



COMUNE DI CASTELLANA GROTTA

Provincia di Bari

SETTORE II SICUREZZA SOCIALE - PUBBLICA ISTRUZIONE BIBLIOTECHE - SPORT

DETERMINAZIONE N. 139 del 02/12/2014

Raccolta Ufficiale

N. 993

Del 09/12/2014

OGGETTO: Affidamento servizio di refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado del territorio comunale per il periodo 2015-2017. Approvazione atti di gara – Impegno di spesa. CIG: 6036492EC5

IL RESPONSABILE

Premesso:

che la Giunta Comunale con deliberazione n. 180 del 14.11.2014 ha esplicitato appositi indirizzi al fine di continuare ad assicurare il servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado anche per il periodo 2015/2017;

che con medesima deliberazione è stato incaricato il Responsabile del Settore II di procedere agli adempimenti consequenziali finalizzati all'individuazione dell'operatore economico del D.lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii.;

dato atto di dover procedere all'indizione di procedura aperta ai sensi degli artt. 3, comma 37, 54, comma 2, 55, comma 3, del D.lgs. 12.4.2006 n. 163 per l'individuazione dell'operatore economico cui affidare il servizio de quo per il periodo 2015/2017, utilizzando all'uopo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 del D.Lgs n.163/2006 e s.m.i., con valutazione della congruità delle offerte ai sensi dell'art.86, comma 2 del D.Lgs. n.163 e s.m.i.;

dato atto che il servizio in oggetto rientra tra i servizi di cui all'allegato II B del D.Lgs. 12.04.2006 e s.m.i., per cui la procedura di gara sarà disciplinata dal citato decreto legislativo solo per gli articoli espressamente richiamati nel bando e nel disciplinare di gara;

dato atto che al finanziamento della spesa si procederà mediante stanziamento nel civico bilancio la spesa presunta per la fornitura dei pasti;

dato atto, altresì, che per la presente procedura è stato richiesto all'A.N.A.C. il seguente C.I.G: 6036492EC5

visto il D.Lgs n..267/2000 recante il T.U. delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali;

visto il vigente regolamento di contabilità;

visto il vigente Statuto Comunale;

visto il D.Lgs. 12.4.2006 n. 163 e s.m.i.

DETERMINA

- 1. Indire gara** mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 3, comma 37, 54, comma 2 e 55, comma 3, del D.Lgs n.163/2006 per l'affidamento del servizio di mensa scolastica nelle

scuole dell'infanzia e le classi a tempo pieno della scuola primaria statale Istituto comprensivo "Tauro-Viterbo" e scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado Istituto comprensivo "Angiulli-De Bellis" per il periodo 2015/2017, come dettagliatamente specificato nel Capitolato Speciale d'Appalto, con aggiudicazione in favore del concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. con valutazione della congruità delle offerte ai sensi dell'art. 86, comma 2 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

2. **Approvare** il capitolato speciale d'appalto, il bando di gara, il disciplinare di gara ed il D.U.V.R.I., allegati alla presente;
3. **Stabilire** e precisare, inoltre, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. 18.8.2000 n. 267 che:
 - il fine che con lo stipulando contratto si intende perseguire consiste nell'assicurare il servizio di mensa scolastica in favore degli alunni frequentanti la scuola primaria statale Istituto comprensivo "Tauro-Viterbo" e scuola dell'infanzia e secondaria di primo grado Istituto comprensivo "Angiulli – De Bellis", nonché l'oggetto del contratto è l'espletamento dell'insieme delle operazioni sostanzianti il servizio de quo;
 - la forma del contratto: pubblico-amministrativa;
 - devono considerarsi clausole essenziali del contratto: l'insieme delle clausole contenute nel capitolato speciale d'appalto;
 - modalità di scelta del contraente: a mezzo procedura aperta, ai sensi degli artt. 3, comma 37, 54, comma 2, e 55, comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006 con aggiudicazione in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'ar. 83 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i., con valutazione della congruità delle offerte ai sensi dell'art.86, comma 2 del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i.
4. **Impegnare** la spesa complessiva presuntiva di € 1.177.890,00 (IVA Esclusa 4%) occorrente, come di seguito:
€ 392.630,00 (IVA esclusa 4%) al Cap. 671 del Bilancio 2015, € 392.630,00 (IVA esclusa 4%) al competente capitolo 671 rispettivamente dei bilanci 2016 e 2017.
5. **Impegnare, altresì**, la somma di € 600,00 al Cap. 664 del Bilancio anno 2014 in favore dell'Autorità nazionale anticorruzione (ANAC). Il servizio finanziario di questo ente provvederà a liquidare all'Anac la somma mediante bollettino MAV, con l'obbligo di indicare nella causale le seguenti diciture: stazione appaltante - C.F.00834380727 – CIG 6036492EC5
6. **Di dare atto** che per la presente procedura è stato richiesto all'A.N.A.C. il seguente C.I.G: 6036492EC5
7. **Di procedere** alla pubblicazione del bando di gara secondo quanto previsto dell'art. 66 del D.Lgs. 163/2006 e 110 del D.P.R. n. 207/2010;
8. **di precisare** che il Responsabile del procedimento è la Dott.ssa Adriana L.F. Mazzarisi, Responsabile Il Settore Comune di Castellana Grotte, ai sensi dell'art. 10 del D.lgs n. 163/2006

Il presente atto viene trasmesso alla Segreteria per la raccolta ufficiale e per la pubblicazione all'Albo Pretorio on line del sito istituzionale del Comune di Castellana Grotte consultabile all'indirizzo www.comune.castellanagrotte.ba.it/.

Eseguita revisione finale

Il Redattore
Uff PI/ ma

Il Responsabile del II Settore
F.to Dott.ssa Adriana F.L. Mazzarisi

Visto ai sensi dell'art. 151 , c.4, del D.Lgs 18.08.2000, n. 267, in data 05/12/2014 si attesta la relativa copertura finanziaria.

consegnata in data _____

**Impegno pluriennale 68/2014
Imp. 1331/2014**

Il Responsabile del Settore Finanziario

F.to dott.ssa Maria Grazia Abbruzzi

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Registro albo n.2001

Copia della presente determinazione è stata pubblicata in data odierna all'albo pretorio on line del Comune di Castellana Grotte e vi rimarrà per cinque giorni consecutivi.

Il Responsabile della Pubblicazione
f.to sig.ra Natalia Tanzarella

Castellana Grotte, 09 Dicembre 2014



COMUNE DI CASTELLANA GROTTTE

Provincia di Bari

Allegato "A" alla Determinazione del II Settore n.139 del 02/12/2014

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO DI
CASTELLANA-GROTTE**

PERIODO 01.01.2015 -31.12.2017

C.I.G.: 6036492EC5

INDICE

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

- Art. 1 – Oggetto dell'appalto
- Art. 2 – Ubicazione terminali
- Art. 3 – Tipologia del servizio richiesto
- Art. 4 - Modalità di distribuzione dei pasti caldi
- Art. 5 – Prodotti Biologici
- Art. 6 – Durata del contratto
- Art. 7 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 8 – Interruzione del servizio

TITOLO II – ONERI INERENTI IL SERVIZIO

- Art. 9 – Spese inerenti il servizio
- Art.10 – Assicurazioni
- Art.11 – Domicilio
- Art.12 –Licenze e autorizzazioni
- Art.13 – Manutenzioni ordinarie
- Art.14 – Deposito cauzionale definitivo
- Art.15 – Disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore
- Art.16 – Divieto di cessione e sub-appalto
- Art.17 – Obblighi normativi
- Art.18 – Trattamento dei dati personali

TITOLO III – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

- Art. 19 – Personale
- Art. 20 – Norme specifiche per le cooperative sociali
- Art. 21 – Organico
- Art. 22 – Reintegro personale mancante e variazioni
- Art. 23 – Coordinatore tecnico del servizio
- Art. 24 – Vestiario
- Art. 25 – Igiene personale
- Art. 26 – Addestramento, formazione ed informazione
- Art. 27 – Idoneità sanitaria
- Art. 28 – Rispetto delle normative vigenti
- Art. 29 – Applicazione dei contratti di lavoro

TITOLO IV – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

- Art. 30 – Tabelle merceologiche
- Art. 31 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali
- Art. 32 – Assenza di OGM
- Art. 33 – Prodotti del mercato equo solidale
- Art. 34 – Etichettatura delle derrate
- Art. 35 – Conformità degli alimenti
- Art. 36 – Tracciabilità – Rintracciabilità
- Art. 37 – Standard di qualità

TITOLO V – MENU

- Art. 38 – Composizione del pasto giornaliero: schema tipo
- Art. 39 – Variazione dei menu

TITOLO VI – IGIENE DELLA PRODUZIONE

- Art. 40 – Norme igienico-sanitarie
- Art. 41 – Limiti di contaminazione microbica
- Art. 42 – Organizzazione della produzione
- Art. 43 – Divieti
- Art. 44 – Conservazione delle derrate alimentari
- Art. 45 – Prelievi e analisi
- Art. 46 – Riciclo

TITOLO VII – TECNOLOGIE DI MANIOLAZIONE E COTTURA

- Art. 47 – Manipolazione e cottura
- Art. 48 – Preparazione dei piatti freddi
- Art. 49 – Preparazione e cottura degli alimenti
- Art. 50 – Rispetto delle temperature
- Art. 51 – Pentolame per la cottura
- Art. 52 – Condimenti

TITOLO VIII – NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

- Art. 53 – Informazione all'utenza
- Art. 54 – Prenotazione pasti
- Art. 55 – Modalità di servizio e distribuzione dei pasti
- Art. 56 – Veicolazione dei pasti

TITOLO IX – PULIZIA E IGIENE

- Art. 57 – Interventi ordinari e straordinari
- Art. 58 – Disinfestazione
- Art. 59 – Operazioni di lavaggio e pulizia
- Art. 60 – Modalità di pulizia dei refettori
- Art. 61 – Detergenti – sanificanti
- Art. 62 – Modalità di utilizzo dei detersivi
- Art. 63 – Divieti
- Art. 64 – Limiti di igiene ambientale
- Art. 65 – Rifiuti
- Art. 66 – Spogliatoi e servizi igienici

TITOLO X – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

- Artt. 67 – Norme in materia di sicurezza
- Art. 68 – Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro
- Art. 69 – Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

TITOLO XI – CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

- Art. 70 – Diritto di controllo del Committente
- Art. 71 – Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze
- Art. 72 – Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo
- Art. 73 – Metodologia del controllo qualità
- Art. 74 – Rilievi dei tecnici
- Art. 75 – Autocontrollo igienico da parte dell'Impresa
- Art. 76 – Contestazioni
- Art. 77 – Inadempienze e penalità

TITOLO XII – AGGIUDICAZIONE – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

- Art. 78 – Prezzo dei pasti
- Art. 79 – Aggiudicazione
- Art. 80 – Revisione del prezzo

Art. 81 – Fatturazioni e pagamenti
Art. 82 – Importo contrattuale

TITOLO XIII

Art. 83 – Risoluzione del contratto

TITOLO XIV – CONTROVERSIE E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 84 – Arbitrato
Art. 85 – Richiamo alla legge e altre norme
Art. 86 – Disposizioni finali
Art. 87 – Rinvio
Art. 88 – Allegati

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

Art. 1

Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica attraverso l'attività di approvvigionamento delle derrate alimentari, la preparazione, secondo la tabella dietetica allegata al presente capitolato, il confezionamento, presso il centro di cottura a disposizione e/o di proprietà della Ditta, il trasporto e la distribuzione all'utente di pasti, lo sviluppo e la preparazione di diete speciali (per utenti dotati di prescrizione medica e per motivi etici/religiosi). Sono oggetto altresì, dell'appalto la pulizia e la sanificazione dei tavoli prima e dopo lo svolgimento della stessa, nonché la fornitura di piatti, bicchieri, posate (tutto a perdere) necessari alla consumazione del pasto giornaliero oltre ai tovaglioli ed alle tovaglie necessarie per apparecchiare i tavoli, il tutto nella logica di un sistema di qualità.

2. Tutti i pasti giornalieri dovranno essere dieteticamente equilibrati, sani, nutrienti e confezionati con derrate alimentari conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, attenendosi ai menù, grammature e schede merceologiche allegati al presente capitolato.

Art. 2

Ubicazione terminali

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria Statale (e relativo corpo docente ed ausiliario) e, ove richiesto della scuola secondaria di primo grado (e relativo corpo docente ed ausiliario), del territorio del Comune di Castellana Grotte e precisamente:

- ❖ Scuola dell'Infanzia Statale "Arcobaleno – Via S. Pertini;
- ❖ Scuola dell'Infanzia Statale "Via Grotte" – Via Grotte;
- ❖ Scuola dell'Infanzia Statale "Via Putignano" – Via Putignano
- ❖ Scuola dell'Infanzia Statale "De Bellis" – Via Putignano
- ❖ Scuola Primaria "Giacomo Tauro" Via Piazza Caduti (alcune classi);
- ❖ Scuola Secondaria di 1° Grado – Viale Aldo Moro (alcune classi).

Le sedi dei suindicati terminali potranno variare in relazione ad eventuali diverse dislocazioni disposte dall'Amministrazione Comunale, senza che per questo l'Appaltatore possa vantare alcunché.

Art. 3

Tipologia del servizio richiesto

Il servizio richiesto ha le seguenti caratteristiche:

- Tipologia del servizio:

I pasti dovranno essere forniti rispettando scrupolosamente l'allegata tabella dietetica e l'eventuale offerta dei prodotti proposta in sede di gara; per i minori che ne facciano richiesta, si dovrà concedere il bis.

La tabella potrà essere modificata nel corso dell'appalto, sia qualitativamente sia quantitativamente, in casi eccezionale e solo su richiesta dell'Amministrazione Comunale, tenuto conto delle istanze dell'utenza o accertamenti degli uffici preposti, previo parere favorevole del responsabile ASL che assicuri la congruità dell'apporto calorico e proteico.

Nei casi in cui si presenti la necessità di fornire pasti prodotti con alimenti dietetici particolari a causa di intolleranze alimentari, i prodotti stessi saranno indicati direttamente dal Comune e la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla loro preparazione e cottura con

le modalità che verranno comunicate direttamente dall'Ufficio dell'Ente, dopo il perfezionamento di separate intese tra rappresentanti di genitori, Comune e Ditta sulla base di idonea documentazione (dietologo o pediatra), e dei connessi riflessi economici, prima che si possano ritenere insorti il diritto alla fornitura particolare ed il dovere ad eseguirla.

Il servizio consisterà in approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti (compreso lo sviluppo e la preparazione di Diete Speciali) e confezionamento in contenitori multiporzione, trasporto e consegna alle unità terminali di distribuzione, distribuzione dei pasti ai commensali, pulizia e sanificazione dei tavoli di consumazione, oltre ad apparecchiare e sparecchiare gli stessi.

- Distribuzione dei pasti presso i plessi.

Il personale dell'Appaltatore provvederà alla distribuzione ai commensali di quanto veicolato dalla cucina per collettività.

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale dell'Appaltatore nei locali refettori, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) indossare il camice, che deve essere sempre pulito e decoroso;
- b) togliere anelli e ori in genere;
- c) lavare accuratamente le mani;
- d) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovaglette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie di acqua;
- e) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli scolari abbiano preso posto a tavola;
- f) osservare nella distribuzione dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche;
- g) evitare di mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore e al momento della distribuzione;
- h) mettere il pane sul tavolo solo quando gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- i) eseguire la distribuzione mediante il carrello su cui sono predisposti soltanto i piatti ed il contenitore multiporzione;
- j) aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- k) utilizzare utensili adeguati per la distribuzione dei pasti in acciaio inox 18/10;
- l) provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- m) distribuire la frutta fornita ai terminali, già lavata nella cucina centralizzata dell'Appaltatore, dopo la consumazione del secondo piatto.

Il personale della Ditta dovrà provvedere alla successiva pulizia e sanificazione di contenitori e utensili, presso la cucina per collettività, al riassetto dei locali utilizzati per la consumazione ed alla pulizia e sanificazione dei tavoli, con prodotti forniti dall'Appaltatore.

- Orari di erogazione del servizio

Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

I pasti erogati alle scuole dell'infanzia verranno distribuiti fra le ore 12,00 e le ore 13,00.

I pasti erogati alle scuole primarie e secondarie di 1° grado verranno distribuiti fra le ore 12,30 e le ore 13,30.

Gli orari indicati potranno variare su richiesto dell'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto.

Il numero complessivo degli utenti del servizio è quello riportato all'art. 7 del presente capitolato d'appalto.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti, rilevate dal personale ausiliario statale presente in ogni plesso interessato entro le ore 9,30.

L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto, a cura dell'Ufficio Pubblica Istruzione, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

- Menù: variazioni e diete speciali

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù allegato 1 al presente capitolato.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua e a fine anno scolastico l'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù particolari senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

In occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto potrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

La Ditta dovrà avere la possibilità di preparare diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente per la refezione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Inoltre, deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio), così composto:

- ✓ 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;
- ✓ 2° piatto: formaggi (parmigiano reggiano).

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, che provvederà ad inviarlo agli organi competenti per la predisposizione del menù specifico e, successivamente, a trasmettere copia del menù predisposto all'Appaltatore.

Si declina ogni responsabilità per moduli consegnati, da parte dei genitori, direttamente alla scuola o alla cucina centralizzata.

L'Appaltatore deve garantire l'erogazione del menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria e quella per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata, ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente normativa in materia.

Art. 4

Modalità di distribuzione dei pasti caldi

Il numero dei pasti giornalieri che dovranno essere distribuiti sarà rilevato ogni mattina, dal personale della ditta aggiudicataria, presso i singoli plessi scolastici come meglio specificato nel precedente art. 1, comma 5°.

Qualora, ad insindacabile giudizio dell'Ufficio Sanitario e/o Funzionario preposto, i pasti non dovessero presentare i requisiti di idoneità e qualità prescritti, essi saranno senz'altro respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti.

Nell'uno e nell'altro caso, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di applicare una sanzione pecuniaria pari al 30% del valore dei pasti che saranno stati restituiti, da

trattenersi sulle fatture o in mancanza sulla cauzione, salvo il diritto di rivalsa dei maggiori danni derivanti dalla inadempienza.

In tali casi l'Amministrazione Comunale potrà disporre anche analisi sui pasti in questione tramite l'autorità sanitaria competente, addebitando al fornitore, nello stesso modo suindicato, le spese eventuali.

Nel caso di ripetuta mancata o parziale consegna dei pasti o di consegna difettosa, l'Amministrazione si riserva la risoluzione del contratto, fatta salva la richiesta del risarcimento dei danni ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Art. 5

Prodotti biologici

I prodotti di coltura biologica che la Ditta intende offrire, devono provenire da coltivazioni effettuate nel rispetto delle norme previste D.L. 17.3.95 n. 220 recante norme per l'applicazione del Regolamento CEE n° 2092/91 e successive modifiche e aggiornamenti, in materia di produzione agricola con metodo e prodotti vegetali non trasformati.

Tutti i prodotti devono riportare

Art. 6

Durata del contratto

La durata dell'appalto è di anni 3 (tre) dal 1° gennaio 2015 al 31 dicembre 2017 (o comunque dalla data di affidamento del servizio). Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Il Committente si riserva, inoltre, la facoltà, prevista dall'art. 57, comma 5, lettera b) del D. Lgs. 163/2006, di ricorrere alla procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara per l'affidamento del servizio in oggetto per ulteriori tre anni (2018 – 2019 – 2020).

In ogni caso, se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, il Committente non avrà ancora provveduto a definire la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, lo stesso potrà richiedere la proroga e l'Appaltatore sarà tenuto a continuarlo per un periodo non superiore a 6 (sei) mesi, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Tale facoltà è comunque subordinata alla regolare esecuzione dei servizi da parte della ditta fornitrice con la massima perizia e diligenza, nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e senza aver subito contestazioni.

Art. 7

Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero medio dei pasti presunti per anno scolastico è di circa 79.000, per un complessivo indicativo di n. 237.000 per il periodo contrattuale.

Il numero degli utenti e dei pasti sopra riportato è da considerarsi solo indicativo, pertanto sono possibili variazioni in più o in meno. Nessuna pretesa potrà muovere l'Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

I giorni settimanali di erogazione del servizio di refezione scolastica per le scuole primarie potranno mutare nel corso del contratto e, quindi, saranno comunicati all'Appaltatore prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico.

Art. 8

Interruzione del servizio

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio essenziale, ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

TITOLO II ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Art. 9

Spese inerenti il servizio

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Appaltatore; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono, altresì, a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Appaltatore.

Sono a carico invece del Committente le spese di pubblicazione degli atti di gara sui giornali e sulla Gazzetta Ufficiale Italiana ed Europea, se ed in quanto previste dalla normativa vigente.

Art. 10

Assicurazioni

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT/RCO con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni a terzi. Dovranno, altresì, essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 2.000.000,00 per singolo sinistro ed 1.500.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire i danni causati dalle imprese mandanti.

Il committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto: A tale riguardo l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 11

Domicilio

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

Art. 12

Licenze ed autorizzazioni

L'Appaltatore deve essere in possesso della Autorizzazione Sanitaria /Dia Sanitaria riferite alla cucina per collettività, ai terminali di consumo dei pasti ed ai mezzi adibiti al trasporto dei pasti.

L'Appaltatore dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASL durante i suoi sopralluoghi:

Art. 13

Manutenzioni ordinarie

Sono a carico dell'Impresa gli oneri della manutenzione ordinaria relativa alle attrezzature ed arredi presenti nella cucina per collettività centralizzata utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica.

Il Committente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Delle manutenzioni va tenuto apposito registro presso la cucina centralizzata, a disposizione per la consultazione degli uffici comunali.

Art. 14

Deposito cauzionale definitivo

L'Appaltatore resterà vincolato all'assunzione della gestione, anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto. Essa, alla data che sarà fissata dal Committente, deve presentarsi per la stipulazione del contratto, dopo aver versato la cauzione.

La cauzione, a garanzia dell'adempimento delle obbligazioni inerenti e conseguenti al contratto, è fissata in ragione del 10% (dieci per cento) dell'importo di aggiudicazione e dovrà essere versata in uno di modi previsti dalla legge.

Le deduzioni eseguite sulla cauzione devono essere immediatamente integrate dall'Appaltatore in modo tale che l'importo complessivo della cauzione rimanga inalterato per tutta la durata dell'appalto.

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

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito della stipulazione, l'Appaltatore decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Committente, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

Art. 15

Disdetta del contratto da parte dell'Appaltatore

Qualora l'Appaltatore disdettasse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare, inoltre, le maggiori spese, comunque, derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa, a titolo di risarcimento danni.

Art. 16

Divieto di cessione o sub-appalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, né dato in subappalto.

In caso di inadempienza si procederà alla immediata risoluzione del contratto. Il Committente in questo caso, incamererà la cauzione a titolo di risarcimento danni per le spese ad essa causate, salvo maggiori danni accertati.

Art. 17

Obblighi normativi

L'Appaltatore deve adempiere ai seguenti obblighi: richiedere, ottenere e presentare al Committente, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati dalle autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza. Questi nulla osta e benestare dovranno, di volta in volta, essere rinnovati anche in base a nuove disposizioni di legge in materia, emanate successivamente e nel corso del periodo di espletamento dell'appalto.

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potranno intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori; dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'Appaltatore sarà tenuto, altresì, al rispetto delle norme antifumo, così come previsto dalla normativa vigente (L. 584/75) e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 18

Trattamento dei dati personali

L'Appaltatore si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti ed il Committente, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo unico sulla privacy (cui al D. Lgs. 196/2003 e successive modificazioni ed integrazioni).

Relativamente all'esperimento della gara, come stabilito dal D. Lgs. 196/2003:

- a) la raccolta dei dati è finalizzata esclusivamente alla scelta del contraente;
- b) le modalità di trattamento riguardano non solo la procedura concorsuale per l'aggiudicazione, secondo gli obblighi di legge, ma anche la possibilità di essere comunicate ai soggetti pubblici competenti, per le finalità di controllo previste dall'art. 71 del T.U. 445/2000;
- c) il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del procedimento.

TITOLO III

NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Art. 19

Personale

Per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, l'Appaltatore si avvale del proprio personale dipendente a norma di legge, che deve essere in regola con le prescrizioni sanitarie, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. Nel caso di inottemperanza a tali obblighi o qualora si riscontrino delle irregolarità, il Committente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 20

Norme specifiche per le cooperative sociali

Quale condizione di ammissione al procedimento, il Committente richiede all'Ente gestore, nel caso in cui si trattasse di cooperativa sociale, l'impegno ad assoggettarsi a specifiche norme dettate allo scopo di tutelare i diritti dei soci e di creare condizioni di leale concorrenza fra tutti i soggetti partecipanti alla gara.

Il Committente richiede, inoltre, l'impegno ad applicare per tutti i lavoratori, soci e non soci, anche in deroga ad eventuali difformi regolamenti interni, le condizioni retributive, previdenziali ed assicurative previste dal CCNL di riferimento. In altre parole, si richiede l'impegno a garantire a tutti i lavoratori, soci o non soci, senza distinzione alcuna, il pagamento delle ferie, le indennità di malattia, i permessi matrimoniali, l'accantonamento TFR, la maturazione del periodo ferie, l'eventuale scatto di anzianità maturato dal dipendente, le mensilità aggiuntive, sempre e comunque in misura non inferiore a quanto previsto dal CCNL.

La "ratio", sottesa alla presente disciplina sottomissoria, è rappresentata dall'intento di evitare che gli stimoli competitivi dei concorrenti si focalizzino sul costo del lavoro, comprimendolo attraverso l'utilizzo del rapporto di associazione, con discapito dei soci lavoratori e con riduzione della qualità delle prestazioni e dei livelli di servizio all'utenza.

Art. 21 Organico

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti, nonché quant'altro richiesto dal presente capitolato d'appalto, con proprio personale o personale somministrato da Agenzie autorizzate. Lo stesso dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grebiule, cuffia e giacca).

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio e tenere conto della dislocazione dei punti mensa e trasporto.

Relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la refezione scolastica, lo stesso deve essere pari a 1/40 in fase di distribuzione; è da intendersi, comunque, che dal 21° commensale eccedente i 40, determina inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Appaltatore dovrà rispondere per i propri dipendenti, che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Committente.

L'Appaltatore dovrà, inoltre, presentare ogni anno, prima dell'attivazione del servizio, l'elenco nominativo del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto, nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Art. 22 Reintegro personale mancante e variazioni

Il personale assente dal lavoro per più di cinque giorni continuativi per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito il sesto giorno, per la garanzia della qualità del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore; in tal caso, comunque, l'Appaltatore ha l'obbligo nei cinque giorni di garantire un buon servizio.

Devono essere preventivamente comunicate all'Ente, le variazioni del personale e la loro qualifica rispetto all'organico offerto.

Art. 23 Coordinatore tecnico del servizio

L'Appaltatore dovrà affidare il coordinamento del servizio ad un referente in possesso di esperienza nel settore della refezione scolastica almeno triennale.

Il referente responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere e coordinare il servizio appaltato nella sua interezza e a mantenere rapporti con il Committente, l'ASL, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente Scolastico. Il referente responsabile della Ditta, in collaborazione con le strutture preposte

dell'Appaltatore, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il referente deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dal Committente per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Committente al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'impresa.

In caso di assenza o inadempimento del referente (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Art. 24 Vestiaro

L'Appaltatore, in conformità a quanto disposto dalle norme in materia, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'Impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio. Ad ogni addetto dovrà essere fornito annualmente il numero adeguato di indumenti e accessori.

Art. 25 Igiene personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento alla legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione, D.P.R. n. 327 del 26.03.1980 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed, in particolare, il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre, durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali, per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro: previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

Art. 26 Addestramento, formazione e informazione

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dalle norme sulla sicurezza del lavoro e dalle norme sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

Art. 27

Idoneità sanitaria

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessuno escluso, deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'ASL, secondo la normativa vigente.

Art. 28

Rispetto delle normative vigenti

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 29

Applicazione dei contratti di lavoro

L'Appaltatore deve applicare, nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi del lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria. L'Appaltatore è tenuto, altresì, a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

TITOLO IV

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 30

Tabelle merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e ai limiti di Contaminazione Microbica.

Le derrate alimentari conservate nelle celle feriforifere e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche

Art. 31

Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali, km0

Il Committente, conformemente a quanto previsto dall'art. 59, comma 4 , della legge finanziaria n. 488 del 23.12.1999, richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio, l'impiego di prodotti, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica specificatamente richiesti per ogni preparazione giornaliera del menù debbono essere almeno i seguenti: pasta secca, riso ed olio di oliva extra vergine.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), l'Appaltatore dovrà proporre la

sostituzione della derrata prevista nel menù giornaliero con un'altra, comunque biologica, previa tassativa autorizzazione preventiva del Committente.

L'Appaltatore dovrà inviare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'Azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'elenco dovrà essere datato e firmato dal rappresentante dell'Appaltatore. L'Appaltatore è tenuto a concordare con il Committente ogni cambiamento; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nella cucina centralizzata ed utilizzati per la preparazione dei pasti per il Committente (ddt o fatture), dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Committente per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

In virtù di quanto disposto dal D.L. 66/2014, convertito in legge n. 89/2014, che ha modificato l'articolo 83 del Codice degli Appalti, sarà garantita una premialità per la fornitura di prodotti a Km zero.

Art. 32

Assenza di OGM

Le derrate alimentari utilizzate dall'Appaltatore per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Art. 33

Prodotti del commercio eco compatibile

L'appaltatore nel corso del contratto, periodicamente, deve garantire la fornitura di prodotti provenienti dal commercio eco compatibile, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche.

Art. 34

Etichettatura delle derrate

Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 35

Conformità degli alimenti

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare, è fatto divieto di:

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- effettuare la precottura nei giorni antecedenti ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

L'Appaltatore si impegna a mantenere irreprensibile la pulizia della cucina centralizzata, di tutte le attrezzature ed impianti fissi ed immobili, delle stoviglie ed a usare quanto indicato in precedenza nel modo più appropriato, garantendo l'igiene più assoluta e assumendo la piena responsabilità civile, patrimoniale e penale.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Committente si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'Appaltatore, qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Art. 36

Tracciabilità – Rintracciabilità

L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende, che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE. 17.07.2000, n. 1760 ed altre s.m.i. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, committente, Cliente e Organi di Controllo.

Art. 37

Standard di qualità

L'Appaltatore si impegna a rispettare tutte le leggi relative al servizio in oggetto, nonché gli standard richiesti dal Committente, di seguito elencati, che sono da ritenersi minimi:

- ❖ in fase di distribuzione dei pasti nei refettori (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singola gastronom o contenitore mono-plurirazione utilizzato, che non dovrà essere inferiore ai 50° C, per le pietanze da consumarsi calde;
- ❖ in fase di distribuzione dei pasti nei refettori (impiattamento), la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale per ogni singola gastronom o contenitore mono-plurirazione utilizzato, che non dovrà essere superiore ai 15° C, per le pietanze da consumarsi fredde;
- ❖ all'atto della consegna dei pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore a quelle stabilite dalla norma per piatti caldi e freddi;
- ❖ le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione di una unità preposta;
- ❖ relativamente al rapporto inservienti/commensali, per la refezione scolastica, lo stesso deve essere pari a 1/40 in fase di distribuzione; è da intendersi, comunque, che dal 21° commensale eccedente ogni 40, determina inderogabilmente l'inserimento dell'ulteriore unità distributiva.

TITOLO V MENU

Art. 38

Composizione del pasto giornaliero: schema-tipo

Lo schema-tipo della composizione del pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di refezione è composto da:

1. un primo piatto con possibilità di doppio condimento;
2. un secondo piatto;
3. un contorno;
4. pane;
5. frutta fresca di stagione (tre tipi diversi a settimana).

Il Committente può richiedere all'Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo: due panini con formaggio o prosciutto cotto – un succo di frutta da 200 ml – un pacchetto di biscotti monoporzione – un pacchetto di crackers – acqua – un frutto – due tovaglioli di carta – un bicchiere monouso.

Art. 39

Variazione dei menu

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con l'Ufficio competente del Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del Committente.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- ❖ guasto dell'impianto cucina centralizzata da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ❖ interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica,
- ❖ derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto),
- ❖ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

TITOLO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 40

Norme igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283/62 e suo Regolamento di esecuzione n. 327/1980, al D. Lgs. 155/97, al Regolamento Regionale e/o Comunale, oltre ai Regolamenti Ce 178/02 e 852/04 e norme ultime in materia.

Art. 41

Limiti di contaminazione microbica

La produzione dei pasti oltre a rispettare le norme di cui al precedente articolo, deve rispettare gli standard igienici riportati dalle norme in vigore.

Art. 42

Organizzazione della produzione

Il personale addetto alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. ,deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento crociato dei prodotti alimentari in lavorazione.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Art. 43

Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

Art. 44

Conservazione delle derrate alimentari

La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o in acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C.

I prodotti a lunga conservazione, come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con la pellicola idonea al contatto con gli alimenti o altro materiale, comunque, conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modifiche. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio.

Art. 45

Prelievi e analisi

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l'impresa ha l'obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 g. per ogni campione.

Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- ❖ il campione deve essere raccolto, al termine del ciclo di preparazione, nella cucina centralizzata;
- ❖ il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- ❖ il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4° C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- ❖ il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;

I contenitori con le campionature dei pasti conservati, recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, l'Amministrazione Comunale può revocare il contratto oppure applicare una sanzione di € 7.750,00.

L'impresa appaltatrice deve individuare (qualora non ne disponga di uno proprio) un laboratorio di analisi per il controllo qualitativo, batteriologico e chimico. Tale controllo dovrà essere riferito sia alle derrate crude e cotte, che alle attrezzature utilizzate, con riferimento al piano di autocontrollo igienico della Ditta.

I referti delle analisi suddette dovranno:

- ❖ essere trasmesse al competente ufficio del Comune;
- ❖ essere raccolti in un registro che dovrà essere sempre disponibile presso la cucina centralizzata in caso di controllo, sia da parte della ASL che dell'incaricato comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva a sua volta il diritto di individuare un laboratorio di analisi per effettuare i propri compiti di controllo.

Art. 46

Riciclo

E' tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

TITOLO VII TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 47

Manipolazione e cottura

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature ed il mantenimento della catena del freddo e del caldo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche sensoriali e nutrizionali degli alimenti e da garantire la massima sicurezza igienica.

Art. 48

Preparazione dei piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, in conformità dell'art. 31 del D.P.R. 327/80 s.n.i. o nuove norme.

Art. 49

Preparazione e cottura degli alimenti

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo;
- il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo e coincidere con quello del trasporto dalla cucina centralizzata ai terminali di consumo;
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- qualora la manipolazione dovesse interessare grossi quantitativi di merce, occorrerà rifornirsi di volta in volta di modeste aliquote della materia prima da lavorare, lasciando il grosso della fornitura in cella o in frigorifero. Analogamente le materie prime, una volta lavorate, andranno di volta in volta sottoposte a cottura o a stoccaggio a temperature di frigorifero, senza attendere di aver terminato tutto il quantitativo di merce da lavorare.
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- non è ammessa la porzionatura e battitura delle carni il venerdì per il lunedì successivo o, comunque, nelle giornate precedenti a sospensioni dell'attività didattica (anche nel caso in cui la sospensione deve essere di un sol giorno);
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento;
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;

- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- le operazioni di impanatura a base di latte-uova-farina o pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora, è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non sottoporre a frittura alcuna preparazione;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande.

Art. 50

Rispetto delle temperature

Tutti gli alimenti cotti da consumarsi caldi dovranno mantenere temperature superiori ai 65° C; gli alimenti cotti da consumarsi freddi dovranno mantenere temperature inferiori ai 10° C.

Art. 51

Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Tegami, padelle, teglie e, in generale, ogni recipiente per la cottura con rivestimento "*antiaderente*" va sostituito quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze nocive agli alimenti in esso cucinato.

Art. 52

Condimenti

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extravergine di oliva. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione, con formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato in giornata.

E' vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine, in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione comunale o previsti nel menù.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

TITOLO VIII

NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 53

Informazione all'utenza

L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali refettori il menu settimanale, che dovrà essere conforme a quanto stabilito.

Art. 54

Prenotazione pasti

La prenotazione dei pasti da servire sia per gli alunni, che per gli insegnanti e gli assistenti educatori, avverrà a cura del personale incaricato dall'Amministrazione, entro le ore 9,30 alla cucina centralizzata. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero degli utenti e il numero dei pasti distribuiti, l'Appaltatore deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Art. 55

Modalità di servizio e distribuzione dei pasti

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 3 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu, nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'Impresa deve mettere a disposizione proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio in base agli orari definiti. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario, compresi guanti e mascherine monouso, se del caso. Dovrà essere messo a disposizione della cucina centralizzata un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti.

Il personale dell'Amministrazione comunale impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti dallo stesso incaricati al controllo, potrà avvalersi dell'uso di detti termometri. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli intervalli orari concordati con le istituzioni scolastiche, definiti all'inizio dell'anno scolastico, che, comunque, potranno essere modificati nel corso dell'anno scolastico.

Art. 56

Veicolazione dei pasti

La consegna e distribuzione dei pasti deve essere effettuata a cura dell'Appaltatore entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto nella cucina centralizzata.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori termici e/o isotermici, idonei e a marchio CE, tali da garantire il mantenimento delle temperature, a fini igienici e a tutela delle caratteristiche sensoriali dei cibi. La documentazione relativa all'idoneità dei contenitori dovrà essere tenuta a disposizione del Committente.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alimentari, l'Appaltatore dovrà utilizzare veicoli provvisti delle apposite autorizzazioni ASL.

I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché del formaggio. L'abbinamento dovrà avvenire al momento della distribuzione del pasto al plesso, così come per i contorni freddi per i quali l'Appaltatore dovrà fornire il plesso dell'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone. In ogni caso la frutta dovrà essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi forniti dall'Impresa, la quale dovrà, altresì, fornire i contenitori isotermici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate, e dalle diete in bianco. Per quanto concerne il pane, lo stesso deve essere confezionato in sacchetti di carta/pellicola microforata ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

TITOLO IX PULIZIA E IGIENE

Art. 57

Interventi ordinari e straordinari

L'Appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie al ripristino dei contenitori, la pulizia della cucina centralizzata, delle attrezzature e delle stoviglie utilizzate.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione dei tavoli di consumo, da eseguire presso i centri di refezione, dovranno essere conformi alle norme in vigore, con la massima osservanza di tutte le prescrizioni di legge relative all'igiene ambientali e degli alimenti. L'Appaltatore si impegna a provvedere, in particolare, alla pulizia ordinaria e straordinaria della cucina centralizzata. Si precisa che la fornitura di materiale igienico e di pulizia per i servizi richiesti è a carico dell'Appaltatore.

Art. 58

Disinfestazione

La disinfestazione della cucina centralizzata è a carico dell'Appaltatore, il quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune specializzazioni.

Art. 59

Operazioni di lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua la pulizia o il lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 60

Modalità di pulizia dei refettori

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i plessi delle scuole dell'infanzia e primarie consistono in: sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e sanificazione dei tavoli e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione eventualmente utilizzate.

Art. 61

Detergenti-sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare: Ove disponibili, sono da preferire prodotti eco-compatibili.

Art. 62

Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in armadietti chiusi presso i plessi.

Art. 63

Divieti

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura e nella cucina in generale detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere o tipo.

Art. 64

Limiti di igiene alimentare

I "*Limiti di igiene alimentare*" sono quelli stabiliti dalla normativa vigente e riferiti ai locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi.

Art. 65

Rifiuti

I rifiuti solidi urbani provenienti dai terminali di distribuzione dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Tutto lo smaltimento dovrà avvenire secondo il Regolamento comunale della raccolta differenziata, incluse le sostanze grasse. Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico del Committente.

Art. 66

Spogliatoi e servizi igienici

Gli spogliatoi e servizi igienici annessi alla cucina dovranno essere tenuti costantemente puliti ed utilizzati solo dagli addetti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti in appositi armadietti. I servizi igienici destinati agli addetti devono essere dotati di sapone disinfettante, carta igienica e asciugamani a perdere.

TITOLO X

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 67

Norme in materia di sicurezza

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Impresa di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "*Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori*", di cui al D. Lgs. 626/1994 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'Impresa entro 60 giorni dall'inizio del servizio dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro (art. 4, comma 2, del D. Lgs. 626/1994). Il documento dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale, che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato al Committente e al Dirigente Scolastico il nominativo del referente per la sicurezza.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 68

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Appaltatore, conformemente alle normative vigenti (D.P.R. n. 524 del 08.06.1982 e il D. Lgs. 493 del 14.08.1996), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso la cucina centralizzata, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 69

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente far uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti sta consigliato dalle schede di sicurezza.

TITOLO XI

CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE

Art. 70

Diritto di controllo del Committente

E' facoltà del Committente effettuare in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

L'Appaltatore deve garantire l'accesso agli incaricati del Committente in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 71

Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della ASL, il responsabile del servizio P.I., gli amministratori comunali, la commissione scolastica della mensa, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate e incaricate dal Committente. Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura.

Art. 72

Abbigliamento dei membri degli organismi di controllo

I membri dell'organismo di controllo devono obbligatoriamente indossare, in sede di effettuazione dei controlli presso i locali di produzione e di stoccaggio derrate, apposito camice bianco e copricapo, che devono essere forniti in pezzi monouso dall'Appaltatore.

Art. 73

Metodologia di controllo qualità

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, nel rispetto delle norme in materia. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime, previste dal D.P.R. 327/1980 e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 74

Rilievi dei tecnici

I tecnici incaricati dell'esecuzione del servizio di controllo qualità, sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Appaltatore. Il personale dell'Appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici eventualmente incaricati dal Committente.

Art. 75

Autocontrollo igienico da parte dell'Appaltatore

L'Appaltatore applicherà il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 e successive norme, basato sul sistema HACCP.

Art. 76

Contestazioni

Il Committente potrà far pervenire per iscritto all'Appaltatore le osservazioni e le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Entro otto

giorni dal ricevimento della nota di contestazione, l'Appaltatore sarà tenuto a presentare le proprie controdeduzioni, pena l'applicazione delle sanzioni previste nel successivo articolo.

Art. 77

Inadempienze e penalità

In caso di inadempienze degli obblighi del presente capitolato, il Committente provvederà ad inviare formale diffida al gestore del servizio circa la contestazione delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, con invito a confermarsi entro un termine, che sarà ritenuto congruo, ad insindacabile giudizio del Committente.

Il gestore, ricevuta la diffida, deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione al Committente. Alla terza diffida, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico del gestore. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

In particolare, le inadempienze relative alla dotazione del personale, come specificato dal presente capitolato e nella offerta di gara, saranno soggette a penalità in proporzione al mancato costo ottenuto dalla ditta. Le dotazioni di personale dovranno essere immediatamente integrate.

Il gestore potrà richiedere la revisione della misura della penalità determinata dall'Amministrazione entro 15 giorni dalla ricezione della contestazione.

PENALITA'(fino a:)	TIPO DI VIOLAZIONE
€ 1.000,00	Per ogni violazione di quanto stabilito dai menu.
€ 2.000,00	Per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle merceologiche.
€ 3.000,00	Per mancata somministrazione dei prodotti biologici previsti.
€ 3.000,00	Per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica.
€ 1.000,00	Per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione.
€ 2.000,00	Per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quant'altro previsto dalla legge in materia.
€ 3.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate.
€ 2.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in dispensa o nei frigoriferi.
€ 1.000,00	Per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i refettori delle scuole.
€ 500,00	Per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti.
€ 1.000,00	Per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del D.P.R. 327/80.
€ 2.000,00	Per la fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni.
€ 2.000,00	Per la mancata disponibilità della documentazione inerente la messa

	in atto del sistema HACCP ai responsabili dei controlli incaricati dall'Amministrazione comunale.
€ 2.000,00	Per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero e al relativo monte ore offerto.
Da € 500,00 a € 3.000,00	Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità.

TITOLO XII AGGIUDICAZIONE, FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Art. 78

Prezzo dei pasti

Nel prezzo unitario per pasto, indicato in sede di offerta, si intendono interamente compensati dal Committente all'Appaltatore tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 79

Aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83, comma 1, del D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e sue successive modificazioni.

Un'apposita Commissione ripartirà il punteggio massimo di 100 punti, come di seguito:

- ❖ offerta tecnica: punti 60;
- ❖ offerta economica: punti 40.

Per gli elementi qualitativi del Progetto Tecnico, si rimanda al Bando di gara.

Il prezzo medio unitario di un pasto non dovrà, comunque, superare, a pena di esclusione, € 4,97, i.v.a. esclusa.

Il punteggio massimo verrà assegnato al prezzo più basso offerto.

Per le altre offerte si procederà per l'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{40 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{Valore singola offerta}}$$

Art. 80

Revisione del prezzo

La revisione del prezzo del pasto potrà essere riconosciuto dal secondo anno di vigenza contrattuale e sarà calcolata nel rispetto dell'art. 7, comma 4, lettera c), e comma 5 e dell'art. 115 del D. Lgs. N. 163/2006.

Art. 81

Fatturazioni e pagamenti

Alla fine di ogni mese, l'Impresa dovrà fatturare al Committente il numero complessivo dei pasti erogati.

Il Committente annualmente stanzierà nel civico bilancio la spesa presunta per la fornitura dei pasti.

Ai sensi del combinato disposto dagli artt. 4 e 7 del D. Lgs. 231/2002, il pagamento delle fatture emesse dall'Appaltatore sarà effettuato dal Committente, a mezzo mandato di pagamento, nel termine massimo di 60 giorni dal ricevimento delle fatture.

Si stabilisce sin d'ora che il Committente potrà rivalersi per il rimborso delle spese e per pagamento delle penalità, al fine di ottenere la refusione di eventuali danni già contestati

all'Appaltatore, mediante incameramento della cauzione ovvero a mezzo ricevuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 82

Importo contrattuale

Al fine del valore complessivo dell'appalto, si assume come valore l'importo del prezzo unitario indicato a pasto moltiplicato per il numero dei pasti presunti da erogarsi nel corso di tutta la durata del contratto.

TITOLO XIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 83

Risoluzione del contratto

Il Committente, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Appaltatore, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicando all'Appaltatore i motivi, mediante lettera raccomandata A/R, e con la possibilità di affidare il servizio a terzi in danno dell'Appaltatore e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Appaltatore;
- e) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Appaltatore;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) assenza non giustificata superiore a tre giorni del Referente del servizio o del cuoco responsabile della preparazione dei pasti;
- k) sub-appalto del servizio;
- l) cessione del contratto a terzi;
- m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- n) ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comunicazione di n. 5 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
- o) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Committente, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto, e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

TITOLO XV

CONTROVERSIE E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 84

Arbitrato

Per le eventuali controversie che dovessero insorgere tra l'Appaltatore ed il Committente circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti, si rimanda all'art. 15, comma 1, della L. n. 31/2008 di conversione del D.L n. 248/2007.

Art. 85

Richiamo alla legge e altre norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento alle norme del Codice Civile ed alle altre disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 86

Disposizioni finali

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

Il Committente notificherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, determinazioni ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale. L'Appaltatore è tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in materia di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

Art. 87

Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle leggi vigenti in materia di concessioni ed appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per la contabilità generale dello Stato.

Art. 88

Allegati

Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

1. Menu;
2. Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Adriana L.F. Mazzarisi

Allegato 1 al Capitolato

Comune di CASTELLANA GROTTI
PROVINCIA DI BARI

Menù tipo
Scuola Dell'Infanzia Primaria e Secondaria di I Grado

1° settimana

COMUNE DI CASTELLANA GROTTI					
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA					
1° Settimana					
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto	MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA	MACCHERONI AL SUGO DI POMODORO	PASTA E PISELLI	CONCHIGLIE ALLA PIZZAIOLA POCO AROMATIZZATE	RISO IN BRODO VEGETALE
Secondo piatti	PROSCIUTTO COTTO	SCALOPPINE DI ARISTA DI MAIALE	PRIMO SALE	FESA DI TACCHINO GLASSATA AL FORNO	FILETTO DI MERLUZZO ALLA MUGNAIA
Contorno+pane	Carote Julienne Olio extra vergine di oliva	Pomodori ad insalata Olio extra vergine di oliva	Patate al forno Olio extra vergine di oliva	Lattuga od insalata Olio extra vergine di oliva	Zucchine trifolate al forno ben dorate Olio extra vergine di oliva
Frutta/dolce	Clementine od arancia od altra frutta di stagione	Ciambella allo yogurt	Pera o mela od altra frutta di stagione	Crostata alla marmellata di frutta	Banana o mela od altra frutta di stagione
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

2° settimana

COMUNE DI CASTELLANA GROTTI					
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA					
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto	PASTA ALL'ORTOLANA	PASTA CON LEGUMI SECCHI	ORECCHIETTE AL SUGO DI POMODORO	PASTA AL FORNO (no pasta all'uovo)	RISOTTO AGLI SPINACI
Secondo piatti	POLPETTINE AL FORNO	SCAMORZINA fresca	FILETTO DI MERLUZZO ALLA MUGNAIA	PROSCIUTTO COTTO	BASTONCINI DI PESCE IMPANATI
Contorno+pane	Lattuga od insalata Olio extra vergine di oliva	patate lesse Olio extra vergine di oliva gr.	Pomodori ad insalata Olio extra vergine di oliva	Carote lesse Olio extra vergine di oliva	Patate al forno Olio extra vergine di oliva
Frutta/dolce	Banana o pera od altra frutta di stagione	Mela o arancia od altra frutta di stagione	Ciambella allo yogurt	Mela o pera od altra frutta di stagione	TORTA DI MELE
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

3° settimana

COMUNE DI CASTELLANA GROTTA					
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA					
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto	CONCHIGLIETTE ALLA CREMA DI ZUCCHINE	PASTA AL FORNO	MINISTRONE DI VERDURE CON PASTA	PASTA CON LEGUMI SECCHI	ORECCHIETTE AL SUGO DI POMODORO
	PROSCIUTTO COTTO	PETTO DI POLLO O TACCHINO IN UMIDO	SCHIACCIATINA alla pizzaiola	MOZZARELLA	BASTONCINI DI PESCE IMPANATI
Secondo piatto					
Contorno+pane	Patate al forno	INSALATA	Lattuga od insalata	INSALATA DI POMODORI O INSALATA MISTA	carote Julienne
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta/dolce	Mela o banana od altra frutta di stagione	Clementine o mela od altra frutta di stagione	CROSTATA DI MARMELLATA ALLA FRUTTA	Pera od arancia od altra frutta di stagione	Ciambella allo yogurt

4° Settimana

COMUNE DI CASTELLANA GROTTA					
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA					
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Primo piatto	FUSILLI AL SUGO DI POMODORO	RISO CON CARCIOFI	MINISTRA DI PASTA E PATATE lumachine	PENNETTE AL RAGU' DI CARNE	PASTA CON LEGUMI SECCHI
	SCALOPPINA DI PETTO DI POLLO AL VAPORE	FRITTATA DI UOVA al forno	FILETTO DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA	PROSCIUTTO COTTO	MOZZARELLA
Secondo piatto					
Contorno+pane	Spinaci gratinati al forno con parmigiano	insalata mista	carote julienne	Lattuga od insalata	patate al forno
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta/dolce	Arancia o clementine od altra frutta di stagione	Ciambella allo yogurt	Mela od arancia od altra frutta di stagione	Crostata alla marmellata di frutta	Pera o banana od altra frutta di stagione

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARNE BOVINA FRESCA

La carne bovina fresca deve provenire da bovini adulti (manzi) in ottime condizioni di nutrizione, essere costituita da muscoli di grande spessore, consistente di bell'aspetto, elastica, di colore rosso vivo, ben massata con grasso e di copertura bianco compatto, uniforme e ben distribuito. Sono esclusi dalla forma i tori e le vacche. E' d'obbligo la provenienza delle carni da allevamenti nazionali e/o comunitari.

CARNE DI VITELLO

Per carne di vitello si intendono carni ottenute dalla macellazione di vitelli con tutta la dentizione da latte, di colore bianco rosso, con grasso bianco caratteristico delle carni di vitelli ben nutriti, da allevamenti nazionali. La carne suddivisa nei singoli tagli (fesa, noce, pancia, spalla, reale, ecc.) dovrà essere confezionata in sacchetti sottovuoto che dovranno risultare intatti alla consegna. I sacchetti sottovuoto dovranno essere imballati in cartoni nuovi, sigillati con un'etichetta munita di numero di serie, recante il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento, e fissata o stampata sull'imballaggio in modo che questa si laceri al momento dell'apertura del cartone. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzo refrigerato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7° Centigradi. Sulla bolla di accompagnamento della carne dovrà comparire, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario.

- la data in chiaro della macellazione, (che dovrà essere avvenuta da non meno di 5 e non più giorni per il bovino adulto, e da non meno di 3 e non più di 5 giorni per il vitello, rispetto alla data di consegna).
- il numero di codice attribuito dalla A.S.L. competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

CARNI AVICUNICOLE

1. Polli e cosce di pollo

Di produzione nazionale, allevati a terra con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali nelle carni. I polli devono provenire esclusivamente da allevamenti autorizzati, nei quali vengono osservate scrupolosamente le norme igieniche previste dalla legge. I polli novelli di prima scelta devono essere macellati non prima del 70° giorno, completamente eviscerati, spennati e privi di testa, zampe e collo. Petti e cosce devono già essere pronti per la cottura. I polli devono essere incassettati ed ivi sigillati con sigillo antieffrazione recante di codice attribuito dalla A.S.L. competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

2. Tacchino

Le fese di tacchino devono essere ricavate da animali di sesso maschile, in ottimo stato di nutrizione, provenienti da allevamenti da terra nazionali, igienicamente attrezzati e controllati il profilo sanitario la carne dovrà avere il colore bianco roseo, buona consistenza, e non essere fibrosa o trasudante seriosità, tenera e saporita e non presentare gusti od odori anomali. Le fese devono essere costituite dai soli muscoli pettorali superficiali e profondi, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei.

Non dovrà essere da animali che abbiamo subito trattamenti o antiormonali. Se gli animali fossero stati trattati con antibiotici, dovranno essere stati macellati una volta trascorso il tempo di sospensione.

Non devono rilevare né umidità eccessiva all'interno delle confezioni sottovuoto.

Il peso medio delle fese deve essere di circa 4 Kg con una tolleranza del 10% in meno.

SALUMI

1. Prosciutto cotto

Prodotto ricavato da sezione di coscia con cotenna e grasso naturale in conformità al D.L. 537/92.

Prodotto di peso non inferiore a Kg. 7, cotto a vapore, aromatizzato e confezionato sottovuoto.

L'involucro dovrà presentarsi intatto e recare nome della ditta produttrice, data di produzione, indicazione di conservabilità, peso netto del prodotto e dichiarazione di assenza di polifosfati. I prosciutti devono essere prodotti senza aggiunta di caseinato, proteine di soia e glutammato.

All'interno dell'involucro non dovrà esservi liquido percolato, ed il prosciutto dovrà presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Al taglio dovrà presentare colore roseo, odore gradevole caratteristico, non presentare importanti infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari, essere privo di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti.

All'analisi deve avere un rapporto acqua proteine di 2,8-3 al.

E' fatto divieto di prosciutto cotto a fette confezionato in buste e di spalla cotta.

2. Prosciutto crudo

Prosciutto crudo di "Parma". Deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13 febbraio 1990, n. 26, relativa alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma.

Deve presentare peso non inferiore agli 8 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso tra le masse muscolari. Deve presentare sapore dolce, delicato, moderatamente salato, e aroma fragrante, privo di lolori anomali. La stagionatura non deve essere inferiore ai 12 mesi.

3. Bresaola

Prodotto salato e stagionato proveniente dalla coscia di bovino adulto in conformità alla normativa vigente.

PASTA ALIMENTARE

1. Pasta

La pasta deve essere prodotta con farina di semola ricavata dalla macinazione di grani duri, deve avere i requisiti precisati dalla Legge 4 luglio 1967, n. 580:

- umidità massima 12,50%;
- ceneri: contenuto minimo 0,70% - contenuto massimo 0,85%;
- cellulosa contenuto minimo 0,20% - contenuto massimo 0,45%;
- sostanze azotate contenuto minimo 10,50%.

Le analisi vengono eseguite su 100 pasti di sostanza secca.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, consegnata in perfetto stato di conservazione dopo un sufficiente periodo di essiccamento, di colore e sapore gradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente.

Deve essere immune da insetti e quando rimossa deve cadere polvere o farina. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura di non meno di 15 minuti prima, non deve spaccarsi, disfarsi, divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua.

2. Paste speciali

I parametri chimici dovranno rispondere alla normativa vigente, in particolare non dovranno contenere acido glutammico. Le paste speciali, contenenti vari ingredienti alimentari, devono essere prodotte esclusivamente con semola e devono riportare sulla confezione la denominazione di pasta di semola di grano duro seguita dalla specificazione degli ingredienti aggiunti. Le confezioni dovranno essere in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere, senza avanzare parte del prodotto sfuso. Le condizioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza.

PANE

Il pane da somministrare deve essere confezionato per intero con farina di grano tenero tipo "0 speciale", rispondere ai requisiti precisati dalla Legge 4/7/1967, n. 580

- *ACQUA* contenuto massimo 14,5%
- *CENERI* contenuto massimo 0,5%
- *GLUTINE* contenuto minimo 7%

Le analisi sono state effettuate su cento parti di sostanza secca.

E' consentita l'aggiunta di correttivi, come il malto, i lieviti da usare devono essere fermenti selezionati:

- *UMIDITA'* massima 75%
- *CENERI* contenuto massimo 2,5%
- *ACIDITA'* massima 5%

Il pane deve essere ben lievitato e cotto lentamente, così da non presentare bruciature e non contenere mollica spugnosa ed elastica. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

PRODOTTI DA FORMO

Dovranno avere le stesse caratteristiche del pane.

RISO

La varietà del riso da utilizzare è il parboiled. Il riso deve essere sano, di fresca lavorazione, secco, intero, inodore, pulito, resistente alla cottura non oleato ne brillato, deve pervenire dall'ultimo raccolto e possedere i requisiti previsti dalla legge 325 del 18.3.1958 e successiva modifica n. 56 del 5.06.1962. Il riso deve essere consegnato presso i depositi in pacchi sigillati. Le confezioni in particolare devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice e confezionatrice, il termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla legge.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche comuni:

I prodotti surgelati devono essere confezionati e conservati nell'osservanza di quanto stabilito dalla legge 27 gennaio 1968 n. 32 e DM 15 giugno 1971 e successive modificazioni. I prodotti dovranno essere conformi alla normativa CEE per quanto concerne la qualità delle materie prime impiegate e i processi di lavorazione. Il fornitore deve ritenersi impegnato a garantire la rigorosa osservanza della catena del freddo fino al momento della consegna. La pezzatura delle singole derrate deve presentare un intervallo di variazione massimo del 10% rispetto ai pesi o alle misure indicate che devono

intendersi come valori centrali di detto intervallo. La consegna dovrà avvenire presso i centri di utilizzo, con veicolo refrigerato a 20 gradi centigradi.

1. Prodotti ittici

Il pesce richiesto deve essere esclusivamente costituito da filetti completamente privi di spine, cartilagini e pelle.

Le confezioni di peso netto non superiore ai 10 Kg. devono contenere un prodotto qualitativamente analogo a quello posto in vendita al dettaglio con riportate in etichetta le diciture previste dalla legislazione vigente.

Il pesce deve essere surgelato in confezioni impermeabili le confezioni di pesce surgelato devono presentarsi sigillate dal produttore e devono essere in grado di proteggere le proprietà organolettiche, le caratteristiche qualitative del prodotto impedendo qualsiasi contaminazione e disidratazione del prodotto in questione.

Le percentuali di acqua di scongelamento, effettuato a 4° C per 24 ore non devono essere superiori del 20% per i filetti di platessa e al 10% per i filetti di merluzzo.

L'utilizzo di altri tipi di pesce sarà concordato di volta in volta dalle parti.

2. Verdura surgelata

Tutte le verdure dovranno avere aspetto sano, colore omogeneo e brillante tipico della specie, senza parassiti o segni di attacchi parassitari, o di malattie fungine, essere al punto di giusta maturazione, esenti da corpi estranei ed inclusioni terrose e congelate singolarmente. L'impaccamento verrà considerato prova di interruzione della catena del freddo con conseguente rifiuto della merce. All'interno delle confezioni primarie non dovrà, altresì, esservi evidente brina. I vegetali dovranno avere sapori ed odori rilevabili, gradevoli e tipici di ciascuna specie. Non dovranno presentarsi spappolati o legnosi allo scongelamento inferiore al 20%.

PUREA DI PATATE

Deve essere prodotta esclusivamente con patate.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

La frutta deve essere di prima categoria. La frutta in posatura deve essere consegnata in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Caratteristiche organolettiche della frutta da fornire:

- essere di maturazione pronta per il consumo, di pesatura uniforme, di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicardo;
- deve essere omogenea ed uniforme e la partita, in relazione alle prospettive ordinazioni, selezionata in modo uniforme e composta da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica di produzione;
- non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovraturazione.

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali al fine di ottenere una anticipata maturazione e abbiano una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzioni, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione;

- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutta priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme a seconda della specie;
- essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenne da difetti tali da alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che prestano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni iniziali che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorisce la colorazione e la consistenza vegetale.

In particolare:

1. le mele devono essere stark o Golden con peso di circa 150 g., non vengono ammesse mele con polpa farinosa;
2. pere della varietà Williams, Abate, Conference, Kaiser, con peso di circa 150 g. devono raggiungere il grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura;
3. l'uva deve essere Regina o Italia, con grappoli nella totalità asciutti e maturi, i grappoli stessi dovranno presentarsi di media lunghezza rispetto alla varietà, rimondati e privi di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti;
4. le arance della varietà Tarocco, Navel, Valencia, Moro devono provenire dalla Sicilia ed avere un contenuto minimo di succo del 25%;
5. i clementini devono avere un tenore in succo minimo del 40%.

Sarà immessa al consumo esclusivamente frutta secondo il seguente calendario che rispetta i periodi di consumo tipici di ciascuna varietà:

- ✓ settembre = pere, uva, prugne, banane
- ✓ ottobre = mele, pere, uve e banane
- ✓ novembre, dicembre, gennaio, febbraio = mele, pere, arance, mandarini, Kiwi, mandaranci
- ✓ marzo e aprile = mele, pere, banane, arance
- ✓ maggio, giugno = albicocche, pesche, prugne, ciliege

Secondo la normativa vigente la fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo di prodotto e varietà della qualità, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

In particolare:

1. le patate devono essere dell'ultimo raccolto e devono appartenere nelle singole partite ad una sola varietà. Verranno escluse patate che presentano germogli, macchie nere o verdi, incrostazioni terrose, tracce di marcescenza e ferite aperte o trattamenti con radiazioni gamma;
2. le cipolle devono essere intere, pulite, compatte, senza ciuffi radicali, germogli, con calibro omogeneo e non sottoposti a trattamenti radianti;
3. le carote devono essere sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo, non devono presentare il cuore legnoso;
4. i pomodori devono essere interi, sani, puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature, devono essere maturi in modo omogeneo e pronti ad essere consumati nel giro di due o tre giorni;
5. gli ortaggi a foglia (erbetta, coste, spinaci, prezzemolo) devono essere sani, interi, opportunamente mondati senza foglie gialle e rinsecchite;

6. Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate, la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.

PRODOTTI CASEARI

Caratteristiche comuni

E' vietato utilizzare formaggi fusi.

I formaggi devono essere di ottima qualità commerciale e in tutto idonei e pronti all'uso, devono essere ricavati dalla coagulazione acida di latte intero o parzialmente scremato.

Non devono presentare difetti (gonfiore, cattivo odore, fessure, ecc.) e devono essere di stagionatura normale.

Non devono essere sofisticati con grassi estranei a quelli del latte e devono contenere la qualità di grassi prescritta per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni di legge in vigore e riferito a sostanze secche. I formaggi freschi dovranno essere ottenuti da puro latte vaccino fresco. Le confezioni dovranno riportare evidente e ben leggibile la data di scadenza. I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, nè essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi. In particolare, i formaggi da somministrare devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- **PARMIGIANO REGGIANO:** il formaggio deve essere a denominazione di origine, secondo quanto previsto dal D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955. La forma non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuto a fermentazioni anomala od altre cause, non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta né tanto meno difetti esterni tipo marcescenza o altro. Il formaggio non deve contenere formaldeide residua e deve essere idoneo alla grattugia. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "*Parmigiano Reggiano*". La manutenzione deve essere protratta fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione. Contenuto minimo di materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%.

- **RICOTTA:** formaggio fresco, derivato dal latte o meglio dal latte intero pastorizzato, da utilizzare quello di vacca, perché povera in lipidi e ricca in proteine.

- **FONTINA:** formaggio grasso a pasta dura, cotta, di sapore delicato senza occhiatura o con occhiatura di piccolissime dimensioni, prodotto con latte intero. Conservazione 15° C, la maturazione si compie in 4-6 mesi, successivamente la crosta si presenta compatta e sottile, la pasta è leggermente paglierina, fondente in bocca e contiene il 36% di acqua e il 45-50% di grasso su sostanza secca.

- **CRESCENZA** formaggio molle a maturazione rapida. Viene prodotta con latte di vacca. Conservazione a 8° - 12° C. La maturazione dura 15 giorni. Grasso minimo 44% su sostanza secca.

- **MOZZARELLA:** formaggio di pasta filata, presenta una struttura a foglie sovrapposte, con liquido lattiginoso intercalato, senza occhiatura. Si consuma freschissima, non oltre 4 o 5 giorni dalla produzione. Grasso minimo 44% su sostanza secca.

- **BURRO:** deve essere di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale, caratterizzato da un buon sapore e odore gradevole. Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale dei grassi, mai inferiore all'82%. E' vietato l'uso dei surrogati del burro e l'impiego di margarina.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Le forniture dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Regolamento C.E.E. 2568 dell'11.7.1991 e successive modificazioni, in particolare l'olio di oliva extravergine deve avere un'acidità espressa come acido oleico inferiore all'1%. Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, privo di difetti e di odore rancido,

Deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere, da 1 a 5 litri.

POMODORI PELATI

Si intende "per prodotti pelati" pomodori di tipo lungo, privi di buccia. E' consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente un residuo secco non inferiore all'8% ed è premessa l'aggiunta di semiconcentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del pomodoro al netto di sale aggiunto, sia inferiore al 6%. Possono inoltre essere aggiunti cloruro di sodio in misura tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa in cloruro di sodio in misura tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa in cloruro di sodio, non superi il 20% di residuo secco.

Sui contenitori devono essere esposte, con caratteri chiari, evidenti ed indelebili le seguenti indicazioni:

- *nome o ragione sociale e la sede legale del produttore;*
- *sede dello stabilimento di produzione;*
- *denominazione della conserva;*
- *peso netto;*
- *eventuali aggiunte permesse dalla legge.*

I prodotti devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato in modo da non subire attacchi di acidità.

CONSERVE DI FRUTTA

Sono utilizzabili confetture extra, gelatina extra, marmellate prodotte e confezionate in base alla normativa vigente.



COMUNE DI CASTELLANA GROTTTE

Provincia di Bari

PROCEDURA APERTA

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA PRIMARIE E SECONDARIE DI I GRADO DI
CASTELLANA-GROTTE**

**PER IL PERIODO
01.01.2015 – 31.12.2017**

BANDO DI GARA

C.I.G: 6036492EC5

II SETTORE

Settore Pubblica Istruzione

Tel.080.4900203- 272– Fax 080/4965016

istruzione@comune.castellanagrotte.ba.it

PEC:istruzione@mailcert.comune.castellanagrotte.ba.it

1) Amministrazione aggiudicatrice

Comune di Castellana Grotte (BA) – Via Marconi, 9 - Cap. 70013 Castellana Grotte (BA) - Telefono 080/4900203-272 - FAX 080/4965016 Indirizzo Internet www.comune.castellanagrotte.ba.it. Determinazione a contrarre del responsabile del II Settore – Settore Pubblica Istruzione – del Comune di Castellana-Grotte n. 139 del 02/12/2014. Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Adriana L.F. Mazzarisi e-mail istruzione@comune.castellanagrotte.ba.it Telefono 080/4900203-272.

2) Oggetto e Luogo di esecuzione del servizio

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia primarie e secondarie di I grado nel Comune di Castellana-Grotte. Il servizio si articola nelle seguenti fasi:

- approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento (con il sistema multiporzione) dei pasti presso la cucina per collettività della Ditta, trasporto dei pasti ai singoli terminali scolastici, distribuzione dei pasti ai commensali, pulizia e sanificazione dei tavoli di consumazione, oltre ad apparecchiare e sparecchiare gli stessi.

C.I.G: 6036492EC5

3) Descrizione del servizio

CPV (Vocabolario Comune per gli appalti) 55000000-0, 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica. Categoria del servizio: n. 17, numero di riferimento della CPC n. 64 (all. II B alla Direttiva 2004/18/CE del 31.03.2004). Trattasi di servizio di ristorazione scolastica i cui elementi descrittivi di dettaglio sono contenuti nel Disciplinare di gara e nel Capitolato Speciale d'Appalto e rispettivi allegati.

4) Riferimenti normativi

Il servizio è contemplato nell'allegato II B D.Lgs. 163/2006 con applicazione del Codice dei Contratti limitatamente agli articoli 65, 68 – Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute e a quelli espressamente richiamati nel presente bando.

In applicazione delle disposizioni recate dal combinato disposto dell'art. 6 del D.lgs n. 163/2006 e della Deliberazione n. 111 del 20/12/2012 che prevede la verifica dei requisiti auto dichiarati a mezzo del sistema telematico AVCPASS gestito dall'Autorità nazionale Anticorruzione (ANAC), gli operatori economici partecipanti alla presente procedura selettiva, devono registrarsi presso l'albo telematico PASSOE (operatore economico) collegandosi tramite il seguente link <https://ww2.avcp.it/idp-sig/>, localizzato all'interno del portale web dell'Autorità nazionale anticorruzione (ANAC), cliccando successivamente sul link Registrati al fine della produzione del documento PASSOE riferito alla presente procedura di gara.

5) Suddivisione in lotti e varianti

Non è ammessa la suddivisione in lotti; non sono ammesse varianti.

6) Durata dell'appalto

Il presente appalto ha la durata di anni 3 (tre) decorrenti presumibilmente dal 1 gennaio 2015 (comunque dalla data di affidamento per tre anni) sino al 31 dicembre 2017.

E' ammessa la facoltà per l'Ente di applicare alla scadenza l'art. 57, comma 5, lett. B) del D. Lgs. n. 163/2006.

7) **Importo a base d'asta e valore complessivo dell'appalto**

L'importo a base d'asta, individuato nel costo unitario del pasto, è di **€ 4,97, i.v.a. esclusa comprensivo di oneri per la sicurezza da rischi di interferenza.**

Il numero dei pasti da fornire è stimato in via presuntiva in numero 79.000 annui. L'importo annuale dell'appalto è stimato in € 392.630,00 oltre i.v.a. Il valore presunto complessivo dell'appalto triennale è stimato in € 1.177.890,00 (i.v.a. esclusa) e il valore presunto complessivo dell'appalto è stimato in € 2.355.780 (i.v.a. esclusa). Tale importo è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione, senza che ciò comporti variazioni al prezzo unitario offerto in sede di gara.

8) **Cauzioni**

Il concorrente per partecipare alla gara dovrà presentare ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 **una cauzione provvisoria di Euro 23.557,80**, pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, da costituire secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara. L'Impresa aggiudicataria prima della stipula del contratto è obbligata a costituire una garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

9) **Finanziamento**

Il contratto di appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Castellana-Grotte e con risorse regionali (Diritto allo studio). Le modalità di pagamento sono descritte nell'art. 81 del Capitolato Speciale di Appalto.

10) **Soggetti ammessi alla gara**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 comma 1 del D.Lgs. 163/2006. E' consentita la presentazione di offerte anche da parte di raggruppamenti temporanei di impresa anche se non ancora costituiti, o consorzi ordinari di concorrenti, ai sensi degli articoli 34 e 37 del D.Lgs. 163/2006, tutto anche secondo le modalità stabilite e richieste dal presente Bando di gara, Disciplinare di gara, Capitolato Speciale d'Appalto e allegati tutti. E' inoltre consentita la partecipazione di concorrenti con sedi in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all'art. 47 del D.Lgs. 163/2006.

11) **Condizioni di partecipazione e requisiti generali (pena l'esclusione)**

Per essere ammessi alla gara i concorrenti devono essere in possesso dei requisiti e delle condizioni sotto elencate.

- 11.1 Essere iscritti nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede per attività di ristorazione per collettività o mense, ovvero nel registro Commerciale dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in altri Stati liberi.
- 11.2 Essere iscritti, se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali.
- 11.3 Non trovarsi nelle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con altre Imprese che partecipano alla gara, o di imputabilità dell'offerta ad un unico centro decisionale ex art. 34, comma 2, D.Lgs. 163/2006.
- 11.4 Non trovarsi in alcuna delle condizioni ostative di cui all'art. 38 comma 1, lett. a), d), e), g), h), i), l), m) del D.Lgs. 163/2006 o in situazioni di incapacità a contrarre con la P.A.
- 11.5 Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti disabili, ai sensi della Legge 68/1999.
- 11.6 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.

- 11.7 Essere in regola con gli obblighi della sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D.Lvo. 626/1994.
- 11.8 Essere in regola con le norme di cui alla Legge 383/2001 (Piani Individuali di Emersione).
- 11.9 (*Solo in caso di costituenda ATI*): dichiarare in sede di offerta l'impegno di ciascuna impresa a costituire l'associazione medesima con l'indicazione dell'impresa che sarà designata quale capogruppo e delle parti del servizio svolte da ciascun componente il costituendo raggruppamento.
- 11.10 (*Solo in caso di ATI già formalmente costituita*) dichiarare in sede di offerta il **Mandato speciale** con rappresentanza nelle forme di legge, con le indicazioni delle parti del servizio svolte da ciascun componente il raggruppamento.
- 11.11 Di esercitare l'attività di gestione di servizi di refezione scolastica da oltre cinque anni dalla data di Pubblicazione del presente Bando.
- 11.12 Aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali refettorio, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono incidere sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta.
- 11.13 Aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori.
- 11.14 Aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, del costo del lavoro in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva (L. 327/2000).
- 11.15 Attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi e normative vigenti.
- 11.16 Aver acquisito ed esaminato il Capitolato Speciale di Appalto, il bando, il disciplinare e la documentazione tecnica allegata e di accettarne integralmente, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e dichiarare che il servizio, oggetto dell'appalto, sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara.
- 11.17 Non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero non partecipare alla gara anche in forma singola, qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento.
- 11.18 (per i Consorzi di cui all'art.34, comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006) Aver indicato in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; i consorziati indicati devono possedere i requisiti generali per la partecipazione alla gara e non possono partecipare in nessuna altra forma alla medesima gara.
- 11.19 Non sollevare alcuna obiezione per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere nel corso del servizio, in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo all'ubicazione, nonché alla natura e alle caratteristiche dei servizi da espletare.

Ai fini della partecipazione il concorrente singolo consorziato o raggruppato può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico e tecnico organizzativo (solo per i requisiti richiesti dove è indicata la possibilità di potersi avvalere), avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. n. 163/2006. In tal caso il concorrente – a pena di esclusione – dovrà presentare la documentazione e le dichiarazioni previste nel citato articolo 49.

Requisiti di capacità economica-finanziaria

- 11.20 Essere in possesso di n. 2 referenze bancarie rilasciate da primari Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.L.vo 385/1993, rilasciate in data successiva a

quella di pubblicazione del presente bando di gara, dalle quali risulti che l'Impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che é in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto.

- 11.21 Aver realizzato negli ultimi tre esercizi (2011-2012-2013) un fatturato globale al netto dell'Iva non inferiore ad Euro 1.750.000,00 (requisito richiesto che consente la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006);
- 11.22 Aver realizzato negli ultimi 3 esercizi (2011-2012-213) un fatturato d'impresa per servizi identici o analoghi a quelli oggetto del presente appalto (Ristorazione Scolastica) non inferiore ad Euro 392.630,00, iva esclusa, per ciascun anno indicato.
- 11.23 Che i bilanci degli ultimi tre esercizi finanziari, depositati prima della data di pubblicazione del presente Bando, non evidenziano perdite d'esercizio e che nell'ultimo bilancio approvato e depositato prima della pubblicazione del presente Bando risulta che il patrimonio netto aziendale é superiore al 15 % dell'importo del fatturato globale realizzato nello stesso esercizio finanziario.

Requisiti di capacità tecnica

- 11.24 a) Aver gestito con buon esito nel triennio (2011-2012-2013) tutti i servizi identici a quelli oggetto del presente appalto (Refezione Scolastica), dichiarando per ciascuno, il committente, il numero dei pasti e l'importo (requisito richiesto che esclude la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006)
Per tutti i servizi di refezione scolastica gestiti nel triennio dalla Ditta, l'Ente provvederà alla richiesta di certificati di regolare esecuzione, presso il committente pubblico o privato.
- b) Tra i servizi effettuati dovranno essere compresi almeno n. 2 gestioni di refezione scolastica, con dimensioni di erogazione non inferiori a n. 79.000 pasti da asporto annui cadauno (requisito richiesto che consente la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006)

- 11.25 Essere in possesso dei seguenti certificati rilasciati alla ditta: UNI EN ISO 9001:2008, ISO 14001 : 2004, ISO 22000 : 2005; SA 8000:2008, OHSAS 18001:2007 – (requisito richiesto che esclude la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006). Il concorrente dovrà dichiarare l'Ente certificatore, il numero attribuito ad ogni certificato e la scadenza dello stesso.

- 11.26 Di essere in possesso di una cucina per collettività, con capacità produttiva residuale utile all'erogazione del servizio da appaltare, dotata di Autorizzazione Sanitaria (Dia Sanitaria per l'attività preposta, intestata alla ditta concorrente e che detta cucina per collettività è di categoria A, per la preparazione di pasti per celiaci e che la stessa è stata classificata dall'ASL di categoria A tramite il rilascio di attestazione specifica (rif. DGR 890/2012 e nota ASL BA del 03/08/2012).
La stessa cucina per collettività risulta essere sito certificato: UNI EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005 OHSAS 18001:2007 – (requisito richiesto che esclude la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006). Il concorrente dovrà dichiarare l'Ente certificatore, il numero attribuito ad ogni certificato e la scadenza dello stesso.

- 11.27 E' condizione di partecipazione, a pena di esclusione, l'avvenuto versamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori servizi e forniture, da dimostrare secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara, per un importo pari ad Euro 140,00 (centoquaranta/00) CODICE IDENTIFICATIVO GARA: 6036492EC5**

Nel caso di ATI o Consorzio Ordinario di Concorrenti, i requisiti relativi ai punti sub 11.1–11.2 –11.3 – 11.4 – 11.5 – 11.6 – 11.7 – 11.8 – 11.9 – 11.10 – 11.11 - 11.12 – 11.13 - 11.14 – 11.15 – 11.16 –11.17 – 11.18 – 11.19 - 11.20 – 11.21– 11.24 – 11.25 devono essere posseduti e presentati da ciascuna impresa del costituendo raggruppamento o consorzio, ad eccezione dei requisiti relativi ai punti 11.21– 11.22– 11.24 (per la parte riferita al numero dei pasti) che dovranno essere posseduti a pena di esclusione nella misura minima del 60% dall'Impresa Capogruppo e nella misura minima del 20% da ciascuna mandante.

In ogni caso ferme le suddette percentuali minime, l'impresa capogruppo – a pena di esclusione – deve concorrere in misura maggioritaria rispetto alle mandanti ed il raggruppamento nel suo insieme, dovrà possedere i requisiti di che trattasi come prescritto per il concorrente singolo. Per il requisito di cui al punto 11.20 si richiede la presentazione di idonee referenze bancarie rilasciate da n. 2 Istituti di Credito sia per la mandataria sia per ciascuna impresa mandante del costituendo raggruppamento. Nel caso di consorzi stabili, di consorzi di cooperative di produzione e lavoro e di imprese artigiane i requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnica devono essere posseduti da ciascuna singola impresa partecipante alla gara. Il requisito di cui al punto 11.26 dovrà essere posseduto in caso di RTI dell'Impresa Capogruppo ed in caso di Consorzio dall'impresa in possesso dei maggior requisiti.

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti e delle condizioni sopra elencate mediante dichiarazione sostitutiva, da redigersi in conformità alle disposizioni del D.P.R. del 28/12/2000, n. 445, preferibilmente utilizzando i modelli sub B e sub C, predisposti dalla Stazione Appaltante, ed allegati al disciplinare di gara, e secondo le modalità ivi riportate. E' consentito produrre, in luogo delle dichiarazioni sostitutive o in luogo di singole parti delle medesime, le certificazioni relative in corso di validità.

12) Obbligo del sopralluogo.

A pena di esclusione dalla gara è obbligatorio per le imprese concorrenti effettuare il sopralluogo nei locali dove devono eseguirsi i servizi.

Il sopralluogo sarà condotto a cura dell'ufficio istruzione del Comune di Castellana-Grotte e potrà essere richiesto formalmente (a pena di esclusione) entro il 10° giorno antecedente la data ultima di presentazione dell'offerta all'Ufficio Istruzione del Comune di Castellana Grotte.

L'incaricato rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal Legale rappresentante o Direttore Tecnico dell'Impresa o da un loro incaricato dipendente dell'impresa e munito di delega. In caso di RTI o Consorzio, il sopralluogo dovrà essere eseguito da ciascuna delle imprese interessate e partecipanti attraverso le due soluzioni.

13) Procedura di gara

Procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37, e art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006.

14) Criteri di aggiudicazione

L'appalto sarà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, con la richiesta di giustificativi per le cui modalità di presentazione si rimanda al Disciplinare di gara.

Il punteggio massimo di 100 punti sarà così ripartito:

- 1) Offerta tecnica, punti massimo 60
- 2) Offerta economica, punti massimo 40

L'offerta sarà valutata in base ai sottoindicati criteri e punteggi:

A)__PROGETTO TECNICO – Punti 60 –

<i>Elementi qualitativi</i>	Punteggi massimi
A1 – Organizzazione del servizio, con particolare riferimento ad aspetti specifici quali la preparazione e distribuzione delle diete speciali	3
A2 - Piano dei trasporti dei pasti con indicazione del n. personale e mezzi impiegati, con indicazione del tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra la cucina per collettività dell'impresa e i diversi plessi scolastici serviti.	7
A3 - Distanza dalla cucina per collettività al municipio di Castellana-Grotte: ✓ entro 15 Km di percorso stradale.....punti 25 ✓ entro 20 Km di percorso stradale.....punti 15 ✓ entro 25 Km di percorso stradale.....punti 5 ✓ oltre 25 Km di percorso stradale.....punti 0	25
A4 - n. del personale in servizio presso la cucina per collettività con l'indicazione delle qualifiche professionali assegnate	3
A5 – descrizione delle misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali e per la riduzione dei consumi energetici	2
A6 - Prodotti biologici offerti in aggiunta a quelli previsti dal capitolato – 1 punto per ogni prodotto in più offerto sino ad un massimo di 3	3
A7 - proposte migliorative e rimedi da adottare per eventuali emergenze	5
A8 - rapporto delle unità lavorative da impegnare per la somministrazione dei pasti nei plessi rispetto al numero degli utenti=1 ogni 25 utenti punti2 - 1 ogni 30 utenti punti 1	2
A9 – contenitori pluriporzioni impiegati per il trasporto dei pasti caldi se termici e dotati di gastronorm inox con coperchio con chiusura ermetica nella misura del 100%	1
A10 – contenitori pluriporzioni impiegati per il trasporto dei pasti freddi se isotermici e dotati di gastronorm inox con coperchio con chiusura ermetica nella misura del 100%	1
A11 – cucina per collettività da impiegare per il servizio da appaltare – la valutazione sarà effettuata verificando, la separazione fisica delle aree/fasi di lavorazione previste e la dotazione delle attrezzature impiegate (il concorrente dovrà allegare l'Autorizzazione Sanitaria /Dia Sanitaria corredata di layout, in copia autenticata)	8

B) OFFERTA ECONOMICA- Punti 40

PREZZO UNITARIO A PASTO :

Il prezzo medio unitario di un pasto non dovrà, comunque, superare, a pena di esclusione, € 4,97, IVA esclusa.

Il punteggio massimo verrà assegnato al prezzo più basso offerto.

Per le altre offerte si procederà per l'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{40 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{Valore singola offerta}}$$

Il criterio per l'attribuzione del punteggio di cui al punto A) della suindicata tabella, nonché i sub criteri per l'attribuzione dei punteggi di cui ai punti A1- A2- A3 – A4 – A5 – A6- A7 – A8 – A9 – A10 – A11 sono riportati nel disciplinare di gara.

L'Aggiudicazione dell'appalto verrà disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, come risultante dalla somma del punteggio attribuito all'offerta tecnica ed economica. In caso di parità di punteggio complessivo l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione dell'offerta economica. In caso di parità di punteggio sia nell'offerta tecnica sia nell'offerta economica si procederà ai sensi dell'art.77 R.D. n. 827/1923. Saranno ammesse all'apertura della busta contenente l'offerta economica le ditte concorrenti che avranno conseguito nel complesso dell'offerta tecnica almeno il punteggio di 35/60.

15) Sub-appalto

Non consentito.

16) Accesso alla documentazione relativa alla gara

Il presente bando, il Disciplinare di Gara, il Capitolato Speciale di Appalto ed i modelli relativi alla partecipazione alla Gara sono disponibili su internet, all'indirizzo www.comune.castellanagrotte.ba.it, ed eventuali ulteriori informazioni possono essere richieste a: Comune di Castellana-Grotte – Ufficio Pubblica Istruzione - Via Marconi, 9 - 70013 Castellana-Grotte (BA) Telefono 080/4900203-272 Fax 080/4965016 – e-mail: istruzione@comune.castellanagrotte.ba.it. Copia dei suddetti documenti possono essere richiesti a detto Settore..

17) Termine per il ricevimento delle offerte:

entro e non oltre **le ore 13.00** del giorno **14.01.2015 (a pena di esclusione)**

18) Modalità di apertura delle offerte

Data ora e luogo: l'apertura dei plichi e l'esame della documentazione contenuta nella busta A avrà luogo presso la Sala Convegni del Comune di Castellana-Grotte in Via Marconi n. 9 il **giorno 19.01.2015 , alle ore 10,00.**

Qualsiasi persona è ammessa ad assistere all'apertura delle buste, oltre ai concorrenti o loro rappresentanti.

19) Informazioni complementari

1. Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato.
2. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.
3. Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.
4. Non sono ammesse offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione delle cifre dell'offerta.
5. Non è ammesso il richiamo a documenti allegati ad altra gara di appalto.
6. Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito, o sul quale non sia apposto l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara e non risulti debitamente sigillato con ceralacca o con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura in modo da garantirne l'integrità.
7. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.
8. Si procederà alla determinazione della soglia di presunta anomalia, ai sensi dell'art. 86, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006.
9. Le offerte anomale verranno verificate ai sensi degli artt. 86 – 87 – 88 del D.Lgs. 163/06.
10. L'offerta è valida per 180 giorni decorrenti dal termine ultimo di scadenza per la presentazione dell'offerta.
11. Le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere redatti in lingua italiana.
12. Si applicano le disposizioni contenute nell'art. 140 D.Lgs. n. 163/06.

13. Il possesso di tutti i requisiti meramente dichiarati dal concorrente che risulterà aggiudicatario provvisorio della gara, dovrà essere comprovato dal medesimo -**a pena di decadenza**- mediante la consegna di idonea documentazione entro il termine indicato nella specifica richiesta in tal senso da parte del responsabile del procedimento.
14. La non presentazione di tutti gli elementi e documenti richiesti, la non rispondenza anche di un solo elemento e documento rispetto a quanto richiesto e dichiarato, determinerà l'esclusione dalla partecipazione della gara e l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge. In tal caso si procederà all'aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente secondo in graduatoria.
15. Verificato il possesso dei requisiti e dopo gli adempimenti di legge il Responsabile del Il Settore provvederà all'aggiudicazione definitiva.
16. L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria, ma non per l'Amministrazione, fino a quando non saranno perfezionati gli atti, in conformità delle vigenti disposizioni.
17. Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Ai sensi e per gli effetti del combinato disposto dagli artt.11, comma 10, e 79, comma 5, del D.Lgs. n.163/2006 il provvedimento di aggiudicazione definitiva verrà pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di Castellana-Grotte, sito in Via Marconi, 9 e sul sito internet www.comune.castellanagrotte.ba.it. e sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea.
18. Ogni altra prescrizione ed informazione per la presente gara è contenuta nel disciplinare di gara, parte integrante del presente bando, a cui si fa esplicito riferimento, nonché al capitolato speciale di gara.
20. Procedure di ricorso: Tribunale Amministrativo Regionale (Bari) entro 60 gg. (art. 6, L. 1034/71) o, in alternativa, Ricorso Straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 gg. (art. 9 DPR 1199/71).
21. Il bando è stato spedito alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea il 02/12/2014.
Castellana-Grotte lì,02/12/2014

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Dott.ssa Adriana L.F. MAZZARISI



COMUNE DI CASTELLANA GROTTA

Provincia di Bari

DISCIPLINARE DI GARA
E NORME INTEGRATIVE DEL BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICO PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA PRIMARIE E
SECONDARIE DI I GRADO DI CASTELLANA-GROTTE
01.01.2015 / 31.12.2017

C.I.G: 6036492EC5

II SETTORE
Settore Pubblica Istruzione
Tel.080.4900203- 272– Fax 080/4965016
istruzione@comune.castellanagrotte.ba.it
PEC:istruzione@mailcert.comune.castellanagrotte.ba.it
DISCIPLINARE DI GARA

MODALITA’ DI COLLAZIONE SIGILLATURA E TERMINI DI SPEDIZIONE DEL PLICO GENERALE

Per lo svolgimento della gara i concorrenti dovranno far pervenire all’Ufficio Protocollo del Comune, Via Marconi, 9, Castellana-Grotte(Bari) - improrogabilmente entro i termini indicati nel bando di gara (ore 13,00 del 14/01/2015), un unico plico di offerta idoneamente chiuso e sigillato con modalità tali da garantire l’integrità, controfirmato su tutti i lembi di chiusura, riportante all’esterno del frontespizio, oltre al nominativo della Società offerente, l’oggetto della presente gara:

”GARA D’APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CASTELLANA-GROTTE (BA)”.

Le modalità di invio del plico sono lasciate alla libera scelta delle società concorrenti, attraverso il servizio postale, la consegna diretta o tramite corriere.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo e per qualsiasi causa, lo stesso non giungesse perfettamente integro al citato Ufficio Protocollo entro il previsto termine.

Dopo tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se lo sostitutiva o aggiuntiva dell’offerta precedente.

Non saranno ammesse offerte per PEC, e.mail, telegramma o telefax, né altre condizionate o espresse in modo indeterminato.

Il plico dovrà contenere n. 3 (tre) buste, a loro volta chiuse e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, che dovranno riportare, oltre al nominativo della Società offerente, anche le seguenti scritte:

BUSTA N. 1 "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

BUSTA N. 2 "PROGETTO TECNICO "

BUSTA N. 3 "OFFERTA ECONOMICA"

A pena di esclusione dalla gara il plico generale dovrà essere chiuso e sigillato con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato, controfirmato sui lembi di chiusura.

La data di arrivo del plico, apposto dall'ufficio Protocollo del Comune, farà fede ai fini dell'osservanza del termine perentorio sopra indicato.

2) MODALITA' E CONDIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEI DEPOSITI CAUZIONALI

A pena di esclusione dalla gara, il deposito cauzionale di cui al punto n. 8) del bando di gara dovrà rispettare quanto segue:

- dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

a) in contanti, previo versamento presso la tesoreria comunale, cassa Rurale ed Artigiana di Castellana-Grotte – Credito Cooperativo – Via del Lago;

b) mediante fidejussione bancaria;

c) mediante polizza assicurativa;

d) mediante garanzia fidejussoria rilasciata da Intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Decreto Legislativo n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze;

- se prestato nelle forme di cui alle suindicate lettere b), c) e d):

dovranno ivi essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 C.C.;

alla rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, C.C.;

alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione.

Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, **a pena di esclusione**, dovrà altresì:

✓ ai sensi dell'articolo 75, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, avere validità per almeno 180 giorni;

✓ essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;

✓ in caso di costituenda riunione temporanea di imprese, ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 75, comma 7), del D. Lgs. n. 163/2006, nel caso in cui l'importo della garanzia sia ridotto, il concorrente dovrà presentare in allegato – a pena di esclusione - la certificazione di qualità conforme alle norme europee, in originale ovvero in copia

Autentica, ai sensi dell'art.18 DPR 445/2000. In caso di costituenda Associazione Temporanea di Imprese ovvero di Associazione Temporanea di Imprese, già formalmente costituita, la suddetta certificazione dovrà essere presentata – a pena di esclusione - da ciascun soggetto costituente il raggruppamento.

* * *

A riguardo, si precisa che:

- il deposito cauzionale provvisorio copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

- il concorrente che risulterà aggiudicatario, a garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi assunti e prima della stipula del contratto, dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo, secondo le condizioni di cui all'articolo 113, del D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 nelle forme ammesse dalla legge.

Il deposito cauzionale definitivo verrà progressivamente svincolato secondo il disposto dell'articolo 113, comma 3, del decreto legislativo 12 aprile 2006 n.163.

La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria, di cui all'articolo 75 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n.163, da parte della stazione appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

Ai sensi dell'art. 38, co.2bis D.lgs 163/2006 e dell'art. 39 D.lgs n. 90 del 24.06.2014 (G.U. n. 144 del 214, la sanzione pecuniaria prevista è pari ad € 1.177,89 da documentare in gara tramite polizza fideiussoria o assegno circolare intestato al Comune di Castellana Grotte.

3) MODALITA' DI REDAZIONE E COLLAZIONE DEL PROGETTO TECNICO (busta n. 2), DELL'OFFERTA ECONOMICA (busta n. 3)

3.1 - L'offerta tecnica (relazione) dovrà essere elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto espressamente indicato negli atti di gara. In particolare dovrà contenere a **pena di esclusione** tutta la documentazione necessaria ad individuare le caratteristiche tecnico-organizzative, operative, qualitative, metodologiche e migliorie inerenti l'esecuzione del servizio.

L'offerta tecnica, redatta in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della società offerente, dovrà essere redatta secondo i criteri schematicamente di seguito rappresentati.

L'offerta tecnica non dovrà contenere, a pena di esclusione, alcuna indicazione economica diretta o indiretta.

L'offerta inoltre dovrà avere una lunghezza massima di quaranta (40) pagine, unica facciata foglio A4, più allegati.

Indicazioni per redigere il progetto tecnico (relazione)

- a) Organizzazione del servizio, con particolare riferimento ad aspetti specifici quali la preparazione e distribuzione delle diete speciali;
- b) Piano dei trasporti dei pasti con indicazione del numero del personale e mezzi impiegati, con indicazione del tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra la cucina per collettività dell'impresa e indicazione del tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra la cucina per collettività dell'impresa e i diversi plessi scolastici serviti (il concorrente dovrà allegare estratti di siti internet preposti che indicano i percorsi stradali ed i tempi);
- c) Distanza della cucina per collettività (da impiegare per la gestione del servizio) dal Municipio di Castellana Grotte (il concorrente dovrà allegare dichiarazione prodotta ai sensi della D.p.r. 445/2000 che indichi i Km di percorrenza, allegando l'estratto di un sito internet che indichi la distanza);
- d) Numero del personale in servizio presso la cucina per collettività con l'indicazione delle qualifiche professionali assegnate;
- e) Descrizione delle misure adottate per la riduzione degli impianti ambientali e per la riduzione dei consumi energetici;

- f) Prodotti biologici offerti in aggiunta a quelli previsti dal capitolato (1 pt. Per ogni prodotto sino ad un massimo di 3 pt.)
- g) Proposte migliorative e rimedi da adottare per eventuali emergenze;
- h) Rapporto delle unità lavorative da impegnare per la somministrazione dei pasti nei plessi, rispetto al numero degli utenti (=1 ogni 25 utenti punti2; 1 ogni 30 utenti punti1);
- i) Contenitori pluriporzioni impiegati per il trasporto esclusivo dei pasti caldi se termici e dotati di gastronorm inox con coperchio con chiusura ermetica nella misura del 100%
- j) Contenitori pluriporzioni impiegati per il trasporto esclusivo dei pasti freddi se isothermici e dotati di gastronorm inox con coperchio con chiusura ermetica nella misura del 100%
- k) cucina per collettività da impiegare per il servizio da appaltare – la valutazione sarà effettuata verificando, la separazione fisica delle aree/fasi di lavorazione previste e la dotazione delle attrezzature impiegate (il concorrente dovrà allegare l’Autorizzazione Sanitaria /Dia Sanitaria corredata di layout, in copia autenticata ai sensi del D.P.R. n. 445/2000)

Il progetto dovrà essere redatto esclusivamente secondo le indicazioni sopra riportate.

La busta n.2 “progetto tecnico” dovrà contenere una copia autenticata ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 dei seguenti certificati posseduti dal concorrente: UNI EN ISO 9001: 2008, ISO 14001 : 2004, ISO 22000 : 2005; SA 8000:2008, OHSAS 18001:2007 – in caso di RTI o Consorzi di tutte le imprese -

Verranno penalizzate le aziende che non rispetteranno tali prescrizioni. Gli eventuali depliant illustrativi riguardanti le caratteristiche dell’azienda non devono essere inseriti nella busta del progetto tecnico ma in un fascicolo apposito denominato “*Materiale Informativo e pubblicitario*”. Il Progetto tecnico dovrà essere sottoscritto dal titolare o legale rappresentate dell’Impresa o dal procuratore del legale rappresentante.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, il progetto dovrà essere presentato dalla sola impresa capogruppo e sottoscritto da tutte le imprese raggruppate o raggruppande.

Dovrà essere racchiuso in un busta sigillata con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante al suo esterno l’indicazione del concorrente e la dicitura “**Busta n. 2 Progetto tecnico**”.

3.2 A pena di esclusione dalla gara, l’offerta economica dovrà contenere:

- L’indicazione del prezzo offerto (in cifre ed in lettere), che dovrà essere, a pena di esclusione, inferiore **al prezzo unitario del pasto posto a base di gara di €4,97, oltre i.v.a.;**
- la dichiarazione che il concorrente esplicitamente accetta integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e si impegna a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel capitolato speciale di appalto, nella documentazione tecnica allegata ad esso che ne costituisce parte integrante e sostanziale anche ai sensi di quanto previsto dall’art. 1341 del Codice Civile;
- la dichiarazione che il concorrente ha valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo ed alle condizioni contrattuali che possano influire sull’esecuzione del servizio;
- la dichiarazione di considerare il prezzo medesimo congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta;
- **Dovrà essere redatta in competente bollo, utilizzando preferibilmente il modello sub lett. D), allegato al presente disciplinare;**
- Dovrà essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell’impresa o dal procuratore del legale rappresentante (nel caso deve essere prodotta la relativa procura);

Solo nel caso di RTI non ancora costituiti:

- l'offerta, redatta in conformità ai principi sopra richiamati, dovrà essere firmata dal titolare o legale rappresentante di tutte le imprese del costituendo raggruppamento;
- **Dovrà, altresì, contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto le stesse imprese si conformeranno alla disciplina della normativa vigente;**
- Dovrà essere racchiusa in una busta n. 3, sigillata con ceralacca, ovvero con nastro adesivo applicato e controfirmato sui lembi di chiusura, riportante al suo esterno l'indicazione del concorrente e la dicitura **Busta n. 3 "OFFERTA ECONOMICA"**.

Non saranno ammesse offerte in aumento e/o condizionali o parziali. In caso di discordanza tra cifre e lettere prevarrà il valore più favorevole alla stazione appaltante.

4) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE E DEI REQUISITI RICHIESTI NEL BANDO

A pena di esclusione dalla gara, in conformità alle disposizioni del DPR 28.12.2000, n. 445, la documentazione da produrre per la partecipazione alla gara secondo quanto richiesto al punto 11 del bando di gara dovrà essere la seguente:

BUSTA N° 1 "CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE"

Il Concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione:

a) domanda di partecipazione alla gara, in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente con le modalità descritte al bando di gara, utilizzando preferibilmente il modello **sub lett. A**, allegato al presente disciplinare.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere e sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va prodotta la relativa procura.

b) dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante come specificato nel bando di gara, utilizzando preferibilmente il modello **Sub lett. B**, allegato al presente disciplinare di gara e contenente, a pena di esclusione, tutte le dichiarazioni riportate nell'allegato stesso relative ai requisiti di cui al punto 11 del bando, salva la dichiarazione di cui al successivo punto c).

c) Dichiarazione sostitutiva, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, che attesti l'insistenza delle situazioni di cui all'art. 38, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006 e precisamente:

1. che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione, di cui all'articolo 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
2. che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale o condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

3. **ovvero** che nei propri confronti è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, indicando anche le eventuali condanne per le quali il soggetto dichiarante abbia beneficiario della non menzione).
4. Tale dichiarazione deve essere resa e sottoscritta personalmente, a pena di esclusione, da ciascuno dei seguenti soggetti:
- se imprese individuali: dal titolare;
 - se società in nome collettivo: da tutti i soci;
 - se società in accomandita semplice: da tutti i soci accomandatari;
 - se altro tipo di società: dagli amministratori muniti del potere di rappresentanza;
 - in ogni caso: dal direttore tecnico o dai direttori tecnici se diverso/i dai soggetti già citati;
 - dal procuratore generale o speciale qualora l'offerta sia presentata da uno di questi;
 - dai soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara limitatamente alla dichiarazione del punto 4.c).

AVVERTENZA: La predetta dichiarazione di cui al punto 4.c) non è compresa tra le voci inserite nel modello sub lett. B, allegato al presente disciplinare, e, pertanto, deve essere sempre inserita nei documenti di gara, pena di esclusione, utilizzando preferibilmente il modello **sub lett. C)** allegato al presente disciplinare.

d) (se ricorre l'ipotesi di raggruppamenti di impresa) **dichiarazione** resa ai sensi della legge 445/2000 con cui le imprese che sottoscrivono si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, con la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese raggruppate, nonché l'impegno esplicito a conformarsi alla disciplina prevista a riguardo dall'art. 37 del D. Lgs. n. 163/20006. In questo caso di associazione temporanea di imprese, da costituirsi ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs. del 24.07.1992, n. 358 e dell'art. 37 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163, la documentazione:

1. di cui ai punti **b)** e **c)** deve essere presentata dall'impresa capogruppo;
2. di cui al punto **a)** deve essere sottoscritta per accettazione da ogni singola impresa;

e) (Se ricorre l'ipotesi di consorzi) dichiarazione circa la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese consorziate. In questo specifico caso, le imprese e i consorzi individuati quali esecutori dovranno obbligatoriamente presentare e la documentazione di cui al punto **b)** e **c)** e sottoscrivere le documentazioni di cui al punto **a)**.

f) Le sottoscrizioni in calce alle dichiarazioni come sopra richieste, non necessitano di autenticazione.

g) Cauzioni

g.a) La cauzione provvisoria di € 23.557,80 = (2% valore stimato a base d'asta), a garanzia dell'adempimento degli obblighi, da prestarsi in contanti o tramite fidejussione bancaria o polizza assicurativa costituita alternativamente:

1. da versamento in contanti o con assegno circolare intestato alla Tesoreria Comunale di Castellana Grotte o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria Comunale – Cassa Rurale ed Artigiana di Castellana Grotte – Credito-Cooperativo, via del Lago, 3 - Castellana-Grotte,
2. da fidejussione bancaria, polizza assicurativa o polizza rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 1/9/1993 n. 385, avente validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa dovrà contenere la clausola di rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, pena l'esclusione dalla gara e il pagamento entro 15 giorni a richiesta dell'Ente appaltante.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la cauzione è presentata, in forza di mandato irrevocabile, dall'Impresa capogruppo, in nome e per conto di tutti i concorrenti, con responsabilità solidale. Per tale cauzione provvisoria si fa riferimento all'art. 75 del D. Lgs. 163/2006. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto imputabile all'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto da parte dell'impresa aggiudicataria, mentre è restituita, ad avvenuta aggiudicazione, alle altre imprese non aggiudicatarie.

g.b) ai sensi dell'art. 38, co. 2 bis D.lgs n. 163/2006 e dell'art. 39 D.lgs del 24/06/2014 (G.U. n. 144/2014) la sanzione pecuniaria prevista è pari ad € 1.177,89 da documentare nella presente busta tramite polizza fideiussoria o assegno circolare intestato al Comune di Castellana Grotte;

h) documento PASSOE riferito alla procedura;

i) Dichiarazione di almeno 2 (due) istituti bancari, autorizzati ai sensi del D.Lgs. n.385 dell'1.09.1993, che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di ristorazione scolastica oggetto dell'affidamento.

k) Attestazione rilasciata dall'ufficio preposto della stazione appaltante, relativa all'avvenuto sopralluogo effettuato presso i locali ove i servizi devono essere prestati;

l) Ricevuta di versamento in originale, relativa al pagamento della tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici del 10/01/2007, **a pena di esclusione.**

m) Il capitolato speciale d'oneri controfirmato per accettazione su ogni pagina dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento temporaneo di impresa o il consorzio dal/i soggetto/i munito/i di specifica delega allo/i stesso/i conferita dal/i citato/i legale/i rappresentante/i e allegati tecnici completi controfirmati per accettazione solo sulla prima pagina.

n) Nel caso in cui la dichiarazione di cui al precedente punto **a)** sia firmata dal procuratore speciale, l'atto di delega allo stesso conferito dal legale rappresentante.

o) Modello GAP, allegato al presente disciplinare, debitamente compilato nella parte riservata all'Impresa e sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente.

AVVERTENZA:

L'assolvimento degli obblighi di contribuzione a favore dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture dovrà essere dimostrato:

1. mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avcp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale.

A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare alla documentazione di gara copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;

ovvero:

2. mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente: il codice fiscale del partecipante; il CIG che identifica la procedura di gara.

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare alla documentazione di gara 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.avcp.it>.

5) CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

5.1 Il punteggio degli elementi tecnico-qualitativi del servizio verrà assegnato tenendo conto dei seguenti criteri e sottocriteri.

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta ed attribuirà a ciascun concorrente un punteggio, osservando i seguenti criteri:

A) PROGETTO TECNICO – Punti 60 –

<i>Elementi qualitativi</i>	Punteggi massimi
A1 – Organizzazione del servizio, con particolare riferimento ad aspetti specifici quali la preparazione e distribuzione delle diete speciali	3
A2 - Piano dei trasporti dei pasti con indicazione del n. personale e mezzi impiegati, con indicazione del tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra la cucina per collettività dell'impresa e i diversi plessi scolastici serviti.	7
A3 - Distanza dalla cucina per collettività al municipio di Castellana-Grotte: ✓ entro 15 Km di percorso stradale.....punti 25 ✓ entro 20 Km di percorso stradale.....punti 15 ✓ entro 25 Km di percorso stradale.....punti 5 ✓ oltre 25 Km di percorso stradale.....punti 0	25
A4 - n. del personale in servizio presso la cucina per collettività con l'indicazione delle qualifiche professionali assegnate	3
A5 – descrizione delle misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali e per la riduzione dei consumi energetici	2
A6 - Prodotti biologici offerti in aggiunta a quelli previsti dal capitolato – 1 punto per ogni prodotto in più offerto sino ad un massimo di 3	3
A7 - proposte migliorative e rimedi da adottare per eventuali emergenze	5
A8 - rapporto delle unità lavorative da impegnare per la somministrazione dei pasti nei plessi rispetto al numero degli utenti=1 ogni 25 utenti punti2 - 1 ogni 30 utenti punti 1	2
A9 – contenitori pluriporzioni impiegati per il trasporto dei pasti caldi se termici e dotati di gastronorm inox con coperchio con chiusura ermetica nella misura del 100%	1
A10 – contenitori pluriporzioni impiegati per il trasporto dei pasti freddi se isotermici e dotati di gastronorm inox con coperchio con chiusura ermetica nella misura del 100%	1
A11 – cucina per collettività da impiegare per il servizio da appaltare – la valutazione sarà effettuata verificando, la separazione fisica delle aree/fasi di	8

lavorazione previste e la dotazione delle attrezzature impiegate (il concorrente dovrà allegare l'Autorizzazione Sanitaria /Dia Sanitaria corredata di layout, in copia autenticata)	
--	--

2. OFFERTA ECONOMICA- Punti 40

PREZZO UNITARIO A PASTO:

Il prezzo medio unitario di un pasto non dovrà, comunque, superare, a pena di esclusione, € 4,97, IVA esclusa.

Il punteggio massimo verrà assegnato al prezzo più basso offerto .

Per le altre offerte si procederà per l'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{40 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{Valore singola offerta}}$$

Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'Amministrazione Comunale, prima di respingere tali offerte, richiederà per iscritto le precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta, considerati pertinenti secondo le prescrizioni del capitolato speciale e la verifica, tenendo conto di tutte le spiegazioni ricevute ai sensi dei commi 2, 3 e 4 dell'articolo 87 del D. Lgs. n. 163/2006.

Ai fini della valutazione delle anomalie, verrà considerata la media dei prezzi unitari offerti dalla ditta concorrente riferiti alle singole tipologie di servizio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una unica offerta valida ai sensi dell'art.69 del R.D. 827/1924.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità del punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso. In caso di ulteriore parità il Committente inviterà le stesse ad un esperimento di miglioria sull'offerta economica proposta. Nel caso che nessuna delle concorrenti sia presente o voglia modificare l'offerta, si procederà a sorteggio.

Il Comune, ai sensi dell'art. 87 del D. Lgs. n. 163/2006, si riserva, nel caso in cui talune offerte presentassero un prezzo anormalmente basso, di richiedere le necessarie giustificazioni e, qualora queste non fossero ritenute valide, ha facoltà di rigettare l'offerta con provvedimento motivato.

Non sono ammesse le varianti di cui all'art. 76 del D.Lgs. 163/2006. L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché valida.

Effettuerà la valutazione apposita Commissione di gara composta come previsto dalla normativa vigente, avvalendosi di griglie di punteggi predefiniti, inerenti agli elementi di valutazione sopra citati. Il giudizio della Commissione di gara è insindacabile.

6) PROCEDURA DI GARA SVOLGIMENTO DELLA GARA

La Commissione di gara appositamente nominata, ai sensi dell'art. 84 D. Lgs. n. 163/06, il giorno **19/01/2015, alle ore 10.00, presso la Sala Convegni del Comune di Castellana-Grotte**, in seduta pubblica sulla base della documentazione contenuta nei plichi presentati procederà a :

- ✓ verificare la correttezza formale dei plichi e della documentazione ed in caso negativo ad escludere dalla gara i concorrenti cui esse di riferiscono.

- ✓ verificare che non hanno presentato offerte concorrenti che in base alla documentazione contenuta nella busta n.1 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA sono fra di loro in situazione di controllo ed in caso positivo ad escluderli entrambi dalla gara.
- ✓ verificare che i consorziati – per conto dei quali i consorzi, di cui all’art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 163/06, hanno indicato che concorrano – non abbiano presentato offerte in qualsiasi altra forma ed in caso positivo ad escludere il consorziato della gara.
- ✓ a verificare che la documentazione contenuta nella busta n. 1 “Documentazione amministrativa” sia conforme a tutte le prescrizioni contenute nel Bando, nel Disciplinare e negli allegati, e se del caso ad escludere dalla gara il concorrente la cui documentazione non rispecchi tutte le prescrizioni richieste.
- ✓ A verificare qualsivoglia aspetto ritenuto utile.

Nella stessa seduta la commissione procederà ai sensi dell’art.48 del D. Lgs. 163/2006, ad effettuare pubblico sorteggio degli offerenti che dovranno comprovare, nei termini previsti dal citato articolo, il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa.

In una o più sedute riservate, successive alla seduta pubblica, la commissione valuterà le offerte tecniche ammesse e contenute nella Busta n. 2, assegnando i relativi punteggi secondo i parametri indicati nel disciplinare di gara.

Successivamente, in seduta pubblica, la cui data, ora e luogo saranno comunicati alle imprese partecipanti esclusivamente a mezzo fax, si procederà a dare lettura dei punteggi attinenti l’offerta tecnica, formulando la relativa graduatoria di merito. Di seguito si procederà all’apertura della Busta n. 3 “Offerta economica”, verificando, prima la correttezza dell’offerta presentata, poi attribuendo i punteggi sulla base dei criteri indicati nel disciplinare di gara.

Di seguito si procederà a sommare i punteggi dell’offerta tecnica e dell’offerta economica ed a formare la graduatoria di merito con l’aggregazione dei risultati.

Se la prima migliore offerta della graduatoria risulti anormalmente bassa, secondo i criteri di cui all’art.86, comma 2, D.Lgs. n. 163/06 (Criterio dei 4/5) verranno seguiti il procedimento e le modalità di cui agli artt. 87 e 88 del D. Lgs. n. 163/06.

La Commissione procederà ad aggiudicare provvisoriamente il servizio al concorrente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato con un’offerta non anomala.

ADEMPIMENTI FORMALI A CARICO DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA

L’impresa risultata aggiudicataria provvisoria del servizio dovrà comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa dichiarate in sede di gara con la documentazione ritenuta utile a tal fine.

Successivamente la Commissione di gara trasmetterà gli esiti di gara al Responsabile di Area del servizio interessato, che procederà agli adempimenti propedeutici all’aggiudicazione definitiva.

ALLEGATI:

MODELLO sub lett. A): istanza di ammissione;

MODELLO sub lett. B): dichiarazione sostitutiva;

MODELLO sub lett. C): dichiarazione sostitutiva dei soggetti di cui all’art. 38, comma 1, lett.B) e C) del D. Lgs. n. 163/06;

MODELLO sub lett. D): offerta economica;

MODELLO sub lett. E): modello GAP

DUVRI

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Adriana L.F. Mazzarisi

Marca da bollo
da 16,00

**Modello sub lett. A) allegato al
disciplinare di gara**

Al Comune di Castellana-Grotte
Via Marconi, 9
70013 Castellana-Grotte (BA)

Istanza di ammissione per la partecipazione alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Castellana-Grotte (BA) per il periodo 1° gennaio 2015 al 31 dicembre 2017. C.I.G: 6036492EC5

Il _____ sottoscritto
_____ nato a
_____ il _____
residente nel comune di _____ Provincia
_____ Stato _____ Via/Piazza
_____ n. _____
in qualità di legale rappresentante della ditta
_____ con sede nel Comune di _____ Provincia _____
Stato _____ codice fiscale _____ numero
_____ partita IVA _____
telefono _____ Fax _____

Il _____ sottoscritto
_____ nato a
_____ il _____
residente nel comune di _____ Provincia
_____ Stato _____ Via/Piazza
_____ n. _____
in qualità di legale rappresentante della ditta
_____ con sede nel Comune di _____ Provincia _____
Stato _____ codice fiscale _____ numero
_____ partita IVA _____
telefono _____ Fax _____

CHIEDE/CHIEDONO

di essere ammesso/i al pubblico incanto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Castellana-Grotte per il periodo 01 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017.

(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

1) _____

2) _____

(per le imprese mandanti che intendono riunirsi in ATI o consorzi ordinari di concorrenti)

- che in caso di aggiudicazione le ditte si impegnano a costituire l'ATI uniformandosi alla vigente disciplina in materia di contratti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee d'impresa o consorzio o GEIE conferendo mandato speciale con rappresentanza all'impresa _____, designata quale capogruppo dell'ATI che eseguirà le seguenti parti del servizio _____;

Impresa _____ mandante eseguirà le seguenti parti del servizio: _____;

(Per i consorzi di cui all'art. 34 lett. b e c D. Lgs.n. 163/2006)

- che in caso di aggiudicazione, il servizio sarà eseguito dalle seguenti imprese consorziate _____

Allega/no alla presente istanza le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 attestanti il possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara in oggetto utilizzando i modelli sub. lett. B) sub. lett. C)

_____, lì, _____

IN FEDE

(firma leggibile)

AVVERTENZE:

- Nel caso di R.T.I. o consorzio non ancora costituiti l'istanza dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti i soggetti che formeranno il predetto R.T.I. o consorzio.
- A pena di esclusione alla presente istanza dovrà essere allegata la fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del/i sottoscrittore/i.

Istruzioni per la compilazione:

1. La dichiarazione va estesa correttamente in ogni sua parte, omettendo le parti che non interessano.
2. Apporre un timbro di congiunzione tra le pagine.
3. Leggere attentamente le ulteriori istruzioni, riportate in grassetto nel testo o contenute sotto l'indicazione "**Avvertenza**".

Avvertenza: Per RTI, ATI o Consorzio:

Dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara, una dichiarazione conforme alla presente, per ciascuna impresa partecipante, associata o consorziata, nel rispetto delle prescrizioni contenute nel Bando di gara, Disciplinare d'appalto e rispettivi allegati.

Dichiarazione sostitutiva allegata all'istanza di ammissione al pubblico incanto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso il Comune di Castellana-Grotte per il periodo 01 gennaio 2015 – 31 dicembre 2017.

Dichiarazione sostitutiva ai sensi D.P.R. 28.12.2000 n. 445

Il _____ Sottoscritto/a
_____ nato/a
_____ il _____
residente nel Comune di _____ prov. _____ via
_____ Codice
fiscale _____ in
qualità _____ di
_____ della _____ Ditta
con sede legale nel Comune di _____ Prov. _____
Via _____
con sede operativa nel Comune di _____ Prov. _____
Via _____
con codice fiscale n. _____
con partita Iva n. _____ tel. n. _____
_____ fax n. _____

Al fine di partecipare al pubblico incanto in oggetto come:

- impresa singola;
- mandataria _____ di _____ ATI
con _____
- mandante _____ di _____ ATI con _____

Ai sensi degli artt. 38,46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

1) che la ditta è iscritta presso la Camera di Commercio Registro Imprese di _____ al n. _____, per attività di ristorazione per collettività o mense ed attesta i seguenti dati:

- data d'iscrizione

- durata della Ditta/data

- termine _____

- forma giuridica della Ditta concorrente

- 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 accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del Consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza) e i direttori tecnici se esistono

<p>Sig. _____</p> <p>_____</p> <p>in _____ qualità</p> <p>di _____</p>	<p>Nato _____ a _____</p> <p>il _____</p> <p>C.F. _____</p>	<p>Residente</p> <p>in _____</p> <p>_____</p> <p>Prov. _____</p> <p>via _____</p>
<p>Sig. _____</p> <p>_____</p> <p>in _____ qualità</p> <p>di _____</p>	<p>Nato _____ a _____</p> <p>il _____</p> <p>C.F. _____</p>	<p>Residente</p> <p>in _____</p> <p>_____</p> <p>Prov. _____</p> <p>via _____</p>
<p>Sig. _____</p> <p>_____</p> <p>in _____ qualità</p> <p>di _____</p>	<p>Nato _____ a _____</p> <p>il _____</p>	<p>Residente</p> <p>in _____</p> <p>_____</p> <p>Prov. _____</p> <p>via _____</p>

	— C.F. _____	_____
Sig. _____ in _____ qualità di _____	Nato _____ il _____ C.F. _____	a Residente in _____ Prov. _____ via _____

2) *(Per le Cooperative)* che l'impresa è iscritta all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività produttive a cura della Camera di Commercio;

(Per le Cooperative sociali) che l'impresa è iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative Sociale;

3) che l'impresa si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato con le seguenti imprese (denominazione, ragione sociale e sede):

_____ oppure

che l'impresa non si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato con altre imprese partecipanti alla gara o di imputabilità dell'offerta ad un unico centro decisionale ex art. 34 comma 2;

4) che la ditta non si trova in nessuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di appalti, di cui al comma 1. lettere a), d), e), g), h), i), l), m) dell'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e precisamente:

a) che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

d) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;

e) che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della sua attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilita;

h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, non ha reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui è stabilita;

l) che presenta la certificazione di cui all'art. 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, salvo il disposto del comma 2 dell'art. 38 D Lgs. n. 163/06 che consente l'autodichiarazione sotto elencata;

m) nei cui confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001, n. 23, o altra sanzione, che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione.

5) che la ditta è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili come disposto dall'art. 17 della Legge 12.03.1999, n. 68;

oppure

che la ditta non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili come disposto dall'art. 17 della legge 12.3.1999, n. 68 avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiori a quindici;

oppure

che la ditta, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra i 15 e 35 e non avendo proceduto, successivamente al 18/1/2000, ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della L. 68/99 (questa alternativa non oltre 60 giorni dopo la seconda assunzione successiva al 18/1/2000);

6) che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative ed è in regola con i relativi versamenti (nel caso di iscrizioni in più sedi indicarle tutte)

Posizione I.N.P.S.:

• Imprese con lavoratori dipendenti

Matricola _____ sede _____ Lav. Dip. N. _____ (media degli ultimi sei mesi)

Dichiara di essere in regola, ancorché autorizzato alla dilazione, con il versamento della contribuzione dovuta a tutto il _____

• Imprese individuali

P.I. _____ Coll. Fam. _____

Dichiara di essere in regola con il versamento della contribuzione dovuta a tutto il _____

• Imprese artigiane in forma societaria

P.A. _____ P.A. _____

Dichiara di essere in regola con il versamento della contribuzione dovuta a tutto il _____

Posizione I.N.A.I.L.

Cod. _____

Cliente _____

P.A.T. _____

Numero/i _____

- 7) di essere in regola con gli obblighi sulla sicurezza, di essere in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e di aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio di prevenzione e protezione ai sensi del D. Lgs. n. 626/94 e successive norme;
- 8) che la ditta non si è avvalsa di piani individuali di emersione previsti dalla Legge 383/2001 oppure che gli stessi si sono già conclusi (indicare la data di conclusione);
- 9) che, in caso di aggiudicazione a RTI, Consorzio Ordinario di concorrenti Geie, la ditta si impegna:
 - a) conferire mandato speciale con rappresentanza alla Ditta concorrente: _____, qualificata come capogruppo la quale stipulare il contratto in nome e per conto delle ditte mandanti;
 - b) uniformarsi alla disciplina vigente in materia di contratti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o Geie;
- 10) che, in caso di ATI, già formalmente costituita, produrre in sede di offerta, nel rispetto della normativa, il Mandato speciale con rappresentanza nelle forme di legge, con le indicazioni delle parti del servizio svolte da ciascun componente il raggruppamento;
- 11) che la Ditta esercita l'attività di gestione di servizi di refezione scolastica da oltre cinque anni dalla data di pubblicazione del Bando di gara (indicare almeno un Ente pubblico o privato o allegare certificazione rilasciata dagli stessi); in caso di RTI, ATI o Consorzio tutte le imprese partecipanti dovranno possedere il requisito;
- 12) di essersi recato sul posto di esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto (ed in tal senso allega la specifica probante attestazione) e di aver preso esatta conoscenza dello stato di fatto dei locali refettorio, nonché di tutte le circostanze generali e particolari, che possono aver influenza sulla modulazione dell'offerta e sullo svolgimento del servizio di ristorazione e di aver giudicato il prezzo medesimo, nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta;
- 13) di aver tenuto conto nel redigere l'offerta degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;
- 14) di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, del costo del lavoro individuato in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva (L. 327/2000);
- 15) di attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelli risultanti dai contratti di lavoro e degli accordi locali integrativi applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi ed a rispettare le norme e le procedure previste dalle leggi e normative vigenti.
- 16) di aver acquisito ed esaminato il capitolato speciale di appalto, il bando, il disciplinare e la documentazione tecnica allegata e di accertarne integralmente, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile senza riserve e condizioni, tutte le

disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e dichiara che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizione di cui agli atti di gara;

- 17) che non partecipa alla gara in più di un raggruppamento temporaneo ovvero non partecipa alla gara in forma singola qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento;
- 18) *(Solo per i consorzi di cui art. 34 comma 1, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 163/2006)* che, in caso di aggiudicazione il servizio sarà eseguito dalla/e seguenti imprese consorziate:(indicare denominazione e sede legale di ciascuna ditta);
- 19) che, conseguentemente, non potrà sollevare nessuna obiezione per qualsiasi difficoltà che dovessero insorgere nel corso dei servizi in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo all'ubicazione nonché alla natura e alle caratteristiche dei servizi da espletare.
- 20) che produce in busta chiusa n. 2 idonee referenze bancarie rilasciate da prima istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi D. Lgs n. 385/1993, rilasciate in data successiva a quella di pubblicazione del bando di gara, dalle quali risulta che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto (in caso di RTI, ATI o Consorzio, tutte le imprese partecipanti dovranno possedere il requisito richiesto) – requisito che esclude la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006);
- 21) che negli ultimi tre esercizi 2011-2012-2013 il fatturato globale d'impresa realizzato, al netto dell'IVA, è stato non inferiore ad €1.750.000,00:
anno 2011: Euro _____
anno 2012: Euro _____
anno 2013: Euro _____
TOTALE = Euro _____
(in caso di RTI, ATI l'impresa capogruppo dovrà possedere il requisito richiesto nella misura minima del 60%, mentre le imprese mandanti nella misura minima del 20%) in caso di consorzio tutte le imprese partecipanti devono possedere il requisito) – (requisito che consente la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006;
- 22) che negli ultimi tre esercizi (2011-2012-2013) il fatturato per servizi identici o analoghi a quelli oggetto della presente gara (ristorazione scolastica), al netto dell'I.V.A, è stato non inferiore ad €392.630,00 per ciascun anno:
anno 2011: Euro _____
anno 2012: Euro _____
anno 2013: Euro _____
TOTALE = Euro _____
(in caso di RTI, ATI l'impresa capogruppo dovrà possedere il requisito richiesto nella misura minima del 60%, mentre le imprese mandanti nella misura minima del 20%; in caso di consorzio tutte le imprese partecipanti dovranno possedere il requisito); (requisito che consente la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006;
- 23) che i bilanci degli ultimi tre esercizi finanziari, depositati prima della data di pubblicazione del presente Bando, non evidenziano perdite d'esercizio e che dall'ultimo bilancio approvato e depositato prima della pubblicazione del Bando

di gara risulta che il patrimonio netto aziendale è superiore al 15% dell'importo del fatturato globale realizzato nello stesso esercizio finanziario (in caso di RTI, ATI o Consorzio, tutte le imprese partecipanti dovranno possedere il requisito richiesto); (requisito che esclude la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006);

- 24) di aver gestito nell'ultimo triennio (2011-2012-2013) tutti i servizi identici (refezione scolastica) a quelli oggetto della presente gara con buon esito. Allega l'elenco di tutti i servizi identici (refezione scolastica) a quelli oggetto del presente appalto, gestiti in ciascun anno degli anni indicati, con l'indicazione del committente, del numero dei pasti e dell'importo, dei destinatari pubblici o privati; (requisito che esclude la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006);
- 25) che la ditta è in possesso della certificazione: UNI EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005, SA 8000:2008, OHSAS 18001:2007, il concorrente dovrà dichiarare l'Ente certificatore, il numero attribuito ad ogni certificato e la scadenza dello stesso (in caso di RTI, ATI o Consorzi tutte le imprese partecipanti dovranno possedere il requisito richiesto
- 26) che la ditta concorrente è in possessori una cucina per collettività, con capacità produttiva residuale utile all'erogazione del servizio da appaltare, dotata di Autorizzazione Sanitaria/Dia Sanitaria, per l'attività preposta, intestata alla ditta concorrente, e che detta cucina per collettività è di categoria A, per la preparazione dei pasti per celiaci e che la stessa è stata classificata dall'ASL di categoria A tramite il rilascio di attestazione specifica (rif. DGR 890/2012 e nota ASL BA del 03/08/2012). (Il Comune di Castellana Grotte verificherà presso l'ASL, la sussistenza di attestazione della cucina alla categoria A, rilasciata alla ditta concorrente in sussistenza di attestazione della cucina alla categoria A, rilasciata alla ditta concorrente in data anteriore alla presentazione dell'offerta) – la stessa cucina per collettività è certificata: UNI EN ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005, OHSAS 18001:207 – il concorrente dovrà dichiarare l'Ente certificatore, il numero attribuito ad ogni certificato e la scadenza dello stesso (requisito che esclude la possibilità di avvalersi dell'art. 49 del D.lgs n. 163/2006) – (la cucina per collettività dovrà essere posseduta ed intestata, in caso di RTI all'impresa Capogruppo ed in caso di Consorzio all'impresa in possesso dei maggiori requisiti).

DICHIARA ALTRESI'

Ai sensi dell'art. 47 del DPR 28.12.2000 n. 445

- a. *(nel caso di concorrente stabilito in altri stati membri aderenti all'Unione Europea)* che la ditta è in possesso dei requisiti previsti dall'art. 47 del D. Lgs. n. 163/2006;
- b. che, con la semplice presentazione dell'offerta riconosce di essersi reso pienamente edotto e di aver tenuto debito conto di tutte le condizioni ambientali e delle circostanze ad esse connesse che possono aver influenza sull'esecuzione del contratto e sulla determinazione del prezzo.
- c. che ha ricevuto tutte le spiegazioni richieste e ritenute opportune in merito alle circostanze di fatto e ritenute opportune in merito alle circostanze di fatto e alle particolari modalità organizzative ed esecutive relative al servizio per la quale effettua l'offerta;
- d. che è al corrente di tutti gli obblighi contrattuali;

- e. di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D. L.gs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del provvedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa, anche in virtù di quanto espressamente specificato nel bando di gara.
- f. di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è stata rilasciata, o se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima. Inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dal Comune ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

_____ lì, _____

IN FEDE

(firma leggibile)

AVVERTENZA:

In allegato alla presente deve essere prodotta fotocopia di un documento di identità personale del dichiarante a pena di esclusione.

AVVERTENZA: La presente dichiarazione deve essere resa da tutti i soggetti di seguito elencati:

1) Dal titolare, se trattasi di impresa individuale; 2) Da tutti i soci, se trattasi di S.N.C; 3) Da tutti gli accomandatari, se trattasi di SAS; 4) Da tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza, per gli altri tipi di società o consorzio; 5) Dal/i direttore/i tecnico/i, per tutti i tipi di concorrenti qualora esistano.

Il/la _____ Sottoscritto/a
_____ nato/a
_____ prov. _____ il _____
_____ in _____ qualità _____ di
_____ dell'Impresa
_____ con sede in _____
Cap. _____ Prov. _____
Via _____ con sede operativa nel Comune di _____
_____ Prov. _____
_____ Via _____ n. _____
_____ con _____ codice _____ fiscale _____ n. _____
_____ e Partita Iva _____
_____ tel. n. _____ fax n. _____

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

- a) nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
- b) che: (barrare una casella)
- nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze di condanne passate in giudicato, o emessi decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, né condanne, con una sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;
 - nei propri confronti è stato applicato – seppur condannato con sentenza definitiva, oppure di applicazione della pena su richiesta, per reati che incidono sull'affidabilità morale e professionale del concorrente o per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18 – l'art. 178 del codice penale riguardante la riabilitazione (*per effetto del provvedimento concessorio da parte del giudice*), oppure l'art. 445, comma 2, del c.p.p. riguardante l'estinzione del reato (*per decorso del tempo e a seguito dell'intervento ricognitivo del giudice dell'esecuzione*);

- di aver riportato le seguenti condanne con sentenze passate in giudicato o con decreto penale divenuto irrevocabile o con sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 ccp.

(N.B si precisa che devono essere dichiarati tutti i provvedimenti esistenti, compresi quelli che godono del beneficio della non menzione nei certificati del casellario giudiziale, e indipendentemente dall'incidenza del reato sulla moralità professionale, in quanto trattasi di valutazione di competenza della stazione appaltante. Si richiama l'attenzione delle ditte a non produrre false dichiarazioni alla pubblica amministrazione).

- c) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c) del D.Lgs. n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/03 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____, li _____

IN FEDE

(firma leggibile)

AVVERTENZA:

La dichiarazione deve essere corredata da fotocopia non autenticata di documento di identità del sottoscrittore a pena di esclusione.

Marca da bollo
da 16,00

Al Comune di Castellana-Grotte
Via Marconi, 9
70013 Castellana-Grotte (BA)

**OFFERTA ECONOMICA per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del
Comune di Castellana-Grotte per il periodo 1° gennaio 2015 al 31 dicembre 2017. C.I.G:
6036492EC5**

In caso di partecipazione in forma singola

Il/la _____ sottoscritto/a
_____, legale
rappresentante dell'Impresa _____, concorrente
come impresa singola all'appalto del servizio indicato in oggetto

oppure

**in caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti (art. 34 lett.
D) ed E) D. Lgs. n. 163/06**

I sottoscritti

Legali rappresentanti rispettivamente:

dell'Impresa _____
(mandataria)

dell'Impresa _____
(mandante)

concorrenti in **Raggruppamento Temporaneo di Impresa all'appalto** del servizio
indicato in oggetto

DICHIARA/DICHIARANO CHE

il prezzo unitario del pasto offerto è di € _____ (in
lettere _____).

Comprensivo di oneri per la sicurezza dei rischi di interferenza (D.U.V.R.I.)

A tal fine,

DICHIARA/DICHIARANO

Di accettare integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e di impegnarsi a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel Capitolato Speciale di Appalto, nella documentazione tecnica allegata ad esso, che ne costituisce parte integrante e sostanziale, anche ai sensi di quanto previsto dall'art. 1341 del Codice Civile.

Di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e alle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio.

Di considerare i prezzi medesimi, nel loro complesso, congrui, remunerativi e onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e che gli stessi consentono di assicurare ai lavoratori impiegati, nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico e contributivo minimo previsto da contratto collettivo vigente nella Provincia di Bari.

_____ lì, _____

**in caso di partecipazione in forma
singola**

IL CONCORRENTE

Firma Legale rappresentante dell'Impresa

OPPURE

In caso di partecipazione R.T.I. o Consorzio di concorrenti

Ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lvo n. 163/06 i Sottoscritti legali rappresentanti delle ditte

_____ e
_____ e

_____ partecipanti, dichiarano, altresì, che in caso di aggiudicazione conferiscono mandato collettivo speciale gratuito con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'Impresa _____, uniformandosi alla disciplina specifica prevista dagli artt. 34 e 37 del D. Lgs. n. 163/06 e specificando sin d'ora le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole Imprese:

eseguirà le seguenti parti del servizio: _____ l'impresa

_____ Quota percentuale del servizio
% _____

eseguirà le seguenti parti del servizio: _____ l'impresa

_____ Quota percentuale del servizio
% _____

IL CONCORRENTE:

Firma Legale rappresentante dell'Impresa – capogruppo/consorzio

Firma Legale rappresentante dell'Impresa - mandante/consorzio

AVVERTENZE:

In caso di partecipazione alla gara in Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituiti la presente offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese che costituiranno il Raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti non ancora costituito, la presente offerta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate.

**Modello GAP sub lett. E) allegato al
disciplinare di gara
(Art. 2 legge n. 726 del 12.10.1982 e legge
n. 410 del 30.12.1991)**

nr. Ordine Appalto ()*

Lotto/Stralcio ()*

Anno ()*

IMPRESA PARTECIPANTE

Partita I.V.A. ()*

Ragione Sociale ()*

Luogo () Immettere il Comune o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa*

Prov.

()*

Sede Legale ()*: _____ *Cap/Zip:*

Codice attività (*) _____ **Tipo Impresa (*)** _____ **Singola –**
Consorzio –Raggr.Temporaneo-Imprese

Volume Affari

Capitale Sociale

Tipo Divisa: Euro



COMUNE DI CASTELLANA GROTT
Provincia di Bari

**INDIVIDUZIONE DEI RISCHI E MISURE ADOTTATE
PER ELIMINARE LE INTERFERENZE**

(Artt. 26 comma 3, 5 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81)

DUVRI

Sommario al presente documento

1. PREMESSA	76
1.2 Stima dei costi della sicurezza	76
2. AZIENDA COMMITTENTE	77
4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO	77
4.1. Coordinamento delle Fasi Lavorative	77
4.2 Descrizione Lavorazioni	77
4.3 Interferenze	78
5. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO	78
5.1 VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA	78
5.2 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GAS E MACCHINE OPERATRICI	78
6. RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE	78
6.1. Individuazione dei rischi Specifici e di Interferenza	78
6.2 Indicazioni operative	79
7. COSTI DELLA SICUREZZA	80
8. PROCEDURA PER ICASI DI EMERGENZA	80
8.1. Emergenza INCENDIO ED EVACUAZIONE	80
8.2. PRONTO SOCCORSO	81
9. PRESCRIZIONI	81
10. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA	81
11. FIRME PER APPROVAZIONE	81

1. PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'impresa appaltatrice dettagliate indicazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività in ottemperanza all'art. 26 comma 1 lettera b, D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo al comma 3: Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.

Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

I datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori, devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, in particolare:

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico-professionale dell'impresa appaltatrice o del lavoratore autonomo, attraverso la acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato e dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale
- fornire in allegato al contratto il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la ditta appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

La ditta appaltatrice dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, coordinato con il DVR unico definitivo.

1.1 Stima dei costi della sicurezza

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto".

Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

- garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) in riferimento ai lavori appaltati
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi all'interno dei locali.
- delle procedure contenute nel Piano di Sicurezza Integrativo e previste per specifici motivi di sicurezza.

Nella maggior parte dei casi è difficile prevedere l'organizzazione e lo svolgimento delle singole lavorazioni e la valutazione dei rischi per la sicurezza e salute dei lavoratori e, conseguentemente risulta difficoltosa la redazione di preventivi piani integrativi di sicurezza.

Tale difficoltà risulta ancora maggiormente aggravata dal dover definire dei costi della sicurezza significativamente connessi alle singole organizzazioni aziendali.

2. AZIENDA COMMITTENTE

Denominazione	
Responsabile del Servizio	
Tipo di attività	
Indirizzo	
Part. IVA e Cod. Fisc.	
Telefono	
Fax	
URL	

3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ OGGETTO DELL'APPALTO

Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado del Comune di Castellana Grotte.

- ❖ Scuola dell'Infanzia Statale "Arcobaleno – Via S. Pertini;
- ❖ Scuola dell'Infanzia Statale "Via Grotte" – Via Grotte;
- ❖ Scuola dell'Infanzia Statale "Via Putignano" – Via Putignano
- ❖ Scuola dell'Infanzia Statale "De Bellis" – Via Putignano
- ❖ Scuola Primaria "Giacomo Tauro" Via Piazza Caduti (alcune classi);
- ❖ Scuola Secondaria di 1° Grado – Viale Aldo Moro (alcune classi).

Le sedi dei suindicati terminali potranno variare in relazione ad eventuali diverse dislocazioni disposte dall'Amministrazione Comunale, senza che per questo l'Appaltatore possa vantare alcunché.

Durata del Servizio: 3 anni prorogabili per altri 3.

3.1. Coordinamento delle Fasi Lavorative

Si stabilisce che non potrà essere iniziata alcuna operazione all'interno degli immobili scolastici, da parte dell'impresa appaltatrice se non a seguito di avvenuta firma, da parte del responsabile di sede incaricato per il coordinamento dei lavori affidati in appalto dell'apposito verbale di cooperazione e coordinamento.

Si stabilisce inoltre che eventuali inosservanze delle procedure di sicurezza che possano dar luogo ad un pericolo grave ed immediato daranno il diritto di interrompere immediatamente il servizio.

La ditta appaltatrice è tenuta a segnalare alla stazione appaltante e per essa al responsabile del contratto ed al referente di sede, l'eventuale esigenza di utilizzo di nuove imprese o lavoratori autonomi.

Le lavorazioni di queste ultime potranno avere inizio solamente dopo la verifica tecnico amministrativa, da eseguirsi da parte del responsabile del contratto e la firma del verbale di coordinamento da parte del responsabile di sede.

3.2 Descrizione Lavorazioni

E' oggetto del Servizio la gestione del servizio di refezione scolastica, comprensivo del servizio di provvista e cottura vivande, trasporto pasti per gli alunni delle scuole cittadine indicate nel Capitolato speciale di Appalto.

3.3 Interferenze

Onde limitare al massimo le interferenze, le operazioni, ove possibile, dovranno essere svolte attraverso ingresso e varco dedicato ed in assenza di alunni e personale scolastico.

4. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

Di seguito sono riportate le fasi lavorative e i relativi rischi presenti nell'ambiente di lavoro dell'azienda committente:

edifici scolastici / ambienti con presenza di pubblico

Elenco Rischi Misure di Prevenzione

4.1 VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune di Castellana Grotte devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ect.), anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

4.2 ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GAS E MACCHINE OPERATRICI

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi.

L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento.

5. RISCHI INTRODOTTI IN AZIENDA DA PARTE DELL'APPALTATORE

5.1. Individuazione dei rischi Specifici e di Interferenza

INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI SPECIFICI E DI INTERFERENZA	Pericoli/rischi	Misure	Note

ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica.	Delimitazione delle aree d'accesso.	
ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	Sono presenti all'interno degli edifici scolastici gli alunni e il personale della scuola	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio	
COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative	
ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione.	Organizzative	
ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL'APPALTO	Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e scarico.	

5.2 Indicazioni operative

Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato, il giorno e l'orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune di Castellana Grotte sarà comunque coordinato dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno delle strutture in oggetto, dovranno essere concordate con il Referente aziendale

individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

1. E' vietato fumare

2. E' vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale

3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;

4. E' necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:

- Normale attività
- Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione

5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.

6. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
- gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
- è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi.

6. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza sono relativi **esclusivamente** ai rischi di tipo **interferenziale** e relativi al Servizio in oggetto, come indicato dalla Determina dell'Autorità di Vigilanza sugli appalti n°3 del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza. L.123/07 e modifica dell'art.3 del D.Lgs.626/94 e art.86 commi 3bis e 3 ter del D.Lgs.163/06."

I potenziali rischi individuati nella valutazione dei rischi da interferenze (inclusi quelli generali) possono essere eliminati o ridotti attraverso procedure gestionali, pertanto i costi relativi al rischio interferenze sono da ritenersi pari a 0.

7. PROCEDURA PER I CASI DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali della Committente, le norme di comportamento da osservare nei casi di emergenza.

Per **Emergenza** si intende qualsiasi situazione anomala che: **ha provocato, sta provocando, potrebbe provocare grave danno** quali ad esempio: incendio, esplosione, infortunio, malore, mancanza di energia elettrica, ecc..

7.1. Emergenza INCENDIO ED EVACUAZIONE

Misure di Prevenzione e Protezione:

All'interno della struttura è previsto un adeguato numero di estintori posti in posizione nota. In sede di sopralluogo congiunto verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti

nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in caso di necessità. Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave, il numero di chiamata per l'emergenza incendi è **115 Vigili del Fuoco**.

Vostro comportamento di sicurezza.

- In caso di **piccolo incendio** cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle e senza correre rischi.
- Qualora non riusciate a spegnerlo cercate di chiudere la finestra ed uscite chiudendo la porta, quindi:
- Date l'allarme e fate uscire le persone presenti nei locali seguendo le vie di fuga ed indirizzandole al punto di ritrovo **mantenendo la calma**.
- **Avvertite i Vigili del Fuoco – 115**
- Togliete la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale.
- Prelevate una planimetria dal muro ed uscite dall'edificio con la planimetria.
- Recativi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi.
- Attendete l'arrivo dei pompieri, spiegate l'evento e consegnate la planimetria.

7.2. PRONTO SOCCORSO

Misure di Prevenzione e Protezione:

L'Appaltatrice deve dotare il proprio personale distaccato di un pacchetto di medicazione e di un sistema di comunicazione da utilizzare in emergenza come disposto dal DM 388/03.

Vostro comportamento di sicurezza:

- Qualora Vi trovaste nella necessità di un intervento di Pronto Soccorso, intervenite solo se ne avete la possibilità e se siete in possesso della qualifica di addetto al Primo Soccorso secondo il DM 388/03.
- Utilizzate i presidi sanitari presenti nella cassetta di pronto soccorso o nel pacchetto di medicazione.
- Si informa tuttavia che a fronte di un evento grave è necessario chiamare il **118 Pronto Soccorso**.

8. PRESCRIZIONI

In applicazione dell'art. 18 del DLgs. 81/08, ogni lavoratore dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento, corredata di fotografia, contenente le sue generalità e l'indicazione del datore di lavoro. Nei luoghi di lavoro è vietato fumare, portare e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro.

9. VALUTAZIONE DEI COSTI DELLA SICUREZZA

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta da ciascuna impresa, resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

I suddetti costi sono a carico dell'impresa incaricata di svolgere Servizio in oggetto, la quale deve dimostrare, in sede di verifica dell'anomalia delle offerte, che gli stessi sono congrui rispetto a quelli desumibili

10. FIRME PER APPROVAZIONE

Figure	Nominativo	Firma
Datore di lavoro/Committente		

Responsabile Procedimento	del	