



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
COMUNI DI: PALMA CAMPANIA- ROCCARAINOLA- CAMPOSANO

C I T T A ' M E T R O P O L I T A N A D I N A P O L I

Via Municipio, 74 - tel 081.8207446-47 fax 081.8246065

manutenzione@pec.comunepalmacampania.it, llpp@pec.comunepalmacampania.it

BANDO DI GARA / DISCIPLINARE
PROCEDURA APERTA

Ai sensi dell'art. 60, del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio del minor prezzo per l'Amministrazione Comunale.

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE MATERNE STATALI DI QUESTO COMUNE A.S. 2018/2019

Prot. n. 24827/2018

CIG: 76176950C8

SEZIONE I): AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Denominazione ufficiale: Comune di Palma Campania

Indirizzo: Via Municipio 74

Città: Palma Campania (Na) **CAP:** 80036 **Paese:** Italia

Punti di contatto: IV Settore Pianificazione e Controllo del Territorio **Tel.:** 0818207447

All'attenzione di: Arch. Domenico De Nicola **Fax:** 0818207481

Posta elettronica: llpp@comune.palmacampania.na.it **Pec:** llpp@pec.comunepalmacampania.it

Profilo di committente (URL): <http://www.comunepalmacampania.it>

Centrale Unico di Committenza [Palma Campania – Roccarainola – Camposano](#)
[Comune capofila : Palma Campania](#)

Ulteriori informazioni, il capitolato e la documentazione disponibili presso il punto di contatto sopraindicato

Le offerte vanno inviate al punto di contatto sopraindicato.

I.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice

Ente locale: Comune di Palma Campania

BANDO DI GARA/DISCIPLINARE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONESCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA DI PALMA CAMPANIA

La presente procedura, riguardante l’affidamento di un servizio di cui all’allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016 ed i rapporti contrattuali derivanti dall’aggiudicazione della stessa, è regolata:

- dal presente bando;
- dal capitolato d’appalto;
- dalle norme del D. Lgs 50/2016 espressamente richiamate;
- per quanto non previsto, dal Codice Civile.

Art. 1. Amministrazione Aggiudicatrice

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA PALMA CAMPANIA -RACCARAINOLA CCAPOSANO

per conto di: **COMUNE DI PALMA CAMPANIA**

Indirizzo: Via Municipio 74- 80036 Palma Campania

posta elettronica: protocollo@comune.palmacampania.na.it

PEC: protocollo@pec.comunepalmacampania.it

Art. 2. Prestazioni oggetto del servizio, luogo di esecuzione, durata del servizio e importo a base di gara

2.1 Descrizione: Oggetto del presente bando è l'affidamento del servizio di refezione calda a ridotto impatto ambientale per gli alunni delle scuole dell’infanzia statali di questo Comune.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l’aggiudicatario dovrà adottare idonee misure di gestione ambientale che mirino alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell’uso e del consumo delle risorse, riducendo al minimo gli sprechi, come previsto dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

L’ INIZIO DEL SERVIZIO SARA' COMUNICATO DAL RUP.

2.2 Luogo di esecuzione del servizio: Sedi e plessi scolastici dei due Istituti Comprensivi del Comune.

2.3 La durata del servizio riguarda l’anno scolastico 2018/2019, a decorrere presumibilmente dal 15/10/2018 e fino al 31.05.2019.

2.4 L’importo posto a base di gara è fissato in **€3,10, compreso monouso e oltre Iva**, per ogni singolo pasto effettivamente erogato e consumato.

Importo presunto dell’affidamento: L’importo presunto dell’appalto risulta pari ad **€139.345,00** (euro centotrentanovemilatrecentoquarantacinque/00) oltre IVA;

Il valore complessivo è stato determinato considerando una fornitura complessiva "presunta" di **44.950** pasti circa per l’importo a base d’asta di **€3,10** (oltre Iva);

Si precisa che il corrispettivo spettante alla società aggiudicataria sarà calcolato sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti ed il costo del pasto sarà il medesimo qualsiasi sia il soggetto che fruisce dello stesso e qualsiasi sia il menù previsto dal capitolato.

Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono pari a €0,00 (zero). La redazione del DUVRI, ai sensi del D.lgs. 81/2008 non è ritenuta necessaria nel presente appalto, in quanto non si ravvisano rischi di interferenza ovvero “contatti rischiosi” tra il personale dell’Amministrazione Comunale e/o delle istituzioni scolastiche e quello dell’appaltatore.

I costi della sicurezza relativi all’esercizio dell’attività svolta dall’affidatario dovranno essere indicati nell’offerta economica.

2.5 Finanziamento: l’appalto è finanziato con fondi propri del Comune di Palma Campania.

Art. 3. Procedura di selezione e criteri di aggiudicazione

I servizi oggetto del presente appalto rientrano nei servizi di ristorazione scolastica di cui all’allegato IX del D. Lgs. 50/2016, per cui la presente procedura è disciplinata dalle disposizioni richiamate nell’art. 60, art. 144 e art. 216, comma 18, del citato D. Lgs. 50/2016.

In conseguenza, l'appalto sarà espletato a mezzo di apposita procedura aperta con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come previsto dall'art. 95 del D.lgs. n. 50/2016, valutata sulla base dei seguenti elementi:

a) Offerta tecnica – fino a 70 punti così ripartiti:

- Tempo medio di consegne dei pasti: fino a 20 punti
- Piano di trasporto: fino a 10 punti
- Capacità organizzativa: elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati sia a favore sia di enti pubblici che di privati: fino a 10 punti
- Qualità dei prodotti: fino a 20 punti
- Qualificazione e organizzazione del personale: fino a 5 punti
- Sistemi di qualità: fino a 5 punti

b) Offerta economica - fino a 30 punti

L'attribuzione dei punteggi alle singole offerte avverrà in base agli elementi di cui all'art. 7 del presente bando.

Le percentuali offerte dell'aggiudicatario dovranno essere comprensive di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa

Il progetto tecnico che non avrà totalizzato un punteggio complessivo superiore o pari a 40/70 sarà giudicato insufficiente; l'impresa non sarà ammessa all'apertura dell'offerta economica e quindi esclusa dalla graduatoria finale.

Sarà dichiarata aggiudicataria dell'appalto la concorrente che dalla somma dei punteggi ottenuti per a) e b) risulterà aver ottenuto il punteggio maggiore. In caso di parità di punteggio sarà favorita l'impresa che avrà presentato l'offerta tecnica più vantaggiosa per l'ente.

Art. 4. Soggetti ammessi alla gara

Possono partecipare alla procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lettere a), b), c), d), e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016, purché in possesso all'atto dell'offerta – a pena di esclusione - dei seguenti requisiti minimi:

4.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE

- a) assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 D.Lgs. 50/2016;
- b) insussistenza di condizioni di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, ai sensi dell'art. 32 *ter* e *quater* del codice penale;
- c) inesistenza di tutte le cause ostative di cui alle vigenti disposizioni antimafia;
- d) rispetto delle disposizioni della legge 12.03.1999 n. 68 inerente il diritto al lavoro dei disabili, ovvero la non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/1999;
- e) inesistenza delle condizioni di esclusione di cui all'art.1 bis della legge 18.10.2001, n. 383 (emersione);
- f) inesistenza di situazioni di controllo o di identità di legali rappresentanti o direttori tecnici;
- g) essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione, e applicare le norme contrattuali di settore;
- h) Assolvimento di tutti gli obblighi previsti dal D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;

In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari (art. 45, comma 1 – lettere d), e) D.Lgs. 50/2016), ogni soggetto componente il raggruppamento, il consorzio (nonché il consorzio stesso, se già formalmente costituito con atto notarile), deve essere in possesso dei suddetti requisiti.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 1 – lettere b) e c) – D.Lgs. 50/2016, i suddetti requisiti dovranno essere posseduti sia dal Consorzio sia da ciascuno dei soggetti consorziati per i quali il Consorzio abbia dichiarato di concorrere.

4.2. REQUISITI DI IDONEITA'/QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

- iscrizione alla Camera di Commercio per le attività inerenti l'oggetto dell'appalto, indicandone il relativo numero e data d'iscrizione;

- Possedere il centro di cottura fornito delle seguenti certificazioni:

UNI EN ISO 9001:2008 – Sistema di Gestione della Qualità;

UNI EN ISO 10854:1999 - certificazione del Sistema di Autocontrollo sul metodo HACCP;

certificazione di prevenzione e incendio del centro di cottura rilasciata dai vigili del fuoco

4.3. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO/FINANZIARIA E TECNICO PROFESSIONALE

- fatturato d'impresa non inferiore a Euro 100.000,00 – IVA esclusa – conseguito nel settore della ristorazione collettiva per ciascun anno scolastico 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, si procederà alla somma dei fatturati di ciascuna impresa costituente il raggruppamento, con la precisazione che l'impresa designata quale capogruppo dovrà possedere il requisito nella misura minima di € 40.000,00 – IVA esclusa.

- aver gestito, nel triennio scolastico 2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018, almeno un contratto, per ciascun anno, di gestione del servizio di refezione scolastica con una quantità media giornaliera di pasti non inferiore a 300 e per un totale nel triennio non inferiore a 120.000 pasti, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, da comprovare con dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante da cui risulti l'elenco dei servizi resi, suddivisi per anno scolastico, l'indicazione delle Pubbliche Amministrazioni per cui sono stati resi, il numero dei pasti forniti e lo svolgimento degli stessi in modo soddisfacente e senza contenzioso.

4.4 AVVALIMENTO

Esclusivamente per la dimostrazione parziale del requisito tecnico è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del Codice.

La volontà di avvalimento di requisiti dovrà essere esplicitamente dichiarata dall'impresa concorrente e corredata, a pena di esclusione, da idonea documentazione in originale o copia conforme. E' ammesso l'eventuale utilizzo di una sola impresa ausiliaria: la stessa dovrà dichiarare di prestare i requisiti ad uno solo dei concorrenti partecipanti alla gara.

Non è consentito il ricorso all'istituto dell'avvalimento per la dimostrazione del requisito della certificazione del sistema di qualità di cui al punto 4.2 del presente disciplinare, trattandosi di requisito tecnico di partecipazione di carattere soggettivo, né per i requisiti generali.

Si precisa, altresì, che l'istituto dell'avvalimento, in attuazione delle direttive CE\2004\17 e CE\2004\18, è utilizzabile unicamente per la partecipazione alle gare d'appalto ma non per l'attribuzione dei punteggi qualitativi.

4.5 DIVIETI DI PARTECIPAZIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara dei concorrenti:

- a) per i quali sussistano le cause di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs.50/2016;
- b) per i quali sussistano le condizioni di cui all'art.53,comma 16 ter, del D.Lgs.165/2001 di cui all'art.35 del D.L.90/2014 convertito con modificazioni in Legge 114/2014 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- c) che si trovino nella fattispecie prevista dall'art. 48, comma 7, D.Lgs. 50/2016 e precisamente:
 1. che partecipino alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, ovvero che partecipino alla gara sia in forma individuale che in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;
 2. i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 – lettere b) e c), devono indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre: a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato;
- d) che si trovino nella fattispecie prevista dall'art. 89 "Avvalimento", comma 7, del D.Lgs. n. 50/2016 e precisamente: che in caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti e - ancora - che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente.

Art. 5 SISTEMA AVCPASS PER VERIFICA REQUISITI (ART. 216 comma 13 D.Lgs. 50/2016)

La verifica del possesso dei requisiti verrà effettuata, ai sensi dell'art. 216 comma 13 del D.Lgs. 50/2016 e della deliberazione n. 111/2012 dell' ex "Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici

di lavori, servizi e forniture”, ora “ANAC” confermata con deliberazione ANAC n.157/2016, mediante l’utilizzo del sistema “AVCPASS” reso disponibile dall’Autorità.

I soggetti che intendono partecipare alla procedura di cui al presente disciplinare devono obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all’apposito link sul Portale dell’ANAC www.anticorruzione.it - Servizi ad accesso riservato – AVCPASS, seguendo le istruzioni ivi contenute.

L’operatore economico, dopo la registrazione al servizio AVCPASS, indica al sistema il CIG della presente procedura: **il sistema rilascia un “PASSOE” che dovrà essere inserito nella busta “A” contenente la documentazione amministrativa.**

Art. 6 MODALITA’ DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- a) devono essere rilasciate ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e ss.mm. ii., con la sottoscrizione del dichiarante (rappresentante legale dell’operatore economico o altro soggetto dotato del potere di impegnare contrattualmente l’operatore stesso); al tale fine le stesse devono essere corredate dalla copia fotostatica di un documento di riconoscimento del dichiarante, in corso di validità; per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti;
- b) potranno essere sottoscritte anche da Procuratori dei Legali Rappresentanti e, in tal caso, alle dichiarazioni dovrà essere allegata copia conforme all’originale della relativa procura;
- c) devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, ognuno per quanto di propria competenza.

La documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445.

Art.7. DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La documentazione richiesta deve essere contenuta in tre distinti plichi, chiusi, sigillati (con ceralacca o nastro adesivo) e controfirmati sui lembi di chiusura e riportanti, rispettivamente, le seguenti diciture:

“A - Documentazione Amministrativa”;

“B - Offerta tecnica”

“C – Offerta economica”

I plichi sopra descritti devono essere contenuti a loro volta in un’unica busta, chiusa, sigillata (con ceralacca o nastro adesivo) e controfirmata sui lembi di chiusura.

Sulla busta dovranno essere riportate all’esterno le indicazioni riguardanti il mittente, l’indirizzo della Centrale Unica di Committenza e la dicitura *“Gara d’appalto per il servizio di refezione scolastica anno scolastico 2018/2019”*.

Detta busta deve pervenire entro il termine perentorio delle ore 12.00 del giorno 10/10/2018

Le prescrizioni di cui sopra sono previste **a pena di non ammissione alla gara.**

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

7.1 Modalità di presentazione della documentazione amministrativa

Nella busta “A” devono essere contenuti i seguenti documenti:

- **Istanza di ammissione** alla gara, redatta preferibilmente secondo il **modello allegato n. 1** al presente bando, contenente gli estremi di identificazione della Ditta concorrente, compreso Codice Fiscale e Partita I.V.A., e le generalità complete del firmatario dell’offerta: titolare o legale rappresentante dell’operatore economico. La domanda può essere sottoscritta anche da un Procuratore (generale o speciale) del Legale Rappresentante e, in tal caso, va allegata la procura notarile (generale o speciale), in originale o copia conforme, attestante i poteri del Procuratore; qualora il potere di rappresentanza del Procuratore risulti dal Certificato di Iscrizione al Registro delle Imprese ovvero da Delibera di un Organo dell’Impresa,

competente alla sua adozione, in luogo della Procura potrà essere prodotto l'originale o la copia conforme all'originale del predetto certificato ovvero della delibera.

- **Dichiarazione sostitutiva** ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., preferibilmente secondo il **modello allegato n. 2** al presente bando, sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell'operatore economico, corredata - **a pena di esclusione** - da copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i;
- **cauzione provvisoria di € 2.787,00, sottoscritta dall'agente con firma autenticata nei modi di legge**, costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982 n. 348, ai sensi dell'art. 93, comma 7, del Codice. L'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000. In tal caso l'operatore economico dovrà obbligatoriamente allegare copia della certificazione di qualità;
- **dichiarazione** di aver effettuato un sopralluogo presso i centri di distribuzione ubicati nei citati plessi scolastici;
- **Documento "PASSOE" rilasciato dal servizio AVCPass**, di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera AVCP n. 111 del 20 dicembre 2012, comprovante la registrazione al servizio per la verifica del possesso dei requisiti
- **copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i.**

7.2 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Nella Busta "**B – Offerta Tecnica**" il concorrente dovrà inserire una relazione, sottoscritta in ogni pagina in forma leggibile dal titolare o legale rappresentante della ditta concorrente, che sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, contenente la documentazione relativa ai criteri indicati al precedente art. 3.

In particolare, saranno oggetto di valutazione gli elementi di seguito descritti:

1) Tempo medio di consegna dei pasti - fino a 20 punti:

Come previsto dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, sottoscritte dalla Conferenza Unificata il 29.04.2010 e dal punto 5.4.6. dell'allegato 1 al D.M.25.07.2011, al fine di ridurre al minimo lo stazionamento dei pasti in legume caldo ed assicurare la qualità organolettica del prodotto fino all'atto della consumazione, verrà attribuito un punteggio in rapporto al tempo di percorrenza tra il centro di cottura e la sede comunale secondo quanto pubblicato da un sito Internet (Google Maps, ViaMichelin, etc.). I punteggi saranno attribuiti come segue:

fino a 5 minuti	20 punti
Da 5 a 10 minuti	15 punti
Da 10 a 15 minuti	10 punti
Da 15 a 30 minuti	5 punti
Oltre 30 minuti	0 punti

Documentazione relativa: ubicazione e indirizzo del centro di cottura designato alla produzione dei pasti in caso di aggiudicazione, nonché indicazione del percorso stradale; pianta e descrizione dei locali di lavorazione e di deposito e relativa autorizzazione sanitaria (in copia). Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti d'impresa, per i centri di cottura si valuterà il risultato della media tra tutti i tempi medi di percorrenza indicati.

2) Piano di trasporto - fino a 10 punti:

Il servizio di trasporto dovrà essere organizzato in modo tale da consentire, anche in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori utilizzati e le caratteristiche organolettiche dei cibi da somministrare, il mantenimento delle temperature e del giusto punto di cottura fino al momento della somministrazione.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla partecipante che impiegherà nell'appalto il maggior numero di automezzi dotati delle caratteristiche di cui all'articolo 5 del capitolato speciale. I punteggi saranno attribuiti come segue:

- 1 automezzo	punti 3
- 2 automezzi	punti 6

- più di 2 automezzi	punti 10
----------------------	----------

Documentazione relativa: elenco dei mezzi di trasporto impiegati nell'appalto, con indicazione delle caratteristiche, della data di acquisizione e copia della polizza RC e dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'articolo 4 del DPR 327/80; piano dettagliato degli interventi e sanificazione degli automezzi; indicazione del personale utilizzato nel trasporto e relativa qualifica; descrizione della procedura di confezione dei pasti trasportati. Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti d'impresa, nella valutazione del piano di trasporto i requisiti documentati verranno cumulati.

3) Capacità organizzativa: Elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati a favore sia di enti pubblici che di privati: Max punti 10:

la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da almeno 15 anni	Punti 10
la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da oltre 10 anni	Punti 6
la ditta ha eseguito servizi di refezione scolastica da oltre 5 anni	Punti 3

4) Qualità dei prodotti alimentari - Max punti 20:

Proposte relative alla qualità dei prodotti, con particolare riferimento ad utilizzo di prodotti della filiera corta e prodotti del territorio (con indicazione dei fornitori) nonché dell'utilizzo dei prodotti biologici. I punteggi saranno attribuiti come segue:

Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi	Adeguito Sufficiente inadeguato/non presente	punti 10 punti 5 punti 0
Prodotti derivanti per almeno il 30% sul totale da colture e/o allevamenti biologici		punti 1 per ciascun prodotto per un massimo di punti 5
Prodotti a filiera corta (prodotti freschi a filiera corta di produzione locale alla distanza media dal Comune di Palma Campania non superiore a Km. 20)	Pane e prodotti da forno Frutta fresca Verdure/ortaggi	punti 1 punti 1 punti 1
Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) ed a indicazione geografica protetta IGP)	Parmigiano Reggiano Olio extravergine di oliva	punti 1 punti 1

5) Qualificazione e organizzazione del personale - Max 5 punti

Professionalità coinvolte nel servizio	presenza in organico di 2 cuochi con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato	punti 5
	presenza in organico di 1 solo cuoco con diploma di Istituto Tecnico Alberghiero di Stato	punti 3

6) Certificazioni di Qualità - Max punti 5

UNI EN ISO 14001: 2004 - SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	Punti 2
---	---------

UNI EN ISO 22000:2005 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	Punti 1
SA 8000:2008 - SISTEMA DI GESTIONE PER LA RESPONSABILITA' SOCIALE	Punti 1
OHSAS 18001 - SISTEMA DI SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO	Punti 1

7.3 OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica dovrà essere perfettamente conforme all'allegato "C" al presente bando - redatta in lingua italiana, in bollo e contenere, sia in cifre che in lettere, il prezzo in cifra e in percentuale offerto sull'importo a base d'asta, senza abrasioni o correzioni di sorta (in caso di discordanza sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere).

L'offerta economica sarà valutata secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio offerta in esame} = \frac{\text{Prezzo più basso} \times 30}{\text{Prezzo offerto in esame}}$$

L'offerta economica dovrà essere sottoscritta in forma leggibile dal titolare o dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente.

L'attribuzione del punteggio di cui all'art. 3 b) avverrà per i concorrenti non esclusi per offerta anomala.

L'offerta economica non potrà subire variazioni in diminuzione superiore al 20% del prezzo stabilito. Pertanto, per la salvaguardia della qualità del pasto, non verranno prese in considerazione proposte di offerte anomale.

8. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.

La gara avrà inizio il giorno **11/10/2018 alle ore 10.00** presso gli Uffici della C.U.C. Alla gara possono assistere rappresentanti delle imprese ad esclusione della parte che avviene in seduta riservata.

Le offerte presentate dai concorrenti saranno esaminate da una commissione giudicatrice, nominata successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, secondo quanto disposto dall'articolo 77 del Codice.

Il procedimento di gara sarà articolato in più fasi.

In primo luogo la commissione esaminerà in seduta pubblica la documentazione amministrativa (*Busta n. 1*), ammettendo alla gara soltanto i concorrenti che risulteranno in regola con quanto disposto dal presente disciplinare di gara.

Dopo l'apertura delle buste contenenti le offerte tecnico/qualitative (*Busta n. 2*), che deve avvenire sempre in seduta pubblica, la commissione, in seduta riservata, provvede alla valutazione del merito tecnico delle offerte ed alla relativa attribuzione dei punteggi.

Conclusa questa valutazione, si prosegue in seduta pubblica e, dopo aver dato lettura ai presenti dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica di ciascun concorrente, si procede all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica (*Busta n. 3*) e all'attribuzione dei relativi punteggi.

A questo punto la commissione formalizza la graduatoria di merito, rispetto alla quale provvede alla rilevazione delle eventuali offerte anormalmente basse.

Qualora siano rilevate offerte anormalmente basse la commissione giudicatrice opera come commissione di verifica delle stesse secondo la procedura definita dall'art. 97 del Codice.

In seguito all'aggiudicazione l'Amministrazione provvederà a verificare in capo all'aggiudicatario la veridicità di quanto dichiarato in sede di gara. Qualora la veridicità di tutto quanto dichiarato in sede di ammissione alla gara non sia confermata, si procederà alla pronuncia di decadenza dell'aggiudicazione con atto motivato, all'incameramento della cauzione provvisoria ed alla successiva aggiudicazione a favore del concorrente che segue nella graduatoria.

9. VALIDITA' DELL'OFFERTA

9.1 Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi 180 (centottanta) giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

10. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO

10.1 Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto dal presente bando e dal Capitolato comporterà la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

10.2 Si avverte, altresì, che eventuali verifiche da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dell'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

10.3 In tutti i casi di decadenza dell'aggiudicazione, anche per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

11. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

11.1 L'Amministrazione si riserva di escludere dalla partecipazione alla gara le imprese che, sulla base di notizie acquisite anche tramite i competenti organi di polizia, siano ritenute direttamente o indirettamente legate ad organizzazioni criminali. Il responsabile del procedimento può, per le stesse motivazioni, non procedere all'aggiudicazione definitiva.

Responsabile del procedimento: Maria Saveria Carbone, Responsabile Settore Servizi al Cittadino

Il responsabile del procedimento
- Maria Saveria Carbone -

Al sig. Sindaco del
Comune di PALMA CAMPANIA

OGGETTO: Istanza di ammissione per la partecipazione alla gara
del _____ per l'affidamento del servizio di refezione
calda per gli alunni delle scuole materne statali per
l'anno scolastico 2018/2019.

Il sottoscritto _____
nato a _____ (_____) il _____
Residente nel Comune di _____ Provincia _____
Via/Piazza _____
Legale rappresentante della _____,
con sede nel Comune di _____ Provincia _____
Via /Piazza _____
C.F. _____ partita I.V.A. _____
Telefono _____ Fax _____
Email _____ pec _____
Con espresso riferimento alla Ditta che rappresenta,

CHIEDE

Di essere ammesso al pubblico incanto indicato in oggetto, a cui intende partecipare (**barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione della Ditta concorrente**):

come impresa singola

in associazione o consorzio con le seguenti imprese concorrenti (indicare la **denominazione e la sede legale di ciascuna impresa**):

impresa capogruppo:

.....
.....
.....

imprese mandanti:

.....
.....
.....

Data

Firma leggibile

.....

.....

Avvertenze:

1. Il presente documento forma parte integrante e sostanziale del bando di gara a cui è allegato.
2. Ai fini dell'ammissione alla procedura aperta, la concorrente deve presentare un'istanza di ammissione alla gara (perfettamente conforme al contenuto del presente schema) con allegata la dichiarazione sostitutiva di cui al successivo allegato "B".
3. Si ricorda che, nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, verranno applicate, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi.

Istruzioni per la compilazione:

1. La dichiarazione va compilata correttamente in ogni sua parte, barrando, se necessario, le parti che non interessano.
2. Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.
3. Se lo spazio non è sufficiente per l'inserimento dei dati, inserire fogli aggiuntivi ed apporre un timbro di congiunzione.
4. Leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute negli spazi "Avvertenza".

Avvertenza:

In caso di associazioni temporanee d'impresa o consorzi, dovrà essere presentata, a **pena di esclusione dalla gara**, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa associata o consorziata.

OGGETTO: Dichiarazione sostitutiva allegata all'istanza di ammissione.

Il sottoscritto _____.

nato a _____ (_____) il _____

Residente nel Comune di _____ Provincia _____.

Via/Piazza _____

Legale rappresentante della _____,

con sede nel Comune di _____ Provincia _____

Via /Piazza _____

C.F. _____ partita I.V.A. _____

Telefono _____ Fax _____

Email _____ pec _____

Con espresso riferimento alla ditta che rappresenta e a corredo dell'istanza per la partecipazione all'appalto in oggetto, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di servizi,

D I C H I A R A

ai sensi degli articoli 46 e 47 del Testo Unico della documentazione amministrativa, approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445,

1. dichiara di aver preso visione del Protocollo di legalità, stipulato in data 25/01/2008 tra il Prefetto di Napoli ed il Sindaco di Palma Campania, e di voler uniformarsi ad esso ed accettare tutto quanto in detto atto riportato;
2. di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di _____ per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto ed attesta i seguenti dati: (per le ditte con sede in uno Stato straniero, indicare i dati dell'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza)
 - numero d'iscrizione: _____
 - data d'iscrizione: _____
 - durata della società/data termine _____
 - forma giuridica della ditta concorrente (barrare la casella che interessa):
 Ditta Individuale
 - Società a nome collettivo;
 - Società in accomandita semplice;
 - Società per Azioni;
 - Società in accomandita per Azioni;
 - Società a responsabilità limitata;
 - Società Cooperativa a responsabilità limitata;

- Società Cooperativa responsabilità illimitata;
 - Consorzio di Cooperative.
- organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi ed esatte generalità), nonché poteri loro conferiti (in particolare, per le Società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le Società in comandata semplice i soci accomandatari, per le altre Società tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione muniti di rappresentanza): _____

-
3. di essere iscritto all'albo regionaledelle cooperative e/o al registro prefettizio di
 4. di non trovarsi in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera, e che non è in corso alcuna delle predette procedure;
 5. in quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritto nel/nello (barrare la casella che interessa ed indicare i dati di iscrizione) Registro prefettizio Schedario generale della cooperazione.....
 6. che non è mai stata pronunciata, nei confronti del sottoscritto, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;
 7. di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
 8. di accettare tutte le condizioni del capitolato relativo al servizio in oggetto;
 9. di non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'articolo 2359 del codice civile;
 10. di non partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
 11. di concorrere - partecipando come consorzio per le seguenti società consorziate (indicare denominazione e sede legale di ciascuna ditta):
 12. di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 80, del decreto legislativo n. 50/2016;
 13. che l'Impresa applica ai propri addetti gli accordi economici e normativi della contrattazione nazionale del settore e i contratti integrativi vigenti;
- :
14. Che il fatturato globale d'impresa negli ultimi tre anni scolastici (2015/2016 - 2016/2017 e 2017/2018) è il seguente
 anno 2015/2016 € _____
 anno 2016/2017 € _____
 anno 2017/2018 € _____
-
15. Le esperienze nel settore conseguite nel triennio scolastico 2015/2016 - 2016/2017 e 2017/2018:

 dal _____ al _____ per l'importo complessivo di _____
 IVA esclusa, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, con una quantità media giornaliera di n. _____ pasti

dal _____ al _____ per l'importo complessivo di € _____
IVA esclusa, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, con una
quantità media giornaliera di n. _____ pasti

dal _____ al _____ per l'importo complessivo di € _____
IVA esclusa, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata, con una
quantità media giornaliera di n. _____ pasti

16. di aver preso conoscenza degli edifici luogo di esecuzione delle prestazioni oggetto servizio, delle condizioni locali, della viabilità di accesso, delle discariche autorizzate;
17. di accettare l'eventuale consegna del servizio sotto riserva di legge, nelle more della stipulazione del contratto;
18. che l'Impresa dispone della fiducia di uno o più Istituti di Credito, Istituti disponibili a concedere alla stessa fideiussioni bancarie che raggiungano, anche cumulativamente, l'importo a base d'asta del presente appalto;
19. che l'Impresa dispone (o si impegna a disporre) del personale necessario all'effettuazione del servizio in appalto, avente la necessaria professionalità;
20. che l'Impresa ha avuto un organico medio di n. ___ dipendenti nell'ultimo triennio e che attualmente sono alle dipendenze dell'Impresa almeno n. ___ dipendenti.

Avvertenza:

La successiva dichiarazione deve essere resa da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza se trattasi di società di capitali, tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, coloro che rappresentano stabilmente la Ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'articolo 2506 del codice civile.

I sottoscritti

1)
nato a il.....
residente nel Comune diProvincia.....
Via/Piazza.....
nella sua qualità di

2)
nato a il.....
residente nel Comune diProvincia.....
Via/Piazza.....
nella sua qualità di

3)
nato a il.....
residente nel Comune diProvincia.....
Via/Piazza.....
nella sua qualità di

4)
nato a il.....
residente nel Comune diProvincia.....
Via/Piazza.....
nella sua qualità di
della società.....

.....
con sede nel Comune di Provincia

Via/Piazza.....

con codice fiscale numero
e con partita I.V.A. numero

consapevoli del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei loro riguardi, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure relative agli appalti di forniture,

DICHIARANO

ai sensi degli articoli 46 e 47 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445,

- che non è mai stata pronunciata, nei confronti dei sottoscritti, una condanna con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale;

- di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 80 del decreto legislativo n. 163/2006;

Appongono la sottoscrizione, consapevoli delle responsabilità penali, amministrative e civili verso dichiarazioni false e incomplete.

Avvertenza:

Allegare copia fotostatica non autenticata di un documento di identità, in corso di validità, di ciascuno dei soggetti dichiaranti, ai sensi dell'articolo 38 comma 3 del Testo Unico della documentazione amministrativa approvato con D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

DICHIARANTI

FIRME

sig.

in qualità di legale rappresentante

sig.

in qualità di

sig.

in qualità di

sig.

in qualità di

.....
.....
.....
.....
.....

Informativa di cui al D.Lgs. n. 196/2003

I dati richiesti risultano essenziali per l'ammissione alla gara. Essi saranno utilizzati dal Comune tramite gli uffici preposti al fine di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alle procedure di affidamento del presente appalto. Si precisa che il trattamento dei dati sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza, fermo restando la diffusione solo nei casi di esercizio del diritto di accesso da parte dei soggetti interessati ai sensi leggi 241/90, che potrebbe comportare l'eventuale doverosa comunicazione dei dati suddetti ad altri concorrenti alla gara.=

ALLEGATO "C" (in carta legale)

MODELLO PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La sottoscritta
Ditta/Cooperativa
con sede in alla via
cod. fiscale
per l'aggiudicazione dell'appalto di refezione scolastica per gli alunni delle scuole materne statali
del centro, frazioni e contrade di codesto Comune, per l'anno scolastico 2018/2019.

OFFRE

il prezzo di €..... (.....), oltre Iva, per ogni pasto effettivamente erogato e
consumato.

Timbro e firma



COMUNE DI PALMA CAMPANIA
(Provincia di Napoli)
^^^

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
(Determinazione Settore Servizi al Cittadino n. _____ del _____)
"SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA"
(Allegato bando di gara prot. n. _____ del _____)

Capo I - Norme Generali

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'Appalto ha per oggetto la fornitura di pasti caldi per gli alunni delle scuole materne statali del Comune di Palma Campania per l'anno scolastico 2018/2019, a decorrere presumibilmente dal 15/10/2018 e fino al 31.05.2019. Il valore presunto dell'appalto è fissato in € **139.345,00** (oltre Iva), determinato considerando una fornitura complessiva "presunta" di **44.950** pasti per l'importo a base d'asta di €**3,10** (oltre Iva).

ART. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI

Il servizio si effettuerà nei giorni dal Lunedì al Venerdì. Resterà sospeso in occasione di festività civili o religiose e nei giorni di interruzione delle attività didattiche previste dal calendario scolastico. Potrà essere effettuato in misura ridotta o anche soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza, totale o parziale degli alunni. In questo caso sarà dato preavviso al gestore almeno il giorno precedente. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata presso i seguenti plessi scolastici dislocati sul territorio comunale:

ISTITUTO COMPRENSIVO "A. DE CURTIS"

- Plesso di Via Vecchia S. Gennaro

ISTITUTO COMPRENSIVO "v. Russo"

- Plesso di Via Macello

- Plesso di Via San Nicola

Il numero dei pasti indicati ha valore meramente indicativo, in quanto la quantità è subordinata al numero degli utenti che chiederanno di usufruire del servizio.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate telefonicamente o a mezzo fax dalle segreterie scolastiche dalle ore 9.00 alle ore 9.50 di tutti i giorni. E' facoltà insindacabile dell'Amministrazione comunale aggiungere o togliere punti di somministrazione pasti, rispetto a quelli sopra elencati, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi.

ART. 3 - CONDIZIONI

La ditta aggiudicataria dovrà rispettare il menù predisposto dall'ASL NA 3 Sud - S.I.A.N. di Acerra. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente concordati con i responsabili della predetta struttura.

La ditta dovrà fornire almeno due pasti giornalieri gratuiti per progetti speciali e del welfare. La ditta, inoltre, è tenuta a fornire, allo stesso prezzo indicato in sede di gara, i pasti per il personale docente e/o ausiliario in grammatura adeguata.

Prima della consegna del servizio la ditta è obbligata a presentare quanto segue:

- a) polizza assicurativa R.C.T. a garanzia degli utenti, come da art. 19 del presente Capitolato;
- b) elenco dei fornitori e dei prodotti impiegati.

I pasti dovranno essere confezionati nel pieno rispetto della normativa igienico/sanitaria in vaschette monorazioni di alluminio mono-uso, sigillate mediante termosaldatura in modo da lasciare inalterate le caratteristiche merceologiche e organolettiche.

Sulle confezioni dei prodotti destinati al consumo devono essere apposti in modo chiaro e leggibile il nominativo della ditta e la data di confezionamento.

Le indicazioni devono essere indelebili e contenute in un unico campo visivo e apposte in un punto evidente.

Ogni alunno dovrà ricevere giornalmente:

- Una vaschetta/piatto per il primo;
- Una vaschetta/piatto o due per secondo e contorno;
- Un panino confezionato in busta;
- Frutta e/o succo di frutta;
- Una tovaglietta di carta monouso;
- Kit monouso con posate, tovagliolo e bicchiere.
- acqua

Al fine di evitare dispersione di temperatura i pasti dovranno pervenire in contenitori termici, idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto, lavabili e sanificabili, nonché muniti di coperchio e maniglie per il trasporto.

ART. 4 -TRASPORTO

Il trasporto, che è a cura e spese dell'appaltatore, dovrà essere effettuato con automezzi dotati delle caratteristiche di cui al successivo art. 5, igienicamente idonei e tali da assicurare ai generi alimentari una adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento, nonché perfettamente conformi alle prescrizioni di cui agli articoli 31 e 51 del D.P.R. 327/80 e del D.lgs. 155/97.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione, al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazioni.

I vani da carico dei veicoli o i contenitori non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. La consegna giornaliera dei pasti dovrà essere eseguita perentoriamente entro le ore 12.30 e comunque non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione anche se articolata in più turni.

ART. 5 -AUTOMEZZI

Gli automezzi per il trasporto per la consegna dei pasti devono:

- essere muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta all'art. 44 del D.P.R. 327/80;
- essere adeguatamente predisposti a consentire il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65°C per il legume caldo e non superiore a + 10 C per il legume freddo.

ART. 6 - SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE

La Ditta si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali del centro di cottura e delle relative attrezzature pienamente conforme a quanto previsto dal DPR 327/80.

CAPO II - NORME GENERALI RELATIVE ALLA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

ART. 7 -CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I principali generi alimentari da utilizzare per la preparazione di pasti da destinare alla refezione scolastica dovranno essere conformi alla vigente normativa, alle Tabelle merceologiche e ai limiti di contaminazione microbica.

E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici).

A richiesta dell'Ente l'aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati. 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 quindici giorni. I prodotti alimentari non conformi rilevati nel locale della aggiudicataria devono essere segregati in area apposita e opportunamente identificata in attesa del trattamento.

Gli alimenti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) gli ortaggi devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere di prima qualità;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/ o alterazioni;
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati ed i bulbi devono essere interi e di forma regolare;
- gli ortaggi a foglia, i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie;
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere stati trattati con raggi gamma.
- le patate devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce; germinazione; gelo; parassiti animali; cancrena (umida e secca); putrefazione dei tessuti del tubero; peso minimo grammi 60, peso massimo grammi 270.
- la zucca va utilizzata dal mese di settembre al febbraio - marzo successivo e, quindi sostituita da zucchine.

Gli ortaggi non devono provenire da paesi extracomunitari. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici e di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Comunque la quantità di ortaggi surgelati non deve essere superiore al 30% degli ortaggi previsti. Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodori. A richiesta del Comune, la ditta aggiudicataria si obbliga a far visionare ad un funzionario incaricato le bolle di consegna.

b) la frutta fresca deve:

- essere di stagione;
- essere di prima qualità;
- aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente;
- essere di grammatura idonea alla composizione dei menù;

c) I legumi devono:

- essere privi di impurità di corpi estranei, esenti da polvere da insetti e da muffe;
- fagioli: Borlotti o cannellini in conserva;
- lenticchie secche: può adoperarsi la lenticchia comune (seme giallo/biondo diam. 6,8 mm.); lenticchia rossa (semi rosso bruno), la lenticchia piccola (semi bruno o rossastro diam. 4-5 mm.);
- contenuto medio di umidità 12%;
- ceci secchi;
- piselli: surgelati extra fini.

d) I formaggi:

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "parmigiano reggiano" e dovrà:

- essere di prima scelta;
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
- marchiato;
- prodotto nelle zone tipiche e stagionato da almeno 18 mesi.

I formaggi da pasto si intendono il formaggio fresco a pasta filata da latte vaccino intero (fior di latte) oppure, in alternativa, formaggio semi duro a pasta filata da latte vaccino intero confezionato in fette singole da gr. 12,5 e devono riportare sulle confezioni le seguenti indicazioni :

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- data di scadenza.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a trattenere e presentare su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

e) Il pane:

- deve essere ottenuto da farina di frumento (legge 4.7.67 n. 580);
- la crosta friabile omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- la mollica deve essere a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita;
- volume notevole (pane leggero).
- dovrà essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti e ben chiusi, le singole pezzature devono essere fornite in carta microforata. Devono essere assicurate tutte le forme di igiene. È assolutamente vietata la congelazione del pane.

f) L'olio extravergine di oliva:

prodotto derivante dalla spremitura dell'oliva senza aggiunte di sostanze estranee e di oli di altra natura;

deve avere le seguenti caratteristiche:

- odore più o meno fruttato;
- il gusto deve ricordare quello dell'oliva;
- colore da giallo paglierino a giallo dorato a giallo verdastro;
- assenza di coloranti;

l'olio di condimento, che non deve essere sottoposto a cottura di ottima qualità, non deve contenere più del 1 % in peso di acidità espressa in acido oleico e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

g) la pasta:

Il prodotto derivato da impasti confezionati esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua; caratteristiche e tipi di pasta, devono rispondere alle disposizioni della legge 4/7/1967, n. 580 ed avere le seguenti caratteristiche:

- tipo corto;
- aspetto esterno uniforme;
- resistenza alla frattura e alla pressione delle dita
- odore e sapore gradevoli, mai di muffa o di rancido;
- essere in stato di perfetta conservazione;
- resistere alla cottura non meno di venti minuti senza spaccarsi né disfarsi;
- essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo di muffe.

Il riso deve essere di tipo brillato o parboiled. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve essere infestato da parassiti. Deve avere le seguenti caratteristiche:

- assenza di odore di muffa o di altro diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- non deve contenere risina o puntina;
- deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per non meno di 15/20 minuti;
- non deve contenere corpi estranei;
- l'umidità massima è 14%.

È assolutamente vietato utilizzare:

- il dado da brodo;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure o carni semi lavorate o precotte;
- i residui dei pasti dei giorni precedenti.

i) Il pesce:

deve essere rappresentato da prodotto surgelato e privo di parti non commestibili.

l) Il prosciutto:

deve essere senza polifosfati.

E' consentito l'utilizzo di limone e aromi (basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana).

E'consentito altresì l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori.

Sono ammesse esclusivamente le seguenti modalità di cottura: bollitura, sbianchitura, sbollentatura; vapore senza pressione; forno; brasatura; casseruola e stufatura, frittura in padella non in immersione.

Riepilogando si ribadisce quanto segue:

"tutti i generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, dovranno essere di prima qualità, fornite da ditte di primaria importanza nazionale. preparati e confezionati nella condizioni sanitarie di massima garanzia. Si esclude la fornitura di cibi precotti. E' vietato l'utilizzo di prodotti congelati".

Nell'esecuzione del servizio dovrà essere attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione, alla confezione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti tutti, sia in relazione ai requisiti del personale utilizzato dal gestore con particolare riferimento a quanto in merito disposto dalle vigenti disposizioni in materia, ivi compreso il Regolamento CE n. 852/2004.

ART. 8 -PERSONALE

Il servizio dovrà essere svolto dal gestore con personale sufficiente per numero e qualificato, per garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso.

Si ricorda, inoltre, l'obbligo per il gestore di richiedere il libretto sanitario per tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione di sostanze alimentari, ivi compreso il conduttore dell'esercizio o eventuali familiari che prestino attività anche a titolo gratuito. Anche se trattasi di personale destinato solo temporaneamente od occasionalmente a venire in contatto diretto o indiretto con le sostanze alimentari. Tutti devono essere muniti di libretto sanitario, valido, rilasciato dall' Autorità sanitaria competente sul territorio.

ART. 9 -CONTROLLI

Oltre i controlli previsti ed effettuati dalla Autorità sanitarie, l'Amministrazione Comunale effettuerà, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Alimentare ed Ambientale dell'ASL NA 3, gli addetti della Pubblica Amministrazione, nonché altre eventuali strutture specializzate o esperti incaricati dall' Amministrazione Comunale.

I controlli sono articolati:

a) controlli a vista del servizio

da eseguire presso il centro di preparazione dei pasti e presso i singoli plessi scolastici, interesseranno tra l'altro:

- modalità di stoccaggio celle;
- temperature di servizio delle celle;
- controllo data scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate; modalità di cottura;
- modalità di distribuzione; lavaggio ed impiego di sanificanti;
- modalità di sgombrò dei rifiuti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti;
- organizzazione del personale;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- controllo delle quantità delle porzioni;

- modalità di manipolazione; controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

b) controlli analitici

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere tutti i controlli da effettuare con proprio personale per assicurare un buon svolgimento del servizio.

Dovrà inoltre prevedere tutti i controlli che effettuerà sui pasti da somministrare, nel corso dell'esecuzione dell'appalto, ai fini della sicurezza igienico sanitaria della platea servita. Questi ultimi controlli dovranno essere eseguiti presso le competenti strutture del S.S.N.

Si ribadisce che questa Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare controlli relativi ad ogni fase attinente all'esecuzione del servizio, senza che ciò sollevi minimamente il gestore dalle proprie responsabilità e dall'obbligo di avere un proprio sistema interno di autocontrollo.

ART. 10 -DIETE PERSONALIZZATE

La ditta si obbliga a fornire senza costi aggiuntivi pasti differenziati a bambini affetti da allergie, diabete, intolleranza al glutine o altro.

Alla ditta sarà consegnato elenco dei bambini che richiedono un menù alternativo. Dovrà curare l'invio dei pasti secondo una dieta concordata ad inizio anno ed indicare sulla vaschetta il nominativo dell' alunno e della scuola a cui è destinato il pasto.

La pietanza dovrà essere consegnata in un contenitore termico di forma o colore diversa dalle altre in modo da escludere possibili errori nella consegna.

ART. 11 -INFORMAZIONI SUL SERVIZIO

La ditta dovrà promuovere, direttamente ed a sue spese, una campagna informativa sul servizio. Dovrà fornire ai genitori degli alunni tutte le informazioni che di volta in volta saranno richieste, provvedendo anche ad organizzare incontri mensili con gruppi di genitori e/o visite presso i centri cottura.

Tutto ciò dovrà essere organizzato e programmato dalla ditta partendo dalle esigenze degli utenti, rappresentate anche da questa Amministrazione e dai rispettivi Capi d'Istituto.

Ciò si ritiene essenziale in quanto è fondamentale, per un buon svolgimento del servizio, la costruzione di un rapporto di fiducia tra ditta - operatori scolastici e genitori.

Per il raggiungimento di tale obiettivo la ditta dovrà utilizzare anche mezzi di informazione territoriale, come tv.,giornali, manifesti pubblicitari, invio di depliant illustrativi ed altro.

Dovrà sempre e comunque provvedere ad affiggere in ogni scuola una tabella con l'indicazione del menù, ben visibile, dai colori vivaci (formato 1 mt. x 1 mt.).

ART. 12 -ELENCO PIETANZE.

Il menù mensile sarà fornito alla ditta ad avvenuta aggiudicazione. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche analitiche allegate al bando di gara. Le grammature indicate sono riferite al prodotto crudo.

I menù concordati inizialmente non sono vincolanti. Potranno essere modificati anche in seguito a scarsa accettabilità del prodotto da parte dei piccoli utenti. In questo caso si provvederà ad inserire un prodotto di maggior gradimento, previa approvazione dell' ASL NA3 Sud.

ART. 13 -UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE PARTICOLARI

La ditta fornitrice dovrà garantire la fornitura di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche e di produzione integrata, in misura non inferiore a quanto dichiarato ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto.

Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Reg. CEE n. 2092 del 24/06/91 reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 3 1/12/1992 da parte di uno degli enti autorizzati. Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.Lgs. 220 del 17/03/1995.

Si precisa che la percentuale del fabbisogno si determina sul peso complessivo di derrate necessarie per la produzione mensile del servizio. L'aggiudicataria dovrà elaborare un piano mensile che

indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici ed alle quantità previste.

CAPO III - NORME PROCEDURALI E AMMINISTRATIVE

ART. 14 -MODALITÀ DELL'APPALTO

L'appalto sarà effettuato mediante procedura aperta, secondo le disposizioni previste dal nuovo Codice dei contratti pubblici, approvato col D.lgs. n. 50/2016, e il servizio sarà aggiudicato, se conforme alle prescrizioni del presente capitolato e del bando di gara, all'offerta economicamente più vantaggiosa per il Comune.

ART. 15 -RAGGRUPPAMENTI DI IMPRESE

Sono ammessi a partecipare raggruppamenti di imprese ai sensi del predetto Codice. Non è ammesso che un'impresa partecipi contemporaneamente come impresa singola e in associazione con altre imprese, né che partecipi contemporaneamente in più associazioni d'impresa.

L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina riportata nel citato Codice.

ART. 16 -PREZZO DEL PASTO

Con riferimento a quanto stabilito nelle allegate Tabelle dietetiche, nel prezzo medio unitario di un pasto si intendono interamente compensati dall'Ente all'appaltatore tutti i servizi connessi, comprese le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

ART. 17 -SUBAPPALTO

Le imprese concorrenti indicheranno nell'offerta le parti della fornitura che intendono eventualmente subappaltare a terzi. Tale indicazione lascia impregiudicata la responsabilità del fornitore aggiudicatario.

ART. 18 - ASSICURAZIONI SOCIALI, CONTRATTI DI LAVORO, PREVENZIONE INFORTUNI.

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare tutte le norme relative alle retribuzioni, assicurazioni, prevenzione degli infortuni sul lavoro, contributi a vario titolo posti a carico dei datori di lavoro stabiliti dalle vigenti disposizioni normative in materia nonché dal contratto collettivo di lavoro sia nazionale che di quello integrativo.

In caso di inottemperanza accertata dall'amministrazione comunale o ad essa segnalata dall'ispettorato del Lavoro, il Comune potrà provvedere direttamente impiegando le somme del canone di appalto e/o della cauzione, senza che il fornitore possa opporre eccezioni né aver titolo a risarcimento danni.

E' fatto obbligo all'impresa aggiudicataria di redigere il piano per la sicurezza fisica dei lavoratori secondo quanto disposto dal decreto legislativo n. 81/2008 e successive modificazioni.

ART. 19 -RESPONSABILITÀ DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria dovrà obbligarsi ad adottare, durante la esecuzione della fornitura, tutte le cautele necessarie a garantire l'incolumità degli addetti ai lavori, dei cittadini, degli operatori scolastici, dell'utenza e di chiunque altro, e di non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che l'impresa, in caso di infortuni, assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, dalle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'amministrazione comunale e il suo personale, e che resterà a carico dell'impresa stessa il risarcimento dei danni.

L'impresa aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti o intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte dell'utenza di cibi contaminati o avariati.

ART. 20 -DANNI A PERSONE O COSE: ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'esecuzione della fornitura in oggetto, o a cause ad esso connesse, derivassero all'amministrazione comunale o a terzi (cose o persone), si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'impresa aggiudicataria, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tale scopo, l'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio della fornitura dei pasti, dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione della fornitura per un massimale di RCT, minimo, di euro 2.582.284,50 per sinistro blocco unico, euro 77.468,53 per persona.

ART. 21 - OBBLIGO E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE - PENALITÀ

Il gestore ha l'obbligo di segnalare immediatamente tutte le circostanze e fatti che ostacolino un corretto svolgimento del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

- 1) Una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - in caso di mancata distribuzione dei pasti o di parte di essi o di ritardi superiori a 30 minuti nelle consegne negli stessi giorni e nell'ora fissati;
 - nel caso di rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso;
 - nel caso di ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo.
- 2) Una penalità pari al 15% dell'importo totale dei pasti giornalieri forniti dalla Ditta:
 - qualora le grammature dei vari piatti fossero riscontrate, in qualsiasi punto di refezione, inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato;
 - qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato o nei menù concordati dall'Amministrazione Comunale con la Ditta appaltatrice.
- 3) In caso di recidività di cui ai precedenti punti, le penalità su indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione della/e penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla notifica della contestazione.

Il Comune procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento saranno notificate alla Ditta in via amministrativa. L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 22 - ABUSI, INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre le penali previste dall'articolo 20 del presente Capitolato, il mancato rispetto del menù del giorno, in tutto o in parte, produce una penale a carico dell'impresa di €1.000,00 al giorno oltre il mancato pagamento da parte dell'amministrazione comunale dei pasti o dei componenti dei pasti discordanti con il menù, salvo i casi di forza maggiore che dovranno essere tempestivamente comunicati all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare.

L'amministrazione comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, sia di legge, sia previste nel medesimo contratto nel caso in cui dovessero verificarsi:

- a) gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'impresa aggiudicataria anche a seguito di diffide formali dell'amministrazione comunale;
- b) la sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;

- c) la reiterata violazione degli orari concordati per la distribuzione dei pasti, salvo i casi di forza maggiore, senza che venga data tempestiva comunicazione all'amministrazione comunale nei modi e nei tempi da concordare;
- d) fallimento dell'impresa aggiudicataria, salvo quanto disposto in ordine alle associazioni temporanee di impresa nel presente Capitolato
- e) l'appalto viene revocato con effetto immediato se riscontrate dai Responsabili dei servizi sanitari ASL NA3 gravi inadempienze.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare la fornitura a terzi, per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento dell'appalto, addebitando all'impresa aggiudicataria gli eventuali maggiori costi sostenuti rispetto al corrispettivo della fornitura convenuto con l'aggiudicatario.

All'impresa aggiudicataria verrà corrisposto il prezzo contrattuale convenuto per la fornitura in oggetto effettuata fino al giorno della disposta risoluzione detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'amministrazione comunale potrà rivalersi su eventuali crediti dell'impresa, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

ART. 23 - SCIOPERI

In caso di sciopero di dipendenti dell'impresa, la stessa è tenuta a comunicare con cinque giorni di anticipo il disservizio che ne deriverà e ad impegnarsi a preparare, su richiesta formulata il giorno precedente lo sciopero, pasti freddi la cui composizione sarà concordata con l'amministrazione comunale. In caso di sciopero degli operatori scolastici che comporti l'interruzione della fornitura dei pasti, l'amministrazione comunale ne darà comunicazione all'impresa con un anticipo di due giorni rispetto al giorno fissato per lo sciopero. In caso di sospensione dello sciopero, l'impresa dovrà comunque fornire un pasto equilibrato anche se divergente dal menù concordato.

ART. 24 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'impresa è tenuta a prestare la cauzione provvisoria, pari al 2% del valore contrattuale presunto, **con firma autenticata nei modi di legge dell'agente che l'ha emessa**, al momento della presentazione dell'offerta e la cauzione definitiva, da presentare in sede di stipula del contratto, pari al 10% del valore del contratto per tutto il periodo di esecuzione della prestazione contrattuale. La cauzione può essere costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/6/82, n. 348. La cauzione definitiva sarà svincolata e restituita al contraente solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Nel caso di fideiussione bancaria o assicurativa, l'atto dovrà sempre recare la seguente clausola: rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale.

ART. 25 - PAGAMENTI

Il pagamento delle forniture sarà effettuato mensilmente a ricevimento della regolare fattura. Non saranno erogate somme in anticipo, né saranno possibili pagamenti prima della sottoscrizione del contratto. Saranno corrisposti pagamenti in rapporto al numero di pasti effettivamente consegnati. Si applicano le disposizioni previste dall'art. 3 della legge 13/08/2010, n. 136 (tracciabilità dei flussi finanziari).

ART. 26 - CONTROVERSIE

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Nola.

ART. 27 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative ai diritti di segreteria, alla registrazione del contratto, all'imposta sul bollo e quante altre previste dalla vigente normativa in materia, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria.=