto di IVA, espresso in cifre ed in lettere.

Si precisa che il prezzo offerto si intende calcolato tenuto conto dell'importo **dei propri costi della manodopera e dei costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro che devono essere indicati espressamente nell'offerta, a pena di esclusione dalla gara.** In caso di correzioni, le stesse dovranno essere confermate e sottoscritte.

**Modalità di espletamento della gara: La Commissione dopo l'ammissione dei concorrenti alla gara a seguito di verifica della documentazione amministrativa, procederà all'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte tecniche, darà atto del contenuto degli stessi, si ritirerà per effettuare la valutazione delle singole offerte tecniche, attribuendo i relativi punteggi. In successiva seduta pubblica, si procederà all'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte economiche e si procederà quindi alla formulazione della graduatoria finale ed all'aggiudicazione.**

#### **SI AVVERTE:**

- che in caso di dichiarazioni mendaci saranno applicate le sanzioni penali previste dalla legge.



In caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive, la Stazione Appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine il concorrente è escluso dalla gara.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta della Ditta che non avrà inviato tutti i documenti richiesti, o quando qualcuno degli stessi non risulterà regolare.

Trascorso il termine fissato, non verrà riconosciuta valida alcun'altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di un'offerta precedente.

Non saranno ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato.

In caso di discordanza tra l'importo complessivo indicato in cifre e quella indicato in lettere, sarà ritenuto valido quello più conveniente per l'Amministrazione.

Per quanto non previsto dal presente avviso, si applicano le norme statali ed europee vigenti in materia, nonché quelle regolamentari del Comune di Tortora.

Il Presidente di gara avrà la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara stessa o di prorogarne la data di svolgimento, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che questi potranno eccepire alcuna pretesa al riguardo.

L'aggiudicatario, reso edotto dell'esito favorevole della gara, dovrà adempiere ai seguenti obblighi:

*1. sottoscrivere il contratto, dando atto che la ditta aggiudicataria dovrà sostenere le conseguenti spese di bollo, registrazione e diritti di segreteria, nonché di pubblicità della gara;*

2 -Prestare cauzione del 10% dell'importo di aggiudicazione, per gli eventuali oneri da inesatto adempimento; in casi di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% la cauzione è aumentata dei punti percentuali stabiliti dalle disposizioni di legge

Il pagamento sarà effettuato all'aggiudicatario entro i successivi trenta giorni dalla data di ricevimento delle fatture, a saldo dei pasti realmente somministrati nell'arco del mese di riferimento, dopo che il servizio di cui trattasi sarà stato controllato da parte del Comune di Tortora, e dopo che l'aggiudicatario stesso avrà adempiuto agli obblighi di cui ai precedenti punti 1 e 2.

Il Responsabile del Procedimento è la dott.ssa Antonella Libertino.

Ai sensi dell'art. 36 della L.20.05.1970, n.300, nel capitolato speciale è posta la clausola relativa all'obbligo dell'applicazione, nei confronti dei lavoratori dipendenti, dei contratti collettivi di lavoro, che si intende richiamata e riscritta nel presente bando.

Ai sensi del D.Lgs. 30.06.2003, n. 196, e successive modificazioni ed integrazioni, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento dell'appalto di cui trattasi.

Allegati al presente avviso di procedura aperta sono il Capitolato speciale d'appalto e la Dietetica predisposta dall'ASP di Cosenza.

**Il Responsabile del Procedimento**

**Dott.ssa Antonella Libertino**