

**INPS**

Istituto Nazionale Previdenza Sociale



Direzione provinciale Lodi

**ISTITUTO NAZIONALE PREVIDENZA SOCIALE**

**PUBBLICO INCANTO**

**CAPITOLATO D'APPALTO**

26900 Lodi  
via Besana, 4  
tel 0371 455 207  
fax 0371 455 325  
cf 80078750587, pi 02121151001



1. OGGETTO DEL SERVIZIO
2. DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E VERSAMENTO CONTRIBUTO  
AUTORITÀ PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI
3. COMPILAZIONE DELL'OFFERTA
4. CONFEZIONAMENTO DELL'OFFERTA
5. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA
6. APERTURA DEI PLICHI E LETTURA DELLE OFFERTE
7. IRRICEVIBILITA' O INAMMISSIBILITA' DELL'OFFERTA
8. REVOCA ANTICIPATA DELL'OFFERTA
9. AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO
10. DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO
11. ESECUZIONE DEL SERVIZIO
12. COLLAUDO DEL SERVIZIO
13. PAGAMENTO DELLE FATTURE
14. CONTROVERSIE

**ALLEGATO A: CONDIZIONI SPECIALI DEL SERVIZIO**

**ALLEGATO B: SCHEMA DI OFFERTA**

**ALLEGATO C: ART. 7 D. L.VO N. 626/94 - INFORMAZIONI RELATIVE ALLA DIREZIONE PROVINCIALE INPS DI LODI**

**ALLEGATO D: ART. 7 D. L.VO N. 626/94 - SCHEMA DELLE INFORMAZIONI SUI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI CHE DEVONO ESSERE FORNITE DALLE DITTE**

**ALLEGATO E: SCHEDE "QUADRO B" – INFORMAZIONI PER IL RILASCIO DEL DURC**



## 1. OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto quanto indicato nelle "Condizioni speciali del servizio" di cui all'allegato A.

Il pubblico incanto è disciplinato dalle norme del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.e.i, dalle prescrizioni contenute nel bando, nel presente Capitolato d'appalto e nelle allegate "Condizioni speciali del servizio".

Alla gara possono partecipare ditte individuali, società, consorzi di imprese, associazioni temporanee di imprese di tipo orizzontale. In tal caso si intendono richiamate le disposizioni di cui all'art. 34 del D. Lgs. 163/2006. Non saranno ammesse le imprese singole qualora partecipino quali componenti di raggruppamenti.

Saranno ammesse a partecipare alla gara le Ditte che avranno conseguito un fatturato globale nel triennio precedente a quello di pubblicazione del presente bando (2004-2006), fatto salvo quanto previsto dall'art. 41 D.Lgs 163/2006, non inferiore ad € 330.000,00 di cui almeno € 165.000,00 relativo a servizi analoghi all'oggetto del presente appalto.

La partecipazione alla gara è subordinata alla costituzione di un deposito cauzionale provvisorio.

## 2. DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E VERSAMENTO CONTRIBUTO AUTORITÀ PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI

Il deposito cauzionale provvisorio viene fissato nel 2% dell'importo indicato a base di gara, salvo quanto previsto più avanti, potrà essere costituito in valuta legale italiana, sotto forma di fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze o, comunque, secondo quanto previsto dall'art.75 del D.Lgs.163/06.

Il deposito in valuta legale può essere effettuato mediante versamento sul c/c n. 000000140001 della Banca Nazionale del Lavoro – Sede di Lodi – ABI 01005 – CAB 20300 – CIN H, oppure mediante versamento sul c/c postale n. 24740201, entrambi intestati a INPS – Direzione provinciale di Lodi. La ricevuta del versamento di cui sopra è considerata documento probatorio dell'avvenuta costituzione di deposito.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per 180 (centottanta) giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Nessun interesse è dovuto al concorrente sulle somme o valori costituenti il deposito cauzionale provvisorio.

Non saranno accettati depositi cauzionali provvisori costituiti con modalità differenti e per importi e validità inferiori a quanto previsto nel presente articolo.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario.

L'importo del deposito cauzionale provvisorio, e del suo eventuale rinnovo è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio l'operatore



economico segnala in sede di offerta il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

L'offerta dovrà essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Il deposito cauzionale provvisorio della ditta aggiudicataria sarà restituito dopo l'avvenuta dimostrazione della costituzione del deposito cauzionale definitivo. I depositi cauzionali provvisori delle ditte non aggiudicatarie saranno restituiti dopo che sarà stata aggiudicata la fornitura ovvero dopo che sarà stato deciso eventualmente di non far luogo all'aggiudicazione e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione.

Gli operatori economici che intendano partecipare alla presente gara sono tenuti, pena esclusione, al versamento di un contributo (se dovuto e nella misura indicata nelle allegati "Condizioni speciali del servizio") a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici relativi a lavori, servizi, forniture, da effettuarsi con una delle seguenti modalità:

1. Mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale. A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione.
2. Mediante versamento sul ccp n. 73582561 intestato a: "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta 246, 00186 ROMA (COD. FISC. 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale. La causale del versamento deve riportare esclusivamente:
  - il codice fiscale del partecipante
  - il CIG che identifica la procedura.

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

Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.

Nel caso di ATI costituita il versamento è unico ed effettuato dalla capogruppo; nel caso di ATI non ancora costituita il versamento è unico e sarà effettuato dall'impresa che verrà qualificata dalle raggruppate quale capogruppo, in caso di aggiudicazione.

### 3. COMPILAZIONE DELL'OFFERTA

E' consentita la partecipazione alla presente procedura di gara secondo quanto previsto nell'oggetto di fornitura nelle allegate "Condizioni speciali del servizio".

L'offerta deve essere compilata su carta legale in bollo o su carta intestata della Ditta opportunamente bollata e dovrà essere redatta secondo lo schema di offerta (Allegato B), pena esclusione (art.74 comma 3 D.Lgs.163/06), e dovrà indicare il prezzo o il ribasso percentuale secondo quanto previsto nell'allegato A "Condizioni speciali del servizio".

L'offerta deve essere corredata da eventuali giustificazioni di cui all'art.87 comma 2 del D.Lgs.163/06.

L'offerta dovrà essere firmata in calce ed in ogni suo foglio, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente codesta Ditta.

Dopo la firma di sottoscrizione dell'offerta, codesta Ditta dovrà dichiarare esplicitamente di accettare tutte le clausole contenute nel presente Capitolato e nelle allegate "Condizioni speciali del servizio".



Il prezzo o il ribasso percentuale richiesto dovrà essere scritto in cifre ed in lettere; in caso di discordanza sarà ritenuta valida l'indicazione fatta in lettere. Eventuali rettifiche sull'offerta, di errori di prezzo o ribasso percentuale dovranno avvenire unicamente mediante annullamento del prezzo o ribasso percentuale errato con leggero tratto di penna che ne permetta ugualmente la lettura e con l'approvazione, in calce all'offerta, della formula "diconsi Euro" seguita dal prezzo esatto ovvero della formula "diconsi" seguita dal ribasso percentuale esatto, indicato in cifre ed in lettere. Tale rettifica dovrà essere convalidata dalla firma della persona o delle persone che hanno sottoscritto l'offerta.

#### 4. CONFEZIONAMENTO DELL'OFFERTA

Dovrà essere confezionato un unico plico che dovrà contenere tre buste, contraddistinte dalle lettere "A", "B" e "C".

Sia il plico sia le buste "A", "B" e "C" dovranno essere sigillate a ceralacca e firmate sui lembi di chiusura. Dovranno inoltre riportare i dati della ditta offerente e dell'oggetto della gara.

**La busta "A"** dovrà riportare al suo esterno la dicitura «BUSTA "A" – DOCUMENTI» e dovrà contenere:

- a) Dichiarazione, in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante o dai legali rappresentanti dell'impresa, nella quale saranno indicati:
  - ✍ Intestazione ed indirizzo della Sede Legale della ditta
  - ✍ Codice Fiscale e Partita IVA
  - ✍ Indirizzo al quale dovranno essere inviate eventuali comunicazioni
  - ✍ Numero di telefono e di telefax
  - ✍ Indirizzo e-mail
  - ✍ Nominativo di un responsabile delle gare d'appalto
- b) Dichiarazione di responsabilità (autocertificazione), resa dal legale rappresentante o dai legali rappresentanti dell'impresa ai sensi della Legge 15/1968, della Legge 191/1998, del DPR 403/1998 (attuativo della Legge 127/1997 in materia di autocertificazioni) e del DPR 445/2000, attestante:
  - ✍ l'iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, con la specifica dei seguenti dati:
    - ✍ la data di iscrizione
    - ✍ la denominazione o ragione sociale
    - ✍ l'oggetto dell'attività
    - ✍ i dati anagrafici e fiscali del titolare se trattasi di ditta individuale, ovvero le cariche sociali e i dati anagrafici e fiscali degli amministratori se società
    - ✍ il numero di iscrizione C.C.I.A.A.
  - ✍ l'insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006
  - ✍ l'entità del fatturato, sia globale sia relativo al solo servizio oggetto del presente appalto, della ditta nel triennio antecedente (2004-2006) la pubblicazione del presente bando (art. 41 D.Lgs. n. 163/2006). Devono essere indicati i dati sia per singolo anno sia complessivi del triennio.
  - ✍ i principali servizi, analoghi all'oggetto del presente appalto, effettuati nel triennio 2004-2006, indicando il nome del committente, se è pubblico o privato, durata del contratto, l'importo complessivo fatturato relativo al triennio di riferimento.
  - ✍ che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, di cui all'art. 17 della Legge 12 marzo 1999 n. 68, specificando:
    - ✍ il numero di dipendenti
    - ✍ l'assoggettabilità o meno agli obblighi di cui all'art. 17 della Legge 12 marzo



1999 n. 68

- ☞ l'ottemperanza agli obblighi di cui sopra
- c) documento comprovante l'avvenuta costituzione del deposito cauzionale provvisorio (a solo titolo esemplificativo: ricevuta versamento, fideiussione bancaria o assicurativa e comunque secondo quanto previsto dall'art.75 D.Lgs.163/06)
- d) documento comprovante l'avvenuto pagamento del contributo (nella misura indicata nelle "Condizioni speciali del servizio") a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici relativi a lavori, servizi, forniture (ricevuta in originale del versamento, ovvero, fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità)
- e) impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario
- f) dichiarazione del legale rappresentante in cui si attesti che la ditta non si è avvalsa dei piani individuali di emersione previsti dalla legge 383/01, oppure, di averne usufruito con regolare conclusione degli stessi
- g) atti (campioni, relazioni, dichiarazioni, autocertificazioni, depliant, fotografie o simili, ecc.) eventualmente richiesti dalle "Condizioni speciali del servizio", firmati in ogni foglio
- h) un esemplare del Capitolato d'appalto firmato in ogni suo foglio, in segno d'accettazione, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente codesta Ditta;
- i) un esemplare delle "Condizioni speciali del servizio" – Allegato A - firmato in ogni suo foglio, in segno d'accettazione, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente codesta Ditta
- j) la dichiarazione, redatta secondo lo schema di cui di cui all'allegato "D" al presente capitolato d'appalto, inerente alle informazioni sui requisiti tecnico-professionali di cui all'art. 7 del D.L.vo n. 626/94 firmata in ogni foglio dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente codesta Ditta;
- k) l'allegata scheda "quadro B" debitamente compilata alla sezione I dal rigo 1 al rigo 9, alla sezione II dal rigo 1 al rigo 4, inerente le informazioni necessarie alla richiesta del DURC

**L'eventuale busta "B"** dovrà riportare al suo esterno la dicitura «*BUSTA "B" – PROPOSTA MIGLIORATIVA*» e dovrà contenere al suo interno almeno uno dei seguenti documenti:

- ☞ una relazione tecnica, firmata in ogni foglio dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente codesta Ditta, contenente le migliorie proposte rispetto a quanto indicato nel Capitolato d'appalto. La relazione tecnica risulta vincolante per la ditta, che, in caso di aggiudicazione, sarà tenuta alla sua realizzazione; i relativi costi sono a totale ed esclusivo carico della ditta appaltatrice, senza ulteriori oneri per l'I.N.P.S. L'Amministrazione appaltante potrà chiedere, a propria discrezione e senza che nulla sia dovuto alla ditta appaltatrice, che tale progetto sia realizzato anche solo parzialmente. Non saranno in alcun modo valutati eventuali progetti migliorativi contenenti caratteristiche inferiori a quanto descritto nel Capitolato d'appalto. La mancata presentazione della relazione tecnica comporta automaticamente l'attribuzione del punteggio 0 (zero)
- ☞ originale del certificato UNI EN ISO 9001:2000. Lo stesso potrà essere presentato in copia, autenticata ai sensi della Legge 15/1968, della Legge 191/1998, del DPR 403/1998 (attuativo della Legge 127/1997 in materia di autocertificazioni) e del DPR 445/2000



**La busta "C"** dovrà riportare al suo esterno la dicitura «*BUSTA "C" – OFFERTA ECONOMICA*» e dovrà contenere l'offerta economica, compilata secondo le prescrizioni di cui a precedenti paragrafi, redatta secondo lo schema allegato B al presente capitolato d'appalto. All'interno della busta "C" non devono essere inseriti altri documenti (fatte salve le giustificazioni di cui all'art.87 comma 2 relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara).

Il plico, confezionato come sopra richiesto, dovrà recare sul frontespizio l'indicazione secondo quanto previsto nell'oggetto del servizio nelle allegate "Condizioni speciali del servizio), la data di scadenza e la scritta "NON APRIRE".

Ai sensi dell'art.38 comma 2 D.Lgs.163/2006 l'offerente dovrà indicare anche le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione.

## **5. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Il plico, confezionato come sopra richiesto, contenente l'offerta e gli altri documenti prescritti, deve essere inviato per posta raccomandata ovvero consegnato personalmente a mano presso l'indirizzo indicato al punto 12 del bando di gara e nei termini ivi precisati. Restano a tutto rischio del concorrente il recapito entro il termine stabilito e l'integrità del plico.

## **6. APERTURA DEI PLICHI E LETTURA DELLE OFFERTE**

Le operazioni di apertura delle buste avranno luogo secondo quanto indicato al punto 13 del bando di gara ad opera di apposita Commissione che procederà anche a deliberare in ordine all'aggiudicazione del servizio secondo quanto stabilito dal "Regolamento di contabilità e per l'esecuzione delle opere, delle forniture e dei servizi dell'INPS".

L'apertura dei plichi e la lettura delle offerte avverranno in seduta pubblica; alla seduta potranno assistere i titolari delle ditte concorrenti o i loro Legali Rappresentanti o incaricati dietro esibizione di un documento personale di riconoscimento e, per i rappresentanti legali o incaricati, anche di un documento comprovante la rappresentanza legale o incarico ricevuto (delega, procura, mandato, ecc.), ma non potranno presenziare al proseguimento della seduta nel caso che l'offerta venga dichiarata irricevibile o inammissibile.

La Commissione procederà all'apertura dei plichi e della sola busta "A", verificando la regolarità delle offerte, le quali saranno dichiarate non regolari e quindi irricevibili nei casi previsti dal successivo paragrafo 7.

La Commissione procederà, in separata sede, all'apertura della busta "B", alla valutazione della relazione tecnica e del certificato UNI EN ISO 9001:2000 ed all'attribuzione dei punteggi riguardanti gli elementi, diversi dal prezzo, da valutare ai fini dell'aggiudicazione.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione procederà all'apertura della busta "C", contenente l'offerta economica, verificando le condizioni di ammissibilità delle offerte, le quali saranno dichiarate inammissibili nei casi previsti dal successivo paragrafo 7.

Dopo aver verificato la rispondenza tra prezzi unitari e prezzi complessivi, la Commissione procederà alla lettura delle offerte. La commissione procederà ad effettuare i controlli previsti dall'art.48 circa il possesso dei requisiti e alla verifica delle offerte anormalmente basse secondo quanto disposto dagli artt.86, 87 e 88 D.Lgs.163/06.



## **7. IRRICEVIBILITA' O INAMMISSIBILITA' DELL'OFFERTA**

L'inosservanza, anche parziale, da parte di codesta Ditta delle prescrizioni del presente capitolato, produrrà - a seconda dei casi - l'irricevibilità o l'inammissibilità dell'offerta presentata, che sarà conseguentemente considerata priva di qualsiasi efficacia a tutti gli effetti. Ciascun concorrente non può presentare più di una offerta (art.11 comma 6 D.Lgs.163/06).

Saranno, in ogni caso, dichiarate irricevibili:

- le offerte fatte per telegramma;
- le offerte pervenute fuori termine;
- le offerte non corredate dalla documentazione indicata al punto 4;
- le offerte presentate da ditte raggruppate in difformità alle prescrizioni del bando di gara;
- le offerte che non rispettino eventuali ulteriori prescrizioni previste, pena esclusione, nel Bando di gara o nelle "Condizioni speciali del servizio".

Saranno altresì dichiarate inammissibili:

- le offerte espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o altrui;
- le offerte di "ditte da nominare" o le offerte di Ditte non invitate, anche se le Ditte offerenti si dichiarino in società con una delle Ditte invitate;
- le offerte presentate da ditte che abbiano già presentato offerta anche in raggruppamento
- le offerte non compilate o non firmate nelle forme prescritte nel presente Capitolato d'appalto;
- le offerte sottoposte a condizioni non previste nel bando di gara, del capitolato d'appalto e nelle allegate condizioni speciali del servizio;
- le offerte non conformi alle prescrizioni del bando di gara, del capitolato d'appalto e delle allegate condizioni speciali di fornitura;
- le offerte meno vantaggiose per l'INPS in caso di presentazione di più offerte da parte dello stesso concorrente, a meno che tali offerte contengano l'espressa dichiarazione di revoca delle precedenti, nel qual caso sarà considerata valida l'offerta più conveniente per l'INPS tra quelle che non risultino espressamente revocate e sempre che per la documentazione eventualmente mancante sia fatto esplicito riferimento a quella presentata a corredo della prima offerta;
- le offerte comunque non rispondenti alle disposizioni di gara.

## **8. REVOCA ANTICIPATA DELL'OFFERTA**

L'offerta sarà considerata impegnativa per la Ditta concorrente per un periodo di 90 (novanta) giorni a partire dalla data di apertura dei plichi. Qualora la Ditta revochi l'offerta prima che sia decorso il termine entro il quale l'offerta stessa non può essere revocata, la revoca stessa è senza effetto, salvo facoltà dell'INPS di applicare le sanzioni previste nelle "Condizioni speciali del servizio", qualora si siano verificate le condizioni per procedere all'aggiudicazione del servizio alla Ditta stessa.

## **9. AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO**

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio indicato nelle allegate "Condizioni speciali del servizio" successivamente all'apertura dei plichi contenenti le offerte, secondo le norme previste dalle "Condizioni speciali del servizio".





I prezzi di gara si intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto anche se dovessero verificarsi variazioni nel prezzo della materia prima, nel costo della mano d'opera ed ogni altro elemento di produzione, nonché nella misura degli oneri fiscali posti a carico delle ditte aggiudicatrici (fatte salve diverse disposizioni di legge).

L'Amministrazione committente si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'apposita Commissione si riserva la facoltà di non far luogo all'aggiudicazione qualora ritenga l'offerta non conveniente per l'Istituto (art.81 comma 3 D.Lgs.163/06), ovvero, nel caso in cui l'offerta più bassa risulti superiore all'importo di spesa autorizzato e qualora prima dell'aggiudicazione risulti attivata analogo Convenzione CONSIP.

Delle operazioni relative all'apertura dei plichi contenenti le offerte, nonché delle conseguenti decisioni sarà redatto apposito verbale.

## **10. DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO**

La Ditta aggiudicataria è tenuta a costituire una garanzia fideiussoria nella misura del 10% dell'importo di aggiudicazione. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Al riguardo, la Ditta aggiudicataria, entro il termine di 20 giorni dalla data della lettera di aggiudicazione dovrà dimostrare di aver provveduto alla costituzione di tale deposito.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Nessun interesse è dovuto sulle somme costituenti il deposito cauzionale definitivo. Non sarà accettato il deposito cauzionale definitivo costituito con forme differenti da quelle previste al punto sub 2 e per importi inferiori a quelli indicati nel primo paragrafo del presente punto.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione del deposito cauzionale provvisorio di cui al punto sub 2 da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria, salvo ogni azione per il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti.

Il deposito cauzionale definitivo, essendo costituito a garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi nonché dal rimborso delle somme pagate in più dall'INPS a causa dell'inadempienza della Ditta aggiudicataria - salvo l'esperimento di ogni altra azione a tutela degli interessi dell'INPS - sarà restituito successivamente all'approvazione del collaudo da parte dei competenti Organi dell'INPS e dopo che la Ditta fornitrice avrà soddisfatto a tutti gli obblighi contrattuali.

Qualora la ditta aggiudicataria risulti debitrice dell'INPS per contributi previdenziali e relativi accessori, lo svincolo del deposito cauzionale definitivo sarà, in ogni caso, subordinato alla regolarizzazione del debito stesso.

La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del contratto (art.113 comma 5 D.Lgs.163/06).

## **11. ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

E' vietata qualunque cessione o subappalto di tutto o di parte del contratto di fornitura (salvo quanto previsto dall'art.116 D.Lgs.163/03), sotto pena di rescissione del contratto



stesso e di perdita del deposito cauzionale definitivo, salva ogni azione per il risarcimento di ogni conseguente danno. I suddetti provvedimenti saranno adottati dall'INPS con semplice provvedimento amministrativo, senza bisogno di messa in mora né di pronuncia giudiziale.

L'INPS si riserva la facoltà di controllare l'andamento della lavorazione e di prelevare i campioni che ritenesse necessari per tali fini di controllo. La mancanza di eccezioni in questa sede non implicherà accettazione del servizio.

Il servizio dovrà essere eseguito secondo le modalità, entro i termini e nei luoghi indicati nelle allegate "Condizioni speciali del servizio".

Qualora il servizio o parte di esso non venga eseguito secondo le modalità indicate nelle allegate "Condizioni speciali del servizio", il contratto dovrà intendersi risolto di pieno diritto.

## **12. COLLAUDO DEL SERVIZIO**

Il collaudo del servizio sarà disposto dall'INPS secondo le modalità indicate nelle "Condizioni speciali del servizio".

## **13. PAGAMENTO DELLE FATTURE**

Le fatture saranno pagate secondo le modalità indicate nelle allegate "Condizioni speciali di fornitura".

Qualora la ditta aggiudicataria risulti debitrice dell'INPS per contributi previdenziali e relativi accessori, il pagamento delle fatture sarà in ogni caso subordinato alla regolarizzazione del debito stesso. E' fatto salvo comunque, in caso di mancata regolarizzazione, il diritto dell'Istituto di trattenere sulle somme dovute alla Ditta fornitrice gli importi corrispondenti ai contributi omessi e relativi accessori.

## **14. CONTROVERSIE**

Per tutte le controversie relative alla presente gara è competente il Tribunale Amministrativo Regionale per la Lombardia – Via Conservatorio, 13 – 20122 Milano.



## ALLEGATO A CONDIZIONI SPECIALI DEL SERVIZIO DI MENSA INTERNA DA SVOLGERE PRESSO LA DIREZIONE PROVINCIALE INPS DI LODI

ART. 1 (Oggetto dell'Appalto)	2
ART. 2 (Prestazioni dell'INPS)	2
ART. 3 (Prestazioni principali della Ditta)	2
ART. 4 (Oneri della Ditta)	3
ART. 5 (Modalità del servizio)	4
ART. 6 (Caratteristica dei pasti)	5
ART. 7 (Pulizie)	5
ART. 8 (Buoni pasto)	6
ART. 9 (Accessi ai locali adibiti al servizio di mensa)	6
ART. 10 (Controlli)	7
ART. 11 (Restituzione locali ed attrezzature)	7
ART. 12 (Sostituzione locali)	8
ART. 13 (Controlli sull'utilizzo dei buoni pasto)	8
ART. 14 (Responsabilità)	8
ART. 15 (Penali)	8
ART. 16 (Risoluzione del contratto)	9
ART. 17 (Periodo di prova)	9
ART. 18 (Durata del contratto)	9
ART. 19 (Validità dell'offerta)	10
ART. 20 (Corrispettivo)	10
ART. 21 (Indicazione del prezzo ed aggiudicazione del servizio)	10
ART. 22 (Fatturazione)	11
ART. 23 (Rendicontazione)	11
ART. 24 (Spese contrattuali)	11
ART. 25 (Assicurazioni e licenza di esercizio)	11
ART. 26 (Divieto di subappalto e di cessione)	12
ART. 27 (Depositi cauzionali e contributo a favore dell'AVLP)	12
ART. 28 (Condizioni particolari)	12
ART. 29 (Rappresentanza)	13
ART. 30 (Collegio arbitrale)	13
ART. 31 (Modalità del servizio di mensa in alternativa)	13
ART. 32 (Cessazione servizi attualmente in corso)	13
ART. 33 (Norme generali sui pasti)	13
ART. 34 (Norme generali sugli alimenti)	14
ART. 35 (Grammatura a crudo di alcune vivande)	16



## **ART. 1 (Oggetto dell'Appalto)**

L'Appalto ha per oggetto il conferimento della gestione del servizio mensa, a favore dei dipendenti della direzione provinciale INPS di Lodi per un numero di pasti presunto di 16.500 nell'arco del periodo contrattuale di cui al successivo **art. 18**. Il calcolo presuntivo di pasti è stato fatto tenendo conto del numero medio giornaliero del personale utilizzatore del servizio di mensa. Resta inteso che la direzione provinciale INPS di Lodi non assicura un numero minimo di consumo di pasti giornaliero. Pertanto nel caso in cui fossero somministrati un numero di pasti in misura inferiore a quella preventivata, nessuna richiesta potrà essere avanzata dalla Ditta aggiudicatrice quale riconoscimento di maggiori oneri e spese.

La gestione della mensa sarà effettuata secondo quanto precisato nei successivi articoli.

La direzione provinciale INPS di Lodi si avvarrà, per l'espletamento di taluni adempimenti, specificati nel corso del presente Capitolato, d'apposita Commissione costituita da propri dipendenti.

Negli articoli che seguono, la direzione provinciale INPS di Lodi sarà denominata semplicemente "**INPS**", la ditta aggiudicataria del servizio sarà denominata "**Ditta**" e la Commissione di cui al comma precedente sarà denominata "**Commissione mensa**".

## **ART. 2 (Prestazioni dell'INPS)**

L'INPS:

- a) concede in uso gratuito alla Ditta i locali nonché gli impianti, le attrezzature, gli arredi ed i materiali in genere quali risulteranno da appositi inventari e verbali di consegna e provvederà alla fornitura delle attrezzature e degli altri beni mobili che dovessero rendersi ulteriormente necessari. **Il materiale "di consumo" (piatti, posate, pentole varie) che all'atto della riconsegna fosse in cattivo stato di conservazione sarà scartato e dovrà essere reintegrato a cura della Ditta aggiudicataria** e pertanto tutto il materiale preso in consegna dalla Ditta s'intende in buono stato di conservazione. Il nuovo materiale fornito resterà di proprietà dell'INPS;
- b) si assume l'onere delle spese relative ai lavori di miglioria, di rinnovo e di manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti concessi in uso, nonché quelle per il riscaldamento e per la fornitura d'acqua, energia elettrica, forza motrice e gas;
- c) corrisponde, dietro presentazione di fattura, l'importo dovuto in relazione ai buoni pasto utilizzati secondo quanto precisato nei successivi articoli.

## **ART. 3 (Prestazioni principali della Ditta)**

La Ditta provvede a propria cura e spese, oltre a quanto indicato al punto a) dell'**art. 2**, a quanto necessario per la regolare e soddisfacente gestione del servizio di mensa, e più precisamente:

- a) all'acquisto di tutti i generi occorrenti per la preparazione dei pasti. Detti generi, che devono essere comunque d'ottima qualità, vanno sistemati in appositi magazzini e celle frigorifere per la loro migliore conservazione. Gli acquisti vanno fatti sotto la ragione sociale e la responsabilità della Ditta. Nel caso che, a seguito di controlli, sia riscontrata per più di due volte la scadente qualità di un singolo prodotto della medesima marca, tale prodotto deve essere sostituito con altro di tipo, marca e provenienza diversi;
- b) alla preparazione e cottura delle vivande, che devono essere effettuate, a cura del personale assunto a tale fine dalla Ditta, esclusivamente nei locali della mensa a ciò



destinati. I pasti devono essere preparati con la più scrupolosa osservanza di tutte le regole d'igiene e nel rispetto degli articoli 33, 34 e 35 del presente Capitolato d'Appalto;

- c) alla somministrazione dei pasti (comprensiva della fornitura d'articoli complementari quali: tovaglioli di carta, stuzzicadenti, sale, pepe, ecc.) con una capacità di distribuzione che consenta l'immediato e continuo deflusso nell'avvicendamento dei commensali. La somministrazione deve avvenire nei locali all'uopo destinati dall'INPS nello stabile di Via Besana n. 4 a Lodi.

Qualora nel corso dell'Appalto dovesse rendersi necessario trasportare e distribuire pasti in altri uffici distaccati, alla Ditta saranno riconosciute solo le spese di trasporto in misura da concordare.

#### **ART. 4 (Oneri della Ditta)**

La Ditta, nell'assumersi l'esclusiva responsabilità inerente alla gestione della mensa, s'impegna:

- a) ad utilizzare personale numericamente e qualitativamente adeguato all'espletamento del servizio che dovrà essere disimpegnato nel modo più sollecito e soddisfacente, in piena osservanza con gli orari previsti per i turni di mensa. A tal fine il personale stesso dovrà essere coordinato da un responsabile con qualifica ed esperienza professionali idonee allo svolgimento della funzione.  
Del personale impiegato dovrà essere fornito un elenco all'INPS, da tenere costantemente aggiornato.  
Tutto il personale addetto alla mensa dovrà essere formato ed aggiornato ai sensi della normativa vigente (D.L.vo 157/1997 e successive modificazioni – HACCP). Si riserva, altresì, la facoltà di proporre alla Ditta gli interventi necessari affinché le modalità del servizio siano rese in maniera conforme agli impegni derivanti dal presente Capitolato e l'allontanamento di qualsiasi dipendente della Ditta stessa che nello svolgimento dell'attività stessa non si attenga alla scrupolosa osservanza dei propri doveri. Il personale addetto alla mensa dovrà essere dotato d'indumenti di lavoro, comprese le cuffie per le donne e i berretti per gli uomini da indossare durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
- b) ad osservare tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni sul lavoro e le malattie professionali, assicurazioni sociali ed ogni altra disposizione in vigore, o che potrà intervenire in corso d'Appalto, per la tutela dei lavoratori e dimostrare in ogni momento, a semplice richiesta dell'INPS, di aver provveduto a quanto sopra.  
Il personale tutto, nessuno escluso, dovrà essere iscritto nel libro paga.  
La Ditta dovrà inoltre attuare, nei confronti dei dipendenti occupati nei lavori costituenti l'oggetto del presente Appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località, che per la categoria sia successivamente stipulato. La Ditta è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non abbia aderito alle associazioni sindacali o abbia receduto dalle stesse;
- c) a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto alla confezione e distribuzione dei pasti nonché ad assicurare la completa pulizia dei locali, delle attrezzature, degli arredi, delle stoviglie e del materiale in genere osservando, a tal riguardo, il più rigoroso rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia e delle prescrizioni di Capitolato di cui al successivo **art. 7**;



- d) a tenere i registri fiscali a norma di legge;
- e) a verificare l'appartenenza al personale dell'INPS dei portatori dei buoni rilasciati dall'INPS stesso; potrà essere autorizzato dall'INPS l'accesso al servizio di mensa interna a personale esterno con modalità che saranno comunicate alla ditta aggiudicataria;
- f) a custodire i beni concessi in uso dall'INPS sempre in stato di perfetta efficienza e rispondenti alle disposizioni di legge e di regolamento in materia d'igiene e sicurezza. A tal fine la Ditta è tenuta a mantenere a proprie spese i locali, gli impianti e le attrezzature che sono affidate alla sua custodia esclusivamente per gli scopi previsti dal presente Capitolato e rispondere della loro integrità e buona conservazione. In particolare, eventuali sostituzioni o reintegri di materiale che si rendessero necessari durante la gestione a causa di danneggiamenti o furti saranno a totale carico della Ditta che dovrà riconsegnare, al termine della gestione, tutto il materiale elencato nei verbali di consegna in buono stato di conservazione. Gli impianti avuti in consegna devono essere adoperati da personale qualificato secondo le norme d'uso d'ogni macchina e l'impiego d'energia, gas, vapore ed acqua potabile dovrà essere fatto con personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche d'intercettazione, con piena osservanza di tutte le disposizioni e con l'adozione di tutte le cautele concernenti la sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità per quanto riguarda sopra a carico della Ditta. Alla Ditta è fatto divieto di apportare qualsiasi innovazione ai locali ed alla destinazione delle attrezzature e di effettuare qualsiasi modifica senza la preventiva ed esplicita autorizzazione dell'INPS; gli eventuali ripristini sono a completo carico della Ditta;
- g) a provvedere alla manutenzione ordinaria degli impianti, delle attrezzature e degli altri beni mobili concessi in uso ed affidati alla sua custodia;
- h) a risarcire tutti i danni che ai locali, agli impianti, alle attrezzature ed ai terzi possono verificarsi per dolo, colpa, incuria o inerzia del personale dipendente;
- i) per qualsiasi fine di legge e relativi controlli igienico-sanitari, unico responsabile rimane la persona individuata e nominata dalla ditta aggiudicataria.

#### **ART. 5 (Modalità del servizio)**

Il servizio della mensa deve essere effettuato tutti i giorni lavorativi dal lunedì al venerdì, secondo orari e turni che saranno fissati dall'INPS e comunicati alla Ditta.

L'INPS si riserva di chiedere l'erogazione di pasti al di fuori dei giorni previsti nel comma precedente dandone comunicazione alla Ditta almeno tre giorni prima con l'indicazione del numero presunto dei pasti che dovranno essere approntati.

Per la somministrazione di tali pasti, eventuali maggiorazioni sul prezzo convenuto saranno di volta in volta concordati tra la Ditta e l'INPS con riguardo agli effettivi maggiori costi sostenuti dalla Ditta.

L'erogazione dei pasti avviene con il sistema del self-service al banco.

La Ditta è tenuta ad affiggere all'ingresso d'ogni passo di distribuzione il menù del giorno ed a tenere esposte, in apposita teca, le tabelle che formano parte integrante del presente Capitolato nonché la serie dei menù concordati trimestralmente

Tutte le spese relative alla gestione del servizio mensa di qualsiasi genere, nessuna esclusa, salvo quanto diversamente specificato nel presente Capitolato, saranno interamente a carico della Ditta, restando l'INPS completamente sollevato da qualsiasi



onere e responsabilità per tale titolo.

Le operazioni di distribuzione degli alimenti dovranno essere effettuate solo con l'ausilio d'adeguati utensili.

La Ditta, in caso d'interruzione del servizio, risponde, ai sensi dell'art. 1218 del Codice Civile, salvo l'ipotesi della forza maggiore o di caso fortuito.

#### **ART. 6 (Caratteristica dei pasti)**

La Ditta s'impegna a confezionare ed a distribuire quotidianamente i pasti al personale secondo menù concordati ogni tre mesi con la Commissione mensa, corrispondenti per qualità e quantità alle tabelle dietetiche cui ai successivi articoli 33, 34 e 35, o con caratteristiche equivalenti.

Dovranno, altresì, essere concordate tra la Ditta e la Commissione mensa regole concrete circa la disponibilità dei vari piatti del menù in ogni turno di mensa.

Qualora non si raggiunga l'accordo sulla formazione dei menù le parti si rimettono al giudizio arbitrale insindacabile del Direttore della Direzione Provinciale. In ogni caso la Ditta è tenuta ad assicurare la somministrazione dei pasti.

Variazioni ai menù concordati sono ammesse soltanto nei seguenti casi:

- ✍ guasto in uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- ✍ interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, incidenti, black-out, ecc.);
- ✍ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- ✍ mancata consegna di derrate per cause impreviste ed imprevedibili.

In ogni caso le alternative dovranno essere di volta in volta concordate con la Commissione mensa.

Il riutilizzo di alimenti cotti per l'allestimento di preparazioni gastronomiche diverse non è consentito.

Al fine di evitare il riutilizzo di derrate non previste è tassativamente vietata la presenza di piatti cucinati nelle celle o nei locali mensa dalle ore 15:00 di ciascun giorno di servizio.

E' altresì tassativamente vietato alla Ditta di fornire bevande, generi extra, frutta o derrate varie non cucinate in cambio di buoni pasto.

#### **ART. 7 (Pulizie)**

**La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare, ogni sei mesi, un intervento straordinario di pulizia, che interesserà sia i locali della cucina sia la sala refettorio. Tale intervento straordinario, a totale carico della Ditta aggiudicataria, dovrà essere concordato con l'Ufficio Amministrazione e Acquisizione Risorse Strumentali. L'ultimo intervento straordinario di pulizia dovrà essere effettuato nei quindici giorni precedenti la scadenza contrattuale.** La pulizia dei tavoli, la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, ivi inclusi i servizi igienici annessi, degli impianti, degli arredamenti e di quanto occorre per lo svolgimento del servizio, è a totale carico della Ditta.



- 1) **Pulizia ambienti:** gli ambienti e gli arredi dovranno essere tenuti costantemente puliti, osservandosi, al riguardo, le norme stabilite con ordinanze municipali per la lotta contro le mosche, scarafaggi, ecc., nonché tutte le altre norme intese a garantire la migliore igiene.
- 2) **Pulizia impianti:** al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere accuratamente pulite da ogni residuo.
- 3) **Pulizia stoviglie ed attrezzature:** sarà curata particolarmente la pulizia delle stoviglie e del pentolame, da effettuare comunque con detersivi idonei che non lascino tracce o odori residui. I banchi, i carrelli ed i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.
- 4) **Norme igieniche:** la Ditta provvederà periodicamente (almeno una volta la settimana) alla pulizia straordinaria con disinfezione dei macchinari, delle attrezzature varie, delle cappe, dei servizi igienici, delle celle, dei pavimenti, delle maniglie, delle manopole, ecc., utilizzando preferibilmente le giornate o gli orari in cui non si effettua il servizio di mensa.
- 5) **Organizzazione dello smaltimento e della raccolta differenziata dei rifiuti:** i rifiuti dovranno essere raccolti in appositi sacchetti opportunamente dislocati nelle zone di preparazione dei pasti. La loro rimozione dovrà essere fatta, convogliandoli in un opportuno locale collocato all'esterno della mensa, prima dell'allestimento finale dei piatti. Successivamente dovranno essere depositati negli appositi cassonetti posti all'esterno dello stabile dell'INPS. La fornitura del materiale necessario alla raccolta differenziata (umido, carta, plastica, vetro, ecc.) è a totale carico della Ditta aggiudicataria.

**La Ditta dovrà, comunque, attenersi scrupolosamente al rispetto del D.L.vo n. 155 del 26 maggio 1997 e successive modificazioni (HACCP) ed alla normativa vigente in materia. I registri prescritti devono essere costantemente aggiornati ed a disposizione della Commissione mensa.**

#### **ART. 8 (Buoni pasto)**

I pasti sono serviti dalla Ditta dietro consegna di buoni pasto, predisposti dall'INPS, da parte del personale dell'INPS stesso, che provvederà all'apposizione della data di utilizzo del buono pasto e alla firma leggibile; ogni buono pasto costituisce titolo per il pagamento delle somme convenute a favore della Ditta, secondo le modalità appresso indicate (**art. 22**).

Potrà essere utilizzato il servizio di mensa interna da personale esterno autorizzato dall'INPS, dietro consegna di buoni pasto (differenti da quelli utilizzati dal personale INPS) e/o dietro l'apposizione di una firma su un elenco predisposto dall'INPS; la Ditta rimborserà all'INPS l'importo di Euro 1,13 per ciascun pasto esterno consumato a titolo di risarcimento per l'uso dei locali, arredi, attrezzature, luce, acqua, ecc.

Non è ammesso, nel modo più assoluto, l'uso dei buoni per consumazioni diverse dai pasti oggetto del presente Capitolato. Resta convenuto che ogni tolleranza del gestore per un diverso uso dei buoni costituisce motivo di risoluzione immediata del rapporto contrattuale.

La Ditta si impegna ad esibire in ogni momento alla Commissione mensa i buoni pasto ritirati e di consentire alla Commissione stessa ogni operazione di controllo e di verifica.

#### **ART. 9 (Accessi ai locali adibiti al servizio di mensa)**

La Ditta dovrà dare libero accesso ai locali adibiti a mensa al personale dell'INPS o





d'imprese da questo autorizzate in occasione di lavori di manutenzione dell'immobile o di trasformazione degli impianti.

La Ditta dovrà, inoltre, consentire l'accesso ai locali ai membri della Commissione mensa per rendere possibile in qualsiasi momento il controllo dell'efficienza e regolarità dei servizi.

Gli orari e le modalità di accesso ai locali del personale alle dipendenze della Ditta saranno concordati fra la Ditta stessa e l'INPS con riguardo alle rispettive esigenze.

Durante la preparazione dei pasti non è consentito l'accesso ai magazzini ed ai locali adibiti alla preparazione stessa di personale estraneo all'organizzazione della Ditta, salvo che per i membri della Commissione mensa e per le persone incaricate per le manutenzioni che si dovessero rendere necessarie. La Ditta è responsabile della inosservanza di tale prescrizione.

#### **ART. 10 (Controlli)**

I controlli nello svolgimento del servizio di mensa sono svolti dalla Commissione mensa.

In particolare, detta Commissione esercita i seguenti controlli:

- a) rispetto dei menù concordati;
- b) rispetto delle grammature previste (da verificare su una media di dieci porzioni);
- c) rispetto delle condizioni igieniche del personale della Ditta, nonché dei locali, delle attrezzature e di quanto altro occorrente per la conservazione delle derrate e per la preparazione, la somministrazione e la consumazione dei pasti;
- d) rispetto di ogni altra norma contrattuale intesa ad assicurare il corretto svolgimento del servizio.

La Commissione mensa ha facoltà di prelevare campioni di derrate, cibi e bevande da sottoporre, a cura dell'INPS, ad analisi presso laboratori pubblici o privati di fiducia.

Qualora dai controlli dovessero emergere irregolarità o inadempienze della Ditta, la Commissione mensa redigerà apposito verbale con indicazione del tipo d'infrazione riscontrata e con esposizione dell'eventuale contro deduzione della Ditta.

I verbali saranno sottoscritti anche dalla Ditta o da un suo rappresentante e qualora questi ultimi non volessero o non potessero apporre la propria firma, essi verbali saranno controfirmati da due testimoni. Copia dei verbali sarà consegnata o trasmessa alla Ditta, mentre l'originale sarà, dalla Commissione mensa, fatta pervenire all'INPS per le decisioni e l'adozione dei provvedimenti consequenziali.

Entro otto giorni dalla ricezione del verbale la Ditta può esporre all'INPS le proprie osservazioni.

Eventuali rilievi da parte della Ditta nei confronti dei commensali dovranno essere fatti pervenire all'INPS per iscritto in modo circostanziato.

#### **ART. 11 (Restituzione locali ed attrezzature)**

Al termine della gestione, a qualunque causa dovuta, la Ditta deve restituire ogni cosa in perfetta efficienza, assumendo tutte le responsabilità per eventuali danni, salvo il deterioramento risultante dall'uso conforme alla loro destinazione dei locali e degli impianti affidategli.



La Ditta non s'intende liberata da tale obbligo se non dopo un'esplicita dichiarazione rilasciata in tal senso in suo favore dall'INPS.

#### **ART. 12 (Sostituzione locali)**

Nel corso del rapporto, a giudizio insindacabile dell'INPS, i locali concessi in uso per il funzionamento dell'esercizio, potranno essere modificati o sostituiti con altri, con conseguente sospensione della gestione, senza che la Ditta possa pretendere indennizzi di sorta. In tal caso la Ditta deve lasciare i locali liberi da persone e da cose nei termini che ad essa saranno comunicati.

#### **ART. 13 (Controlli sull'utilizzo dei buoni pasto)**

La Ditta dovrà consegnare, mensilmente, assieme ai buoni pasto ricevuti, un tabulato relativo ai buoni pasto utilizzati presso la mensa interna, contenente:

- 1) mese di riferimento del tabulato;
- 2) indicazione che trattasi di mensa interna per la Direzione Provinciale INPS di Lodi;
- 3) il numero dei buoni pasto dei dipendenti ritirati in ogni singolo giorno;
- 4) il numero di pasti usufruiti giornalmente da personale esterno autorizzato dall'INPS;
- 5) totale dei buoni pasto ritirati nel mese di riferimento

**I tabulati dovranno essere sottoscritti da un incaricato della Ditta appaltatrice con poteri di rappresentanza.** A tal fine la Ditta appaltatrice dovrà indicare, entro 15 giorni dalla lettera d'aggiudicazione del servizio, il nominativo dell'incaricato o degli incaricati responsabili la cui firma autenticata sarà depositata presso l'INPS.

In caso di contestazione su una o più informazioni contenute nei tabulati in questione, la Ditta appaltatrice, su specifica richiesta dell'INPS, accertata l'esattezza delle informazioni in suo possesso, impegnata a rilasciare un'attestazione di responsabilità sulla conformità dei dati riportati nel tabulato a quelli dei relativi buoni pasto.

#### **ART. 14 (Responsabilità)**

La Ditta appaltatrice deve garantire:

- ✍ che il servizio abbia regolare esecuzione (consumazione del pasto nel rispetto della fascia orario di cui all'art. 5, composizione del pasto, rispetto delle altre condizioni di fornitura previste);
- ✍ che siano eliminati, entro 10 giorni dalla contestazione, le disfunzioni di qualsiasi genere recanti pregiudizio alla regolarità del servizio appaltato, che si dovessero verificare nel corso del contratto.
- ✍ il rispetto integrale della vigente normativa igienico-sanitaria e per la somministrazione di alimenti

La Ditta appaltatrice è responsabile d'eventuali danni derivanti all'INPS ed ai suoi dipendenti in occasione della fruizione del servizio di ristorazione, nonché d'eventuali danni derivanti all'INPS stesso ed ai suoi dipendenti del mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e del commercio in genere.

#### **ART. 15 (Penali)**

La Ditta sarà sottoposta ad una penale (fino ad un importo massimo del 10%



dell'importo contrattuale presunto) nei casi d'inadempienze per interruzione ingiustificata del servizio, per infrazioni concernenti la composizione e la qualità dei pasti, per il mancato rispetto delle norme igieniche e per altre inadempienze alle prescrizioni contrattuali.

Al verificarsi di inadempienze o irregolarità accertate con le modalità di cui al precedente articolo, l'INPS, salvo quanto disposto dall'art. **10**, potrà assoggettare la Ditta alle seguenti penali, dandone comunicazione scritta alla stessa:

- a) Euro **5.200,00** per ogni giorno di interruzione del servizio, salvo che l'interruzione sia dovuta a cause di forza maggiore;
- b) Euro **1.600,00** per ogni inosservanza delle tabelle dietetiche, in qualità e/o in quantità, nella composizione dei pasti;
- c) Euro **500,00** per ogni mancato rispetto dei menù stabiliti, salvo i casi di variazioni preventivamente concordate con la Commissione mensa;
- d) Euro **1.000,00** per ogni inosservanza alle prescrizioni concernenti il rispetto delle condizioni igieniche dei locali, degli impianti e di quanto occorrente per la preparazione dei pasti nonché alle norme di sicurezza dei locali e degli impianti;
- e) Euro **500,00** per ogni inosservanza alle prescrizioni concernenti il rispetto delle condizioni igieniche degli arredi, utensili e quanto altro occorrente per la somministrazione e consumazione dei pasti;
- f) Euro **260,00** per ogni altra infrazione alle norme contrattuali diverse da quelle sopra indicate.

#### **ART. 16 (Risoluzione del contratto)**

E' in facoltà dell'INPS di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile a rischio e danno della Ditta, con incameramento della cauzione prestata e con riserva di risarcimento dei danni.

Qualora le penali previste alle lettere a), b), d), del precedente articolo siano state applicate per più di cinque volte l'INPS si riserva la facoltà di risolvere il contratto e di procedere all'incameramento della cauzione di cui all'art. **27**, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Analoga facoltà di risoluzione del contratto l'INPS si riserva per ogni altro caso di grave inadempienza agli obblighi contrattuali, oltre a quello previsto dall'art. **8**.

#### **ART. 17 (Periodo di prova)**

Per i primi tre mesi il contratto s'intende soggetto a periodo di prova al fine di consentire all'INPS una valutazione ampia e complessiva del rapporto.

Durante tale periodo l'INPS potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 giorni da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Nell'eventualità del recesso di cui al comma precedente alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, esclusi ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo e ogni ragione o pretesa di qualsiasi genere.

#### **ART. 18 (Durata del contratto)**

La durata del contratto è di 33 mesi dal **01/10/2007** al **30/06/2010**, non prorogabile



né rinnovabile.

L'INPS si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ad insindacabile giudizio ed incondizionatamente, dopo il primo semestre con preavviso di 2 mesi.

#### **ART. 19 (Validità dell'offerta)**

L'offerta sarà considerata impegnativa per un periodo di **novanta giorni** a decorrere dalla data d'apertura dei plichi contenenti le offerte.

#### **ART. 20 (Corrispettivo)**

Il prezzo del pasto, che sarà richiesto per l'Appalto, dovrà essere comprensivo d'ogni onere connesso con l'esecuzione del servizio, IVA esclusa. Il prezzo convenuto s'intende fisso ed invariabile per tutta la durata del periodo contrattuale di cui al precedente art. **18**.

#### **ART. 21 (Indicazione del prezzo ed aggiudicazione del servizio)**

Le ditte dovranno indicare in offerta il ribasso percentuale sull'importo a base di gara di **Euro 10,00** IVA esclusa, per singolo pasto, fermo restando che il prezzo di aggiudicazione medesimo sarà ulteriormente decurtato dell'importo di **Euro 1,13** per ciascun pasto consumato a titolo di risarcimento per l'uso dei locali, arredi, attrezzature, luce, acqua, ecc.

L'IVA è a carico dell'INPS e sarà addebitata all'INPS medesimo a titolo di rivalsa con la fatturazione, in conformità alle vigenti disposizioni in materia.

L'aggiudicazione dell'appalto sarà deliberata da apposita Commissione costituita ai sensi delle vigenti norme regolamentari dell'INPS. Detta aggiudicazione, peraltro costituendo l'inesistenza a carico della Ditta interessata delle condizioni relative di cui alla vigente normativa antimafia (Legge 31.05.1965, N. 575, e successive modificazioni ed integrazioni), requisito essenziale per l'idoneità giuridica della stessa ad essere parte di un rapporto contrattuale con la Pubblica Amministrazione in materia di opere, servizi e forniture, s'intende comunque subordinata all'esito favorevole del relativo accertamento da operarsi tramite la competente autorità prefettizia. A tal uopo l'INPS si riserva di chiedere alla Ditta in questione la presentazione della documentazione necessaria ad azionare la richiesta della predetta dichiarazione prefettizia; la mancata presentazione, entro i termini all'uopo indicati, della documentazione da parte della Ditta stessa produrrà i medesimi effetti previsti per la ricsuzione di eseguire il servizio di seguito indicata.

Ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 163/2006 l'aggiudicazione sarà effettuata all'offerta economicamente più vantaggiosa con riferimento agli elementi prezzo, migliorie proposte e possesso certificazione UNI EN ISO 9001:2000, valutati, sulla base di punteggi determinati ed attribuiti, ad insindacabile giudizio, dalla Commissione aggiudicatrice, come di seguito indicato:

- Prezzo (punti 80): il punteggio massimo sarà attribuito al più alto ribasso percentuale offerto (RPA); alle offerte con un minor ribasso percentuale (RPB) sarà attribuito un minor punteggio (X) determinato dal confronto proporzionale con il miglior ribasso percentuale secondo la seguente formula:  $X = 80 * RPB / RPA$
- Migliorie proposte (punti 15): saranno valutate, ad insindacabile giudizio della Commissione aggiudicatrice, solo quelle proposte che saranno ritenute pertinenti ed effettivamente migliorative rispetto a quanto indicato nel Capitolato d'appalto, alle quali potrà essere assegnato un punteggio fino ad un massimo di 15 punti
- Possesso certificazione UNI EN ISO 9001:2000 (punti 5): il punteggio previsto sarà assegnato alle ditte che saranno in possesso del certificato



Quando due o più offerte di diversi concorrenti siano uguali e siano le più convenienti, i predetti concorrenti, sempreché siano tutti presenti, saranno invitati, seduta stante, a migliorare l'offerta. Qualora peraltro qualcuno di coloro che abbiano fatto offerte uguali non sia presente o se, tutti presenti, sia opposto da parte di tutti rifiuto di miglioramento dell'offerta, si procederà al sorteggio ai fini dell'aggiudicazione.

La gara è dichiarata deserta qualora non sia stata presentata almeno una offerta valida.

Le operazioni di cui sopra è cenno saranno effettuate con le modalità indicate dalla Commissione anzidetta.

L'aggiudicazione è subordinata alla verifica del DURC e della certificazione antimafia.

Nel caso che la Ditta aggiudicataria ricusi di eseguire la fornitura, l'INPS, senza bisogno di messa in mora né di pronuncia giudiziale, avrà facoltà di incamerare il deposito cauzionale provvisorio e di procedere all'esecuzione della fornitura in danno, salvo l'esperimento d'ogni altra azione per il risarcimento dei danni ulteriori.

### **ART. 22 (Fatturazione)**

Mensilmente la Ditta farà pervenire la fattura, in duplice copia, assieme al tabulato di rendicontazione del servizio interno di mensa, redatto nelle forme di cui all'**art. 13**, ed ai buoni pasto ritirati nel mese. Dovranno essere fatturati esclusivamente i pasti usufruiti dal personale dell'INPS.

Il pagamento, subordinato alla verifica da parte dell'INPS della regolarità contributiva (DURC), sarà effettuato a 60 (sessanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura.

L'INPS si riserva il diritto di non procedere al pagamento mensile delle fatture ove dovessero risultare a carico della Ditta inadempienze agli obblighi inerenti le assicurazioni sociali gestite dall'INPS e/o dall'INAIL, con riferimento al DURC. In tal caso dall'importo delle fatture potrà essere detratto quanto dovuto dalla Ditta al titolo di cui sopra.

Per i pasti usufruiti dal personale esterno autorizzato dall'INPS, la Ditta dovrà rimborsare l'importo previsto dal precedente **art. 8** dopo l'emissione di fattura da parte dell'INPS. Il pagamento dovrà avvenire entro 60 giorni dalla data di ricezione della fattura. Se il rimborso non avviene entro i termini prescritti, sarà facoltà dell'INPS trattenere gli importi fatturati sulla prima fattura utile.

### **ART. 23 (Rendicontazione)**

Ai fini dei termini dei pagamenti delle fatture, qualora la rendicontazione fosse oggetto di contestazioni per errori, il periodo necessario per chiarimenti sarà considerato neutro.

Sugli importi da liquidare sarà operata la detrazione delle somme eventualmente dovute all'INPS a titolo di penale per inadempienze contrattuali, ovvero per ogni altro eventuale indennizzo o rimborso dovuti.

### **ART. 24 (Spese contrattuali)**

Sono a totale carico dell'appaltatore le spese di bollo, i diritti e le spese di contratto nonché ogni altro onere fiscale presente e futuro che per legge non siano inderogabilmente posti a carico dell'appaltante.

### **ART. 25 (Assicurazioni e licenza di esercizio)**

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivasse all'INPS o a terzi, cose o persone, s'intende senza riserve ed



eccezioni a totale carico della Ditta.

La Ditta è tenuta alla stipulazione d'apposita polizza con una primaria compagnia d'assicurazioni, di gradimento dell'INPS, che copra tutti i rischi di responsabilità civile per danni comunque arrecati nello svolgimento della gestione del servizio mensa, con un massimale non inferiore a **Euro 3.600.000,00 (Euro Tremilioneicentomila/00)**, di durata pari a quella per l'Appalto, a copertura della sua responsabilità civile, derivante dalla somministrazione dei pasti ai dipendenti INPS.

La polizza di cui al comma precedente dovrà essere stipulata entro dieci giorni dalla comunicazione d'aggiudicazione dell'Appalto ed in ogni caso anteriormente alla stipula del contratto d'Appalto. In caso d'inadempienza nel termine prescritto, l'INPS si riserva la facoltà di revocare l'aggiudicazione con incameramento del deposito cauzionale e con riserva dei maggiori danni.

La Ditta deve provvedere direttamente a procurarsi le licenze d'esercizio e le autorizzazioni necessarie allo svolgimento del servizio di mensa.

#### **ART. 26 (Divieto di subappalto e di cessione)**

E' assolutamente vietato il subappalto o la cessione, sotto qualsiasi forma, anche indiretta, di tutto o di parte del contratto d'appalto, sotto pena di risoluzione del contratto stesso e di perdita del deposito cauzionale definitivo, salva ogni azione per il risarcimento dei conseguenti danni e salvo sempre l'esperimento d'ogni altra azione che l'INPS ritenesse opportuno intraprendere a tutela dei propri interessi.

I provvedimenti di cui sopra saranno adottati dall'INPS e comunicati con semplici atti amministrativi e senza bisogno di messa in mora né di pronuncia giudiziale.

#### **ART. 27 (Depositi cauzionali e contributo a favore dell'AVLP)**

Il deposito cauzionale provvisorio, da effettuarsi secondo le prescrizioni contenute nel capitolato d'appalto, è fissato in **Euro 3.300,00 (Euro Tremilatrecento/00)**.

La Ditta aggiudicataria, a garanzia del rispetto delle condizioni contrattuali e della buona esecuzione del servizio di mensa, tenuta a costituire a favore dell'INPS un deposito cauzionale definitivo, da costituirsi secondo le indicazioni indicate nel capitolato d'appalto, stabilito in misura del **10%** (dieci per cento) dell'importo presunto complessivo dell'Appalto riferito all'intero periodo contrattuale, IVA esclusa. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Tale cauzione rimane vincolata per tutta la durata del rapporto e fino a quando, dopo la cessazione dell'Appalto, l'INPS non rilasci formale dichiarazione liberatoria a favore della Ditta, previo accertamento del pieno assolvimento degli obblighi contrattuali anche nei confronti del personale dipendente adibito al servizio di mensa.

Il contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici relativi a lavori, servizi, forniture, da effettuarsi secondo le prescrizioni contenute nel capitolato d'appalto, è di **Euro 30,00 (Euro Trenta/00)**.

#### **ART. 28 (Condizioni particolari)**

La Ditta s'impegna ad usare sia nei confronti dei fornitori sia di chiunque altro con cui intrattenga rapporti in dipendenza dell'Appalto in questione, esclusivamente la propria ragione sociale. Rimane escluso nei confronti di chicchessia di una qualsiasi denominazione che abbia riferimento all'INPS.



### **ART. 29 (Rappresentanza)**

La Ditta dovrà, qualora non risieda in Lodi, nominare un proprio rappresentante in loco munito d'ampia delega a trattare in merito a qualsiasi controversia che possa insorgere in tema d'esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto d'Appalto.

### **ART. 30 (Collegio arbitrale)**

Tutte le controversie concernenti l'interpretazione o l'esecuzione del contratto sono deferite a collegio arbitrale, che procederà in applicazione dell'art. 806 e seguenti del Codice di Procedura Civile.

Il collegio arbitrale sarà composto da tre arbitri, uno dei quali nominato da ciascuna delle parti, ed il terzo nominato dai primi due di comune accordo, o, in caso di dissenso, dal Presidente del Tribunale di Lodi.

### **ART. 31 (Modalità del servizio di mensa in alternativa)**

L'Istituto si riserva di modificare le modalità d'erogazione dei servizi di mensa per i propri dipendenti, qualora dovessero mutare le disponibilità di locali per l'erogazione dei pasti all'interno delle proprie strutture.

### **ART. 32 (Cessazione servizi attualmente in corso)**

Tutti i servizi di ristorazione attualmente in corso, a qualsiasi titolo per i dipendenti della direzione provinciale di Lodi, s'intendono conclusi alla data di decorrenza del presente Appalto e saranno quindi regolati secondo le disposizioni del presente Capitolato.

### **ART. 33 (Norme generali sui pasti)**

Il pasto è composto da:

- ✍ un primo piatto;
- ✍ un secondo piatto con contorno;
- ✍ pane;
- ✍ frutta;
- ✍ bevanda;
- ✍ in alternativa al primo piatto:
  - ✍ Yogurt oppure formaggio oppure un contorno oppure una porzione di frutta;
- ✍ in alternativa alla bibita:
  - ✍ un contorno oppure una porzione di frutta.

Il **primo piatto** deve essere fornito in almeno tre varianti, così costituite:

- ✍ un piatto di pasta o piatto del giorno;
- ✍ un piatto di minestra ovvero di pasta in brodo;
- ✍ un piatto di riso.

A richiesta, uno dei piatti deve essere fornito in bianco.

Il **secondo piatto** deve essere fornito in almeno tre varianti, così costituite:

- ✍ due piatti di carne e/o di pesce;
- ✍ una bistecca
- ✍ in alternativa al secondo piatto:
  - ✍ formaggio
  - ✍ salumi.



Il **contorno** deve essere costituito da almeno due varianti:

- ✍ un piatto di patate;
- ✍ un piatto di verdura cruda o cotta oppure un piatto di legumi.

Il **pane** deve, a richiesta, essere sostituito con grissini.

La **frutta** deve essere fornita in almeno due varietà di frutta di stagione.

La **bibita** deve essere fornita in almeno tre varianti:

- ✍ vino;
- ✍ birra;
- ✍ acqua minerale naturale e gassata.

#### **ART. 34 (Norme generali sugli alimenti)**

La **pasta** deve essere di prima qualità, di semola di grano duro, prodotta da primarie imprese nazionali con marchi noti al grande pubblico.

La **pasta all'uovo** deve essere fresca e preparata con farina 00 ed uova fresche; gli ingredienti devono essere forniti da imprese primarie nazionali note al grande pubblico.

I **tortellini** ed i **ravioli**, di carne e di magro, devono essere confezionati con **pasta all'uovo** avente le stesse caratteristiche sopra indicate.

Il **riso**, di produzione nazionale di imprese note al grande pubblico, secondo il piatto da preparare deve essere:

- ✍ raffinato semifino Maratelli;
- ✍ raffinato superfino Arborio;
- ✍ fine parboiled;

I **legumi secchi**, di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta, devono essere dei seguenti tipi:

- ✍ fagioli tipo saluggia, cannellini bianchi, borlotti, bianchi di Spagna;
- ✍ ceci;
- ✍ lenticchie;

Le **verdure**, di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta, devono essere fresche e di stagione. E' peraltro consentito l'uso di verdure surgelate per le preparazioni da fornire cotte, purché prodotte da primarie imprese nazionali note al grande pubblico.

La **carne**, sia bovina sia d'altro genere, (suina, avicola o di coniglio) deve essere fresca con esclusione di carni congelate o surgelate:

- ✍ per la **bistecca** deve essere usata polpa di posteriore di manzo, vitellone o vitello;
- ✍ per il **brasato** deve essere usata spalla di manzo o reale;
- ✍ per lo **spezzatino** deve essere usato muscolo o reale;
- ✍ per il **brodo** deve essere usato biancostato o muscolo;
- ✍ per l'**ossobuco** deve essere usato garetto anteriore o posteriore.

La **carne trita** deve essere ottenuta dalla macinazione di carne intera dei tagli sopra previsti, da effettuare nel corso della mattinata all'interno della mensa, direttamente dal personale addetto alla preparazione dei pasti.

Per il **pollame** devono essere utilizzati polli interi eviscerati di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria





e/o 1<sup>a</sup> scelta, ovvero cosce o petti di pollo o fesa di tacchino sempre di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta.

Il **pesce** può essere congelato o surgelato, in tranci o filetti. E' consentito l'uso di merluzzo essiccato o salato e di tonno al naturale e sott'olio d'oliva. La produzione di tali alimenti deve essere effettuata da primarie imprese nazionali con marchi noti al grande pubblico.

Per i **salumi** devono essere usati:

- ✗ prosciutto cotto di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta senza polifosfati;
- ✗ coppa tipo Parma con almeno 6 mesi di stagionatura;
- ✗ salame crudo di puro suino stagionato di almeno 2 mesi o salsiccone;
- ✗ prosciutto crudo stagionato di almeno 8 mesi di tipo "San Daniele" o "Parma";
- ✗ cotechino o salamelle di puro suino.

Le **uova** devono essere fresche (epoca massima di deposizione una settimana), di 1<sup>a</sup> categoria, del peso di grammi 55/60 cadauno.

I **grassi** da utilizzare sono costituiti da burro di centrifuga, panna da cucina per uso gastronomico, olio d'oliva vergine.

Le **fritture** devono essere realizzate esclusivamente in friggitrice munite di termostato, con cambio dell'olio ogni trenta minuti di cottura. Non è consentita alcuna aggiunta di olio durante la friggitura.

Per i **condimenti a crudo** deve essere utilizzato:

- ✗ burro confezionato in tavoletta di gr. 15 da somministrare in ragione di due tavolette per i piatti in bianco e di una tavoletta per i piatti macchiati;
- ✗ olio di oliva extravergine.

Il **ragù** deve essere preparato utilizzando carne trita scelta di manzo, funghi, pomodoro, odori, ecc.

Tutte le **salse** ed i **condimenti** debbono essere confezionati in giornata. I pomodori pelati in scatola devono essere tipo "San Marzano" e prodotti da primarie imprese con marchi noti al grande pubblico.

Il **formaggio da grattugiare** deve essere costituito soltanto da grana padano marchiato, con almeno un anno di stagionatura, e deve essere grattugiato nei locali della mensa nella quantità giornalmente occorrente per la confezione dei pasti.

Il **formaggio da consumare** come pietanza, prodotto da primarie imprese con marchi noti al grande pubblico, deve essere costituito da:

- ✗ grana padano marchiato con almeno 12 mesi di stagionatura
- ✗ fonthal dolce maturo di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta;
- ✗ emmenthal bavarese dolce di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta;
- ✗ taleggio dolce di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta;
- ✗ bel paese dolce a latte intero;
- ✗ crescenza informe tipo certosa o certosino senza conservanti;
- ✗ bocconcini di bufala o mozzarella fiordilatte;
- ✗ gorgonzola dolce di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta;
- ✗ provolone dolce di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta.

Il **pane**, confezionato in buste monouso e/o non imbustato, secondo indicazioni che saranno impartite dalla Commissione mensa, di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta deve essere fresco, tipo comune "0" o "integrale" e a lievitazione naturale di pezzatura



media intorno ai 50 grammi, umidità massima 29%. Può essere sostituito da grissini di tipo comune.

La **frutta** deve essere fresca e di stagione e deve presentarsi al giusto grado di maturazione; analogamente deve presentarsi al giusto grado di maturazione la frutta conservata, proveniente da magazzini frigoriferi, distribuita nelle stagioni intermedie (mele, pere e arance). La frutta deve essere di 1<sup>a</sup> qualità e/o 1<sup>a</sup> categoria e/o 1<sup>a</sup> scelta, secondo quanto previsto dal D.M. 07/08/1959 modificato dal D.M. 31/12/1960, ad oggetto "norme riguardanti la classificazione e l'impacco dei prodotti ortofrutticoli". Tali prodotti devono inoltre essere conformi a quanto previsto dal D.M. del 23/09/1978 concernente "...la quantità massima dei residui antiparassitari consentiti sugli e negli ortofrutticoli...". La frutta deve essere lavata prima di essere distribuita allo scopo di asportare lo sporco o altro materiale di superficie estraneo. La frutta fresca non soggetta a sbucciatura, deve essere servita già lavata e preparata in razioni singole.

La **frutta scioppata** verrà distribuita quando vi siano difficoltà di approvvigionamento e scarso assortimento della frutta fresca.

Le **bibite** devono essere servite soltanto in confezioni sigillate.

Il **dolce** deve essere presente in alternativa alla frutta e avere il seguente assortimento:

- ✍ trancio di crostata;
- ✍ fetta di plum-cake;
- ✍ fetta di torta prodotta in loco;
- ✍ budino;
- ✍ semifreddi;
- ✍ gelato.

Ulteriore alternativa può essere rappresentata dallo **yogurt alla frutta**.

Tutti i dolci di non produzione diretta in loco, devono essere forniti da primarie imprese con marchi noti al grande pubblico.

### **ART. 35 (Grammatura a crudo di alcune vivande)**

**Primi piatti:** a volontà.

#### **Pietanze:**

✍ bistecca di vitellone.....	Gr.	110/120
✍ braciola di maiale.....	"	140/150
✍ fesa di vitello.....	"	120/130
✍ arista con osso.....	"	140/150
✍ manzo bollito.....	"	120/130
✍ manzo brasato.....	"	120/130
✍ spezzatino di vitello.....	"	140/150
✍ nodino di vitello.....	"	180/200
✍ costata di manzo.....	"	180/200
✍ roastbeef all'inglese.....	"	100/110
✍ vitello tonnato.....	"	110/120
✍ spiedini di carne.....	"	140/150
✍ sofficini al prosciutto.....	"	120/130
✍ lingua di manzo salmistrata.....	"	100/110
✍ fegato ai ferri.....	"	130/140
✍ foiole.....	"	150/180
✍ porchetta.....	"	100/110
✍ fesa di tacchino.....	"	110/120



☒ pollo (1/4) .....	"	250/280
☒ pesce spada, sogliola, nasello, merluzzo sfilettato.....	"	180/200
☒ piovra in insalata.....	"	160/180
☒ pesce in umido.....	"	160/180
☒ affettati misti.....	"	90/100
☒ prosciutto crudo.....	"	70/ 80
☒ formaggi tipo duro.....	"	60
☒ formaggi tipo semimorbido e morbido.....	"	100
☒ uova.....	N.	3

**Contorni:**

☒ verdura cruda.....	Gr.	50
☒ verdura cotta.....	"	100
☒ legumi secchi.....	"	50
☒ legumi freschi.....	"	100

**Frutta:** ..... Gr. 150/200

**Pane:** ..... Gr. 100

☒ grissini..... "

**Bibite:**

☒ birra.....	Lt.	1/5
☒ vino.....	"	1/4
☒ acqua minerale.....	"	1/2



Allegato "B"

**SCHEMA DI OFFERTA**

*(Firmato in ogni foglio dal legale o dai legali rappresentanti della ditta)*

*Schema di offerta, da redigere su carta bollata ovvero su carta munita delle prescritte marche da bollo le quali non deteriorate o usate in precedenza, ai sensi dell'art. 12 del D.P.R. 26/10/1972, n. 642, dovranno essere annullate mediante perforazione o apposizione della sottoscrizione della ditta o della data o di un timbro parte su ciascuna marca e parte su foglio. Per l'annullamento dovrà essere usato inchiostro o matita copiativa. In caso di uso di carta bollata di valore inferiore a quello dovuto dovranno essere applicate le marche da bollo necessarie per raggiungere l'importo prescritto.*

\*\*\*\*\*

ALL' ISTITUTO NAZIONALE DELLA PREVIDENZA SOCIALE  
DIREZIONE PROVINCIALE DI  
LODI

Oggetto: offerta per l'appalto del servizio di mensa interna da svolgersi presso i locali della direzione provinciale INPS di Lodi dal 01/10/2007 al 30/06/2010.

La Ditta sottoscritta \_\_\_\_\_  
(ragione sociale)

domiciliata in \_\_\_\_\_

con riferimento al bando di gara affisso presso l'Albo Pretorio del Comune di Lodi

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_, dichiara:

- ✍ di essere disposta ad assumere l'appalto del servizio di mensa interna da svolgersi presso i locali di codesto Istituto così come risulta descritto nel Capitolato d'appalto, descrizione che qui si intende integralmente riportata;
- ✍ di impegnarsi ad eseguire il servizio di cui trattasi con le modalità descritte nel Capitolato d'appalto;
- ✍ di accettare esplicitamente ed incondizionatamente tutte le clausole contenute sia nel disciplinare di gara sia nel Capitolato d'appalto, riconoscendo che quest'ultimo forma parte integrante della lettera stessa;
- ✍ di ritenere il prezzo offerto nel loro complesso remunerativo;
- ✍ di avere l'attrezzatura e i mezzi necessari per l'esecuzione dell'appalto;
- ✍ di aver valutato tutti gli oneri generali e particolari ai quali dovrà sottostare;
- ✍ che l'offerta tiene conto degli oneri previsti per i piani di sicurezza;
- ✍ di aver preso nota che l'atto di aggiudicazione è immediatamente impegnativo;
- ✍ di aver di tutto tenuto conto nella formulazione dell'offerta.



La Ditta sottoscritta, in relazione all'entità ed alle modalità dei servizi richiesti e valutati gli oneri contrattuali cui dovrà sottostare, per espletare il servizio di mensa interna previsto nel Capitolato d'appalto presenta la seguente offerta:

	In cifre	In lettere
ribasso percentuale sul prezzo di gara, per ogni singolo pasto stabilito in Euro 10,00 al netto dell'IVA		

La ditta sottoscritta è consapevole che dal prezzo d'aggiudicazione sarà decurtato, per ogni singolo pasto, l'importo di Euro 1,13 a titolo di risarcimento per l'uso dei locali, arredi, attrezzature, luce, acqua, ecc.

La ditta sottoscritta dichiara di ritenersi impegnata per 90 giorni dalla data d'apertura delle offerte.

Allega alla presente i seguenti documenti (*indicare esclusivamente i documenti allegati*):

- dichiarazione in carta semplice dei dati della ditta
- dichiarazione di responsabilità attestante:
  - i dati di iscrizione alla CCIAA
  - l'insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006
  - il fatturato, sia globale sia relativo al solo servizio oggetto del presente appalto, della ditta nel triennio 2004-2006
  - i principali servizi, analoghi all'oggetto del presente appalto, effettuati nel triennio 2004-2006
  - che l'impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, di cui all'art. 17 della Legge 12 marzo 1999 n. 68
- il documento comprovante l'avvenuto deposito cauzionale provvisorio;
- il documento comprovante l'avvenuto pagamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici
- impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto
- dichiarazione in cui si attesta che la ditta non si è avvalsa dei piani individuali di emersione previsti dalla legge 383/01, oppure, di averne usufruito con regolare conclusione degli stessi
- copia del Capitolato di appalto firmato in ogni foglio in segno di accettazione;
- copia delle Condizioni speciali di fornitura firmato in ogni foglio in segno di accettazione;
- la dichiarazione inerente le informazioni richieste nell'allegato "D" al presente disciplinare di gara relative all'art. 7 del D.L.vo n. 626/94, firmato in ogni foglio;
- la scheda "quadro B" inerente le informazioni necessarie alla richiesta del DURC
- la relazione tecnica contenente le migliori proposte rispetto a quanto indicato nel Capitolato d'appalto;
- il certificato UNI EN ISO 9001:2000



Estremi della costituzione del deposito cauzionale provvisorio:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Firma del titolare della Ditta o del suo legale rappresentante e timbro)

Accetto tutte le clausole contenute nel Capitolato d'appalto e nelle allegate "Condizioni speciali del servizio".

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Firma del titolare della Ditta o del suo legale rappresentante e timbro)



**ART. 7 D. L.VO N. 626/94  
INFORMAZIONI RELATIVE A:  
DIREZIONE PROVINCIALE INPS DI LODI**

Contratto d'appalto per il servizio di mensa interna.

- \* Responsabile della sicurezza:  
Toscano Giampiero  
Direzione provinciale INPS  
Via Besana, 4  
26900 LODI  
tel. 0371455211
- \* Rappresentante dei Lavoratori:  
Sig. Riccardi Michele  
Direzione provinciale INPS  
Via Besana, 4  
26900 LODI  
tel. 0371455231
- \* Sede delle riunioni di coordinamento per gli interventi di prevenzione e protezione:  
Direzione provinciale INPS  
Via Besana, 4  
26900 LODI  
oppure  
Direzione regionale INPS per la Lombardia  
Via Gonzaga, 6  
20123 MILANO

\*\*\*\*\*

**INFORMAZIONI GENERALI**

- ✍ Aree/locali dove devono esser svolti i lavori:
  - Piano terzo
- ✍ Tipologia lavorativa svolta nelle zone oggetto dei lavori:
  - Servizio di mensa interna
  
- ✍ Numero degli addetti operanti nella zona dei lavori e relativi orari per turni di lavoro:

**DIREZIONE PROVINCIALE DI LODI**

- piano terzo: pubblico e addetti 19, servizio mensa/bar
- pubblico: dalle ore 08:30 alle ore 12:00  
dalle ore 14:00 alle ore 16:00
- addetti: dalle ore 07:30 alle ore 18:00
  
- ✍ Disponibilità di servizi igienici al primo piano (zona archivi) e di servizio mensa al terzo piano (orario dalle 12:30 alle 13:30 - da ritirare apposito buono presso l'Ufficio amministrazione e acquisizione risorse strumentali entro le ore 10:00)



- ✍ Sono presenti tutti gli allacciamenti: rete fognaria, rete telefonica, distribuzione dell'acqua, gas- metano
- ✍ Disponibilità di cassetta di pronto soccorso dalle ore 07:30 alle ore 18:00
- ✍ Possibilità di accedere ad apparecchio telefonico a scheda a piano terra
- ✍ Luoghi presso i quali data la possibilità di organizzare un deposito materiali: da concordare di volta in volta con i funzionari dell'ufficio amministrazione e acquisizione risorse strumentali della direzione provinciale di Lodi

## INFORMAZIONI SPECIFICHE

- ✍ Rischio elettrico:
  - le planimetrie della distribuzione sono depositate presso l'ufficio tecnico della direzione regionale per la Lombardia – Via Gonzaga, 6 - Milano
  - su ciascun piano possibile installare quadri elettrici di derivazione per eventuali allacciamenti
- ✍ Rischio incendio:
  - La direzione provinciale INPS di Lodi è dotata di estintori a polvere e a CO<sub>2</sub>, impianto idrico-antincendio (Sprinkler) e manichette antincendio
  - in tutti gli uffici, archivi e magazzini della direzione provinciale di Lodi vi è presenza di materiale facilmente infiammabile (carta, plastica, ecc.)
  - la direzione provinciale INPS di Lodi è dotata di uscite di sicurezza appositamente segnalate
- ✍ Tutti gli uffici sono dotati di strumentazione informatica ed altro hardware, per il quale devono essere adottati sistemi e misure di protezione particolari
- ✍ E' necessaria l'autorizzazione scritta del committente o del responsabile della sicurezza per l'accesso agli archivi, ai magazzini, ai locali tecnologici e alla sala del centro elettronico della direzione provinciale INPS di Lodi

Per quanto non espressamente specificato, codesta Azienda potrà far riferimento alla mappa dei rischi disponibile presso:

- ✍ L'ufficio amministrazione e acquisizione risorse strumentali della direzione provinciale di Via Besana, 4 - Lodi,  
ovvero
- ✍ l'ufficio tecnico - Coordinamento regionale per la protezione e prevenzione - Direzione regionale INPS per la Lombardia - Via Gonzaga, 6 - Milano.





**ART. 7 D. L.VO N. 626/94  
SCHEMA DELLE INFORMAZIONI SUI  
REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI  
CHE DEVONO ESSERE FORNITE DALLE DITTE**

- \* Denominazione e Sede Legale
- \* Responsabile della sicurezza:
- \* Rappresentante dei Lavoratori:
- \* Requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazioni
- \* Mezzi ed attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia dei lavori da eseguire
- \* Formazione professionale (documentata) dei lavoratori impegnati nell'esecuzione dei lavori
- \* Mezzi/attrezzature disponibili e/o previsti per l'esecuzione dei lavori
- \* Dotazione di dispositivi di protezione individuale (descrivere e differenziare i DPI dotati di marchio CE da quelli senza)
- \* Numero e presenza media giornaliera degli operatori previsti per l'esecuzione dei lavori. I lavoratori devono essere dotati di tesserino di riconoscimento
- \* Calendario di massima dei lavori e, almeno una settimana prima, la data di inizio effettivo dei lavori
- \* Numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi 3 anni
- \* Elenco dei lavori simili eseguiti in precedenza (ultimi 3 anni)
- \* Schede tossicologiche dei materiali utilizzati (collanti, vernici, ecc.)
- \* Altre informazioni che codesta ditta ritiene utile fornire in merito al Suo servizio di prevenzione e protezione.

*N.B. E' necessario fornire le informazioni, di cui al presente allegato, tenendo conto della tipologia d'appalto al quale si partecipa.*

Modulo unificato	Quadro B	C.I.P. /Prot.																					
<b>I</b>	<b>IMPRESA (appaltatrice / subappaltatrice)</b>																						
1	Codice Fiscale *	E-mail	<input type="checkbox"/> PEC																				
2	Denominazione / Ragione Sociale *																						
3	Sede legale *	cap	Comune Pr																				
		Via/Piazza	N°																				
4	Sede operativa *	cap	Comune Pr																				
		Via/Piazza	N°																				
5	Recapito corrispondenza *	<input type="checkbox"/> sede legale	<input type="checkbox"/> sede operativa																				
6	Tipo impresa *	<input type="checkbox"/> impresa	<input type="checkbox"/> lavoratore autonomo																				
7	Lavori *	<input type="checkbox"/> eseguiti	<input type="checkbox"/> da eseguire																				
8	C.C.N.L. applicato *	<input type="checkbox"/> Edile Industria <input type="checkbox"/> Edile Piccola Media Impresa <input type="checkbox"/> Edile Cooperazione <input type="checkbox"/> Edile Artigianato <input type="checkbox"/> Altro																					
9	Dimensione aziendale (1)	<input type="checkbox"/> da 0 a 5 <input type="checkbox"/> da 6 a 15	<input type="checkbox"/> da 16 a 50 <input type="checkbox"/> da 51 a 100 <input type="checkbox"/> oltre 100																				
10	Data inizio lavori eseguiti / da eseguire direttamente (1)	___/___/___ <input type="checkbox"/> effettiva <input type="checkbox"/> presunta	Data fine lavori eseguiti / da eseguire direttamente (1) ___/___/___ <input type="checkbox"/> effettiva <input type="checkbox"/> presunta																				
11	Sospensione lavori	Dal	Al																				
12	Importo lavori (Iva esclusa) Euro (1)	Incidenza percentuale di manodopera (1)																					
13	Quota percentuale subappalto (1)																						
<b>II</b>	<b>ENTI PREVIDENZIALI</b>																						
1	INAIL - codice ditta *	INAIL – Posizioni assicurative territoriali *																					
2	INPS - matricola azienda * INPS – ProvCom(ISTAT)Prog	INPS – sede competente *																					
3	INPS - posizione contributiva individuale titolare / soci imprese artigiane/agricoltori *	INPS – sede competente *																					
4	CASSA EDILE – codice impresa*	CASSA EDILE - codice cassa *																					
<b>III</b>	<b>LAVORAZIONI ( Vedere le codifiche allegate alle istruzioni per la compilazione)</b>																						
1	Codice lavorazione *	<table border="0"> <tr> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td><td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> Es.: costruzioni edili in genere – nuove costruzioni – scavi di sbancamento <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

(\* ) campi obbligatori

(1) campo obbligatorio se è stato barrato un rigo da A4 ad A8 del quadro A

(2) Il recapito della corrispondenza via PEC è possibile solamente per le richieste che contengono l'iscrizione alla Cassa Edile

Luogo /data  
 .....

firma richiedente  
 .....