



CITTÀ DI ANGUILLARA SABAZIA

PROVINCIA DI ROMA

PUBBLICA ISTRUZIONE

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO settembre 2014 – giugno 2019 (secondo calendario scolastico)
cat. 17- servizi alberghieri e di ristorazione CPC 64 – allegato II B del D. Lgs. 12/04/2006, n. 163
CIG 5647014F5B

Art. 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Città di Anguillara Sabazia – Piazza del Comune, 1 – 00061 Anguillara Sabazia (Roma) – tel. 0699600001 - fax 0699607086 – sito internet: <http://www.comune.anguillara-sabazia.roma.it>.

Responsabile del procedimento: Dott.ssa Simonetta Princigalli, Capo Area SocioAssistenziale – Pubblica Istruzione.

Art. 2 – OGGETTO E DURATA DELL’APPALTO

L’appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2014/15 – 2015/16 – 2016/17 – 2017/2018 – 2018/2019 (periodi coincidenti con i calendari scolastici).

Nel caso in cui, alla data di scadenza del contratto, il Comune non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, la ditta appaltatrice sarà obbligata a continuarlo, in caso di richiesta da parte della Stazione Appaltante, alle condizioni convenute fino a nuova aggiudicazione.

Il servizio comprende la fornitura di derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti caldi, il loro trasporto e distribuzione e il servizio nei refettori. E’ inoltre richiesta la manutenzione ordinaria dei locali (cucine, refettori e locali di servizio).

La prestazione principale consiste nella preparazione dei pasti, quella secondaria consiste nella consegna e distribuzione dei suddetti pasti.

La descrizione del servizio è dettagliatamente indicata nel capitolato speciale d’appalto allegato al presente bando.

E’ fatto espresso divieto alla ditta appaltatrice di cedere il relativo contratto d’appalto.

In considerazione delle caratteristiche dell’oggetto di appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è vietato al concorrente subappaltare il servizio in oggetto. E’ consentito il solo subappalto dei servizi accessori quali quello della derattizzazione e disinfestazione, di sanificazione, di pulizia.

Detti servizi non possono comunque essere subappaltati senza preventiva autorizzazione dell'Ente appaltante.

Art. 3 – QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

L'affidamento del presente appalto è regolato, oltre che dal bando e relativi allegati:

- a) dai R.R.D.D. 18 novembre 1923 n. 2240 e 23 maggio 1924 n. 827;
- b) dall'art. 21 della Direttiva 2004/18/CE del 31 marzo 2004;
- c) dal Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163 limitatamente agli articoli disciplinanti gli appalti di servizi elencati nell'allegato II B, nonché a quelli espressamente richiamati dal presente disciplinare;
- d) dall'art. 69 del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163 (condizioni particolari di esecuzione del contratto);
- e) dalla Comunicazione interpretativa della Commissione Europea del 01.08.2006 relativa al diritto comunitario applicabile alle aggiudicazioni di appalti non o solo parzialmente disciplinate dalle direttive "appalti – pubblici".

Per quanto specificate nel presente bando e nel capitolato speciale d'appalto, possono aversi applicazioni facoltative, parziali e per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163 e s.m.i.

Art. 4 - VALORE STIMATO DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base d'asta è di € **3,90 oltre IVA**, di cui € 0,01 quali oneri relativi alla sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso.

Il valore stimato dell'appalto è di euro 3.256.500,00 (IVA esclusa) di cui € 8.350,00 quali oneri relativi alla sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso, calcolato sull'intera durata dell'appalto (importo annuo stimato euro IVA esclusa € 651.300,00 di cui € 1.670,00 quali oneri relativi alla sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenze non soggetti a ribasso).

Detto importo è il risultato del prezzo base riferito ad un pasto, quantificato in € 3,90 oltre IVA, moltiplicato per il numero presunto dei pasti da somministrare (n. 167.000 annui).

Il DUVRI, redatto dalla stazione appaltante, viene allegato ai documenti di gara quale parte integrante.

Il prezzo è unico per le varie scuole anche se con menù differenziato nelle grammature. Il numero di pasti previsto dal presente bando e nel capitolato d'oneri non è impegnativo per la Stazione Appaltante, essendo subordinato alle frequenze scolastiche ed a circostanze ed eventualità non prevedibili. Pertanto, il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi di pasti minori o maggiori rispetto a quanto indicato sempre alle stesse condizioni. La Stazione Appaltante si impegna a corrispondere il numero dei pasti effettivamente erogati in base all'effettiva presenza di alunni ed insegnanti.

Il servizio è finanziato con fondi comunali, stanziati annualmente nei bilanci di relativa competenza, ed in parte con contribuzione dell'utenza.

Art. 5 - SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara tutti gli operatori economici di cui all'articolo 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

E' ammessa la partecipazione di imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, di consorzi e GEIE secondo gli artt. 34, 35, 36 e 37 del D.Lgs.n. 163/2006.

Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario sia costituito in forma di raggruppamento temporaneo non ancora costituito, avrà l'obbligo di costituire il raggruppamento entro 30 (trenta) giorni dalla data del provvedimento d'aggiudicazione definitiva, lo stesso vale per i consorzi o GEIE costituenti. In caso di raggruppamenti o consorzio o GEIE non ancora costituito, le imprese partecipanti sono tenute ad indicare a quale di esse sarà conferito, nell'ipotesi di aggiudicazione, mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo. È vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. *d), e), f)* ed *f bis)* del d.lgs. 163/2006, rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

Ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 12.04.2006, n.163, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio ex art. 2602 del codice civile, ovvero di partecipare alla gara in forma individuale, quando abbia partecipato alla gara medesima l'associazione temporanea o il consorzio di cui fa parte. L'inosservanza di tale adempimento comporterà l'esclusione dalla gara, sia delle imprese, sia dei raggruppamenti di cui sopra.

Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Sono altresì escluse dalla gara i concorrenti per i quali si accertano che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Ai fini della partecipazione alla gara da parte dei soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (in sigla "GEIE") ai sensi del D.Lgs 23/07/1991, n° 240, sono applicabili, in quanto compatibili, le disposizioni previste nel presente disciplinare per associazioni temporanee di cui all'art. 37 del D. Lgs. 12.04.2006, n.163.

In caso di partecipazione di un consorzio costituito ai sensi dell'art. 34, comma 1, lettere *b)* e *c)* del d.lgs. 163/2006 è necessario indicare, pena l'esclusione, per quale consorziato il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. Nel caso di consorzi di cooperative che intendano eseguire in proprio la prestazione, dovranno dichiarare tale volontà in luogo dei consorziati per i quali il consorzio concorre.

È ammesso l'istituto dell'Avvalimento ex art. 49 del D.Lgs. 163/2006.

I concorrenti devono possedere i seguenti requisiti:

5.1) Requisiti di ordine generale:

- a. insussistenza delle cause di esclusione previsti dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, dalla legge n. 68/1999, dall'art. 1 bis-comma 14 della Legge n. 383/2001 e s.m.i.;

5.2) Requisiti di idoneità professionale:

- a. iscrizione alla C.C.I.A.A. per la specifica attività oggetto dell'appalto o analoga certificazione in caso di concorrenti residenti in uno Stato membro della U.E.;
- b. iscrizione, se cooperativa o consorzio di cooperative, all'Albo delle Società Cooperative istituito ai sensi del D.M. 23/06/2004;
- c. iscrizione, se cooperativa sociale o consorzio di cooperative sociali, all'Albo Regionale di riferimento ai sensi della Legge 8 novembre 1991 n. 381 (ove istituito);

5.3) Capacità economico-finanziaria:

- a. presentazione di idonee dichiarazioni bancarie di almeno n. 2 istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993, attestanti che la ditta è solida ed è in grado di riassumere i rischi d'impresa connessi all'attività oggetto della gara.

5.4) Capacità tecnica e professionale:

- a. attestazione relativa all'espletamento di servizi identici a quelli oggetto del presente bando (**refezione scolastica**), negli anni 2011; 2012; 2013. Tale attestazione deve riportare precisa indicazione dei servizi resi e relative date di svolgimento (data inizio – data fine), i destinatari, il numero dei pasti forniti, dei corrispondenti importi e del totale annuo.

L'importo medio nel triennio (2011, 2012, 2013) di tali servizi non dovrà essere inferiore all'importo annuo presunto del contratto (€ 651.300,00) al netto dell'IVA.

Non saranno presi in considerazione servizi diversi da quelli oggetto della gara (refezione scolastica).

A comprova della dichiarazione resa verrà successivamente richiesta certificazione redatta su carta intestata dell'Ente concedente o appaltante o del proprietario, protocollata e debitamente firmata dal responsabile.

- b. certificazione di qualità (in originale o copia autenticata) conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 relativa ad esercizio di ristorazione con veicolazione di pasti. In caso di aggiudicazione, la validità della certificazione dovrà sussistere per tutta la durata contrattuale. Nel caso di associazione temporanea e di consorzi tutte le imprese debbono possedere questo requisito.

- c. attestazione possesso di un organico effettivo non inferiore alle 100 unità.

I requisiti di ordine generale e di idoneità professionale dovranno essere posseduti e dichiarati da :

- a) per RTI costituiti o costituendi da ciascuna impresa componente il raggruppamento;
- b) per i Consorzi costituiti o costituendi, di cui all'art. 34, comma 1, lett. e) del D.Lgs. 163/2006, dal consorzio e da ciascuna impresa consorziata esecutrice;
- c) per i Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006 dal consorzio e dalle consorziate affidatarie del servizio.

I requisiti di capacità economico - finanziaria e tecnico – professionale dovranno essere posseduti e dichiarati cumulativamente da:

- a) in caso di RTI da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento, nella misura minima del 40%, dell'importo della prestazione oggetto di affidamento, per la mandataria e del 10%, dell'importo della prestazione oggetto di affidamento, per ciascuna mandante;
- b) per i consorzi ordinari costituiti o costituendi (art. 34, comma 1, lett. *e*) del D.Lgs. 163/2006) da ciascuna consorziata in misura proporzionale rispetto alla percentuale di esecuzione della prestazione dichiarata;
- c) per i consorzi diversi da quelli ordinari (art. 34, comma 1, lett. *b*) e *c*) del D.Lgs. 163/2006) dal consorzio e dai consorziati esecutori in conformità a quanto previsto all'art. 35 del D.Lgs. 163/2006 e all'art. 277 c. 2 del D.P.R. n. 207/2010.

Nel caso di associazione temporanea e di consorzi tutte le imprese debbono possedere la certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 per il servizio oggetto dell'appalto.

La percentuale dei requisiti posseduti dovrà essere pari o superiore rispetto a quella dichiarata per la prestazione del servizio.

Ai sensi dell'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 12.04.2006, n.163, è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio ex art. 2602 del codice civile, ovvero di partecipare alla gara in forma individuale, quando abbia partecipato alla gara medesima l'associazione temporanea o il consorzio di cui fa parte. L'inosservanza di tale adempimento comporterà l'esclusione dalla gara, sia delle imprese, sia dei raggruppamenti di cui sopra.

Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Sono altresì escluse dalla gara i concorrenti per i quali si accertano che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

In caso di partecipazione di un consorzio costituito ai sensi dell'art. 34, comma 1, lettere *b*) e *c*) del d.lgs. 163/2006 è necessario indicare, pena l'esclusione, per quale consorziato il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma.

Si precisa che È IN FACOLTÀ delle ditte offerenti presentare la documentazione comprovante i requisiti di cui al punto 5.4 del presente articolo già in sede di prima seduta pubblica, unitamente alla documentazione amministrativa.

Art. 6 – SOPRALLUOGO.

Le ditte che intendono partecipare alla gara dovranno obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso le sedi di svolgimento del servizio presentandosi, a loro scelta, il giorno 10 aprile 2014

oppure il giorno 15 aprile 2014 alle ore 15:30 presso il cancello di ingresso della scuola di “*Monte Le Forche*” sita in via degli Oleandri.

Al sopralluogo assisterà il R.U.P. o suo delegato, per garantire alle ditte uniformità di informazioni e dettagli.

A seguito del sopralluogo verrà rilasciata relativa certificazione da allegare alla documentazione richiesta per la partecipazione alla gara. Al sopralluogo dovrà partecipare il legale rappresentante della Ditta concorrente o un suo incaricato munito di apposita delega redatta nelle forme previste dalla legge. Ciascun soggetto potrà eseguire un solo sopralluogo per conto di una sola impresa.

In caso di associazioni temporanee di imprese o consorzi è ammessa l’effettuazione del sopralluogo da parte di uno qualsiasi dei componenti l’associazione temporanea o consorzio.

La mancata effettuazione del sopralluogo sarà **causa di esclusione** dalla procedura di gara.

Art. 7 – MODALITÀ DI SCELTA DEL CONTRAENTE - CRITERI DI SELEZIONE DELLE OFFERTE E ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

La gara verrà espletata mediante procedura aperta ex art. 55 del D. Lgs. 163/2006 con selezione della migliore offerta secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri di valutazione sotto riportati.

I punteggi tecnico-qualitativi saranno attribuiti dall’apposita Commissione giudicatrice, a seguito di confronto comparativo, con giudizio analitico e motivato, secondo criteri di proporzionalità e ragionevolezza.

Si procederà all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida e conveniente. Alla Stazione Appaltante è in ogni modo riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Qualora non venisse presentata nessuna offerta, o nessuna offerta appropriata, al fine di non determinare soluzioni di continuità nello svolgimento del servizio, si procederà ai sensi dell’art. 57 comma 2 lettera *a*) del D. Lgs. 12/04/2006, n. 163.

OFFERTA TECNICA

PUNTEGGIO MASSIMO: 70 da attribuirsi dalla Commissione giudicatrice con riferimento ai seguenti criteri (riportati con il corrispondente “peso”):

Progetto Gestionale ed esecutivo del servizio

- Organizzazione, organigramma, timing operativo ed organico giornaliero del personale effettivamente impiegato nel servizio; (fino a massimo punti 8)
- Criteri di selezione dei fornitori per l’approvvigionamento delle derrate alimentari con allegato elenco delle marche; (fino a massimo punti 9)
- Qualità, composizione e varietà del menù offerto (da predisporre sulla scorta delle linee guida indicate nel Capitolato Speciale d’Appalto e relativi allegati e delle normative nazionali e regionali vigenti); (fino a massimo punti 10)
- Piano di distribuzione e consegna dei pasti nei terminali di consumo; (fino a massimo punti 4)

- Modalità e tempi per la sostituzione del personale assente e per la gestione delle emergenze/imprevisti;
(fino a massimo punti 5)
- Modalità per la gestione delle iscrizioni al servizio e verifica dei pagamenti;
(fino a massimo punti 5)
- Programma di interventi mirati al rispetto dell'ambiente (misure adottate per la riduzione degli impatti ambientali connessi all'attività di ristorazione scolastica);
(fino a massimo punti 5)

Piano di formazione del personale e presenza del responsabile

- Piano effettivo di formazione ed aggiornamento del personale impiegato nel servizio;
(fino a massimo punti 3)
- Monte ore settimanale di effettiva presenza del responsabile che sarà assegnato al coordinamento e supervisione del servizio e sua professionalità (dovranno essere indicati la qualifica, il titolo di studio, l'esperienza maturata nel settore della refezione scolastica);
(fino a massimo punti 3)

Proposte aggiuntive e/o innovative per il miglioramento degli standard minimi

- Le proposte migliorative (strumentali, gestionali, ecc.) dovranno riguardare interventi aggiuntivi/integrativi rispetto a quelli previsti nel capitolato d'appalto, che consentano all'Ente di conseguire vantaggi sociali e/o tecnici che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori.
Ogni miglioria offerta dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente previo accordo con l'Amministrazione Comunale, a completo carico della Ditta, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta puntualmente.
(fino a massimo punti 18)

E' onere della Ditta concorrente produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio.

Si precisa altresì che quanto contenuto nell'offerta tecnica costituisce formale impegno ed obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

Non saranno ammessi all'apertura delle offerte economiche gli offerenti che nella valutazione complessiva dell'offerta tecnica non abbiano ottenuto un punteggio, complessivamente inteso, di **almeno 50 punti**, ritenuto tale punteggio un limite per la sufficienza qualitativa dell'offerta, in ragione del tipo di servizi richiesti e dell'utenza a cui sono rivolti. Gli offerenti che avranno ottenuto un punteggio inferiore a 50 saranno quindi esclusi dalla gara.

OFFERTA ECONOMICA

All'offerta economica (costo per singolo pasto indicato in termini assoluti, quindi non percentuali) potrà essere assegnato fino ad un massimo di punti 30.

L'offerta dovrà essere formulata tenendo conto del costo del lavoro e del costo relativo alla sicurezza dei lavoratori.

In ogni caso dovranno essere indicati, a pena di esclusione, gli oneri di sicurezza aziendali, la cui quantificazione spetta a ciascuno dei concorrenti in rapporto alla sua offerta economica (come specificato nell'Allegato 4).

All'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 30 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times 30}{P_o}$$

nella quale:

X = Punteggio da attribuire al concorrente in esame

P_i = Prezzo più basso offerto

P_o = Prezzo offerto dal concorrente in esame.

Non saranno accettate offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.

Il servizio verrà aggiudicato al soggetto che avrà ottenuto nel complesso il maggior punteggio, sommando i punti relativi ai singoli elementi di valutazione.

A parità di punteggio complessivo prevale l'offerta che avrà ottenuto il punteggio più elevato relativamente al progetto di gestione. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

E' facoltà della Stazione Appaltante procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ai sensi dell'art. 69 del R.D. n. 827/24 ovvero di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulterà conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, così come previsto dall'art. 81, comma 3, del D. Lgs. 163/2006.

La Stazione Appaltante **non** verificherà l'anomalia delle offerte rientranti nelle condizioni previste dall'art. 86, comma 2, del D.Lgs. 163/2006 in quanto l'appalto rientra tra i servizi elencati all'Allegato II B del D.Lgs. 163/2006 (codifica: cat. 17, servizi alberghieri e di ristorazione), ma si riserva comunque la facoltà di procedere alla verifica dell'offerta prodotta in caso di ravvisata anomalia di quest'ultima.

Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento rispetto alla base di gara indicata dal presente bando.

Le offerte vincoleranno le ditte concorrenti non aggiudicatarie per 180 giorni oltre la data dell'effettivo esperimento della gara, nell'eventualità che con la ditta vincitrice si debba sciogliere il vincolo contrattuale per qualsiasi motivo.

Art. 8 - TERMINE E MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno far pervenire, non più tardi delle **ore 12.00 del giorno 2 maggio 2014, a pena di esclusione, un plico**, debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente, indirizzato al **COMUNE DI ANGUILLARA SABAZIA** – Piazza del Comune, 1 – 00061 Anguillara Sabazia (Roma), con la seguente dicitura:

“NON APRIRE - *Offerta per la gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica*”.

La consegna dell'offerta deve avvenire a mezzo raccomandata postale, posta celere o mediante consegna a mano.

Il recapito del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante qualora il plico non giunga a destinazione in tempo utile; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'ufficio accettante.

Faranno fede d'arrivo entro i termini **esclusivamente** il timbro e la data apposti dall'ufficio protocollo comunale ricevente. Il termine indicato è perentorio e tassativo.

Trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva o integrativa di offerta precedente.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito nel presente bando.

Il plico, **a pena di esclusione**, dovrà contenere al suo interno tre buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recante l'intestazione del mittente e le diciture, rispettivamente: "A – Documentazione amministrativa", "B – Offerta tecnica", "C - Offerta economica".

Tutti i documenti devono essere redatti in lingua italiana o corredati da traduzione giurata, pena l'esclusione.

Il concorrente ha la facoltà sia di utilizzare i modelli allegati al presente bando (Allegato 1, Allegato 2, Allegato 3, Allegato 4) debitamente compilati in ogni loro parte sia di predisporne di propri (per eventuali carenze di spazio o altre esigenze), purché contengano comunque tutte le dichiarazioni richieste.

Tutta la documentazione inviata dalle ditte partecipanti alla gara resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle Ditte non aggiudicatarie (ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge).

LA BUSTA "A - Documentazione amministrativa" dovrà contenere, **a pena d'esclusione**, la seguente documentazione per l'ammissione alla gara:

1) Domanda di partecipazione alla gara, redatta obbligatoriamente secondo il modello di istanza predisposto dalla stazione appaltante (Allegato 1), redatta in lingua italiana, completa degli allegati, sottoscritta:

- a) dal titolare o dal legale rappresentante, in caso di concorrente singolo;
- b) dal legale rappresentante del mandatario (capogruppo), in caso di RTI già costituita;
- c) dal legale rappresentante del Consorzio, nel caso di Consorzio già costituito;
- d) dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio, nel caso di RTI o Consorzi costituendi.

Alla domanda dovrà essere allegata copia fotostatica di un valido documento d'identità dei/del sottoscrittore/i/e. Nel caso di sottoscrizione di un procuratore dovrà essere allegata la relativa procura, a pena di esclusione.

2) Dichiarazione unica ai sensi dell'art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2010 relativa al possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare di gara, redatta obbligatoriamente secondo il modello di istanza predisposto dalla stazione appaltante (Allegato 2). Tali dichiarazioni dovranno essere rese:

- a) in caso di impresa singola dall'impresa stessa;

- b) in caso di RTI, costituito o costituendo, da ciascuna impresa componente il raggruppamento;
- c) in caso di consorzi ex art. 34, c.1 lett. e) del D.Lgs. 163/2006 dal consorzio e da ciascuna impresa consorziata esecutrice;
- d) in caso di consorzi ex art. 34, c.1 lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006 dal consorzio e da ciascuna impresa affidataria dell'esecuzione del servizio; fermo restando quanto previsto al punto 5.4 del presente bando relativamente alla cumulatività dei requisiti di carattere economico – finanziario e tecnico – professionale per le RTI e i Consorzi;

3) Dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n.445/2000 resa dai soggetti previsti all'art. 38, c.1 lettera b) e c) del D.Lgs. 163/2006, come evidenziato nella dichiarazione unica, di possesso dei requisiti di ordine generale, presentata unitamente a copia fotostatica, non autenticata, di un valido documento di identità del sottoscrittore; le predette dichiarazioni, presentate secondo il modello di istanza predisposto dalla Stazione Appaltante (Allegato 3), vanno obbligatoriamente allegate alla domanda di partecipazione (Allegato 1)

4) Cauzione provvisoria, pari al 2% (€ 65.130,00) dell'importo complessivo dell'appalto principale, comprensivo degli oneri sulla sicurezza, da costituire, a scelta del concorrente, con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 75 del d.lgs. 163/2006 e quindi:

- a) in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore dell'amministrazione aggiudicatrice; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b) da fideiussione bancaria o assicurativa, o rilasciata da intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c. e la sua operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La fideiussione deve essere valida per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. In caso di RTI o Consorzio ordinario dovrà essere costituita una sola cauzione provvisoria, la fideiussione bancaria o assicurativa dovrà essere intestata a pena di esclusione a ciascun componente il raggruppamento (costituito o costituendo) o consorzio. La fideiussione bancaria o assicurativa dovrà essere sottoscritta da tutti gli interessati.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del d.lgs. 163/2006, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso delle certificazioni del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, rilasciata da organismi accreditati, in originale o copia autentica con le modalità previste agli artt. 18 e 19 del Dpr 445/2000. In caso di RTI o consorzio, per usufruire della riduzione del 50% della cauzione, la certificazione di qualità deve essere posseduta da ciascuna delle imprese raggruppate o consorziate, pena l'esclusione, in caso di consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006 anche solo dalle esecutrici designate.

Nel caso in cui il concorrente intenda usufruire del beneficio della riduzione dell'importo della cauzione secondo quanto sopra indicato, dovrà obbligatoriamente allegare la certificazione di qualità in originale o copia autentica con le modalità previste dal DPR 445/2000.

La cauzione provvisoria in qualunque forma prestata deve essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare al concorrente, in caso di aggiudicazione dell'appalto, una garanzia fideiussoria relativa alla cauzione definitiva di cui all'art. 113 del d.lgs. 163/2006 in favore della stazione appaltante;

5) Ricevuta di versamento in originale ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità dell'importo di € 140,00 (Euro centoquaranta/00) a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (AVCP), secondo quanto stabilito dalla stessa Autorità con deliberazione del 21 dicembre 2011. Il versamento potrà essere effettuato *on line* o in contanti secondo le modalità indicate dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici (AVCP).

Il Codice Identificativo Gara (CIG) è il seguente: [5647014F5B](#)

La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento della contribuzione all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture è causa di esclusione dalla procedura di gara.

6) Copia del DUVRI e del Capitolato Speciale d'Appalto timbrata e sottoscritta in ogni pagina per accettazione:

- a) dal titolare o dal legale rappresentante, in caso di concorrente singolo;
- b) dal legale rappresentante del mandatario (capogruppo), in caso di RTI già costituita;
- c) dal legale rappresentante del Consorzio, nel caso di Consorzio già costituito;
- d) dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o consorzio, nel caso di RTI, Consorzi costituendi.

7) Almeno 2 idonee dichiarazioni bancarie in originale, rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993.

Avvertenze: la dichiarazione del Direttore dell'Istituto Bancario deve avere il seguente tenore *"l'impresa è accreditata presso il nostro istituto bancario, è economicamente e finanziariamente solida ed affidabile e quindi è in grado di riassumere i rischi d'impresa connessi all'attività oggetto della gara"*.

8) Dichiarazione attestante l'Avvalimento, solo in caso di ricorso all'istituto dell'avvalimento, i concorrenti dovranno presentare la documentazione prevista all'art. 49, comma 2, punti da a) a g), del d.lgs. 163/2006, e precisamente:

- a) dichiarazione sostitutiva ai sensi del d.P.R. 445/2000 sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38, comma 1, del d.lgs. 163/2006;
- b) dichiarazione sostitutiva ai sensi del d.P.R. 445/2000 sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la

- stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- c) dichiarazione sostitutiva ai sensi del d.P.R. 445/2000 sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria che attesti che quest'ultima non partecipa alla gara in proprio o come associata o come consorziata ai sensi dell'art. 34 del d.lgs. 163/2006;
 - d) originale o copia autentica del contratto con il quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
 - e) in caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene allo stesso gruppo al posto del contratto occorre produrre dichiarazione sostitutiva attestante il legale giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dall'art. 49, comma 5, del d.lgs. 163/2006.

9) Verbale di sopralluogo (in originale) di presa visione dei luoghi di svolgimento del servizio.

Le dichiarazioni ed i documenti di cui ai precedenti punti, a pena di esclusione, devono contenere esattamente quanto indicato nel presente bando e nei relativi modelli allegati.

Saranno escluse le associazioni o i consorzi o i GEIE già costituiti o da costituirsi per i quali anche una sola delle imprese non abbia presentato o abbia presentato in maniera incompleta le predette dichiarazioni e documenti.

LA BUSTA “B – Offerta tecnica” dovrà contenere apposito **progetto di gestione** volto ad assicurare il perseguimento delle finalità e degli obiettivi contenuti nel capitolato di gara, cercando di contemperare qualità dell'offerta, flessibilità organizzativa e razionalità della gestione.

Il progetto, **sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante della ditta concorrente**, dovrà essere contenuto in non più di 35 pagine (intese come facciate) complessive redatte in fogli A/4, interlinea 1, carattere Times New Roman, dimensione 10, spaziatura normale. Eventuali pagine eccedenti non saranno prese in nessun modo in considerazione. Potranno essere allegati esclusivamente, in aggiunta, esempi di reportistica e rendicontazione che si intendono proporre.

Il progetto di gestione dovrà essere articolato nelle sezioni indicate all'art. 7 del presente bando (criteri di selezione).

Si precisa che eventuali correzioni dovranno essere espressamente e specificatamente confermate e sottoscritte, a pena di esclusione.

L'attribuzione del punteggio sarà effettuato ad insindacabile giudizio della Commissione valutatrice ad esito dell'esame dei progetti presentati.

E' onere della Ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio.

Ogni miglioria offerta dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente previo accordo con l'Amministrazione Comunale, a completo carico della Ditta, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta puntualmente.

Si precisa altresì che quanto contenuto nell'offerta tecnica costituisce formale impegno ed obbligo contrattuale per la ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio.

La documentazione tecnica deve essere priva di qualsiasi indicazione (diretta e/o indiretta) di carattere economico.

La Ditta, qualora ne ricorra la fattispecie, in sede di proposta progettuale dovrà dichiarare e motivare quali parti di detta offerta costituiscano eventualmente segreti tecnici o commerciali, ai sensi dell'art. 13 comma 5 lettera a) del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i.

La stazione appaltante si riserva, in ogni caso, di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati

In carenza di detta segnalazione esse saranno integralmente accessibili ai terzi.

Nel caso di singoli operatori economici riuniti o consorziati, ai sensi dell'art. 37 comma 4 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., l'offerta tecnica (progetto) deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole organizzazioni.

LA BUSTA “C- OFFERTA ECONOMICA” dovrà contenere, a **pena di esclusione**, l'offerta economica, redatta sulla base dell'Allegato 4 al presente bando, sottoscritta dal legale rappresentante, la quale dovrà esprimere il costo per singolo pasto indicato in termini assoluti (quindi non percentuali) IVA ed oneri della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale esclusi.

In caso di discordanza sarà ritenuto valido il prezzo offerto espresso in lettere.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo indicato a base di gara.

Il concorrente dovrà espressamente specificare, **a pena di esclusione**, la quantificazione degli oneri per la sicurezza da rischio specifico (o aziendali), e ciò al fine di valutarne la congruità rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio stesso nella valutazione di eventuale anomalia. Tali costi devono altresì essere considerati come una specificazione dell'offerta economica globalmente intesa.

Si raccomanda di non inserire documenti di natura amministrativa all'interno dei plichi relativi all'offerta tecnica o economica, in quanto la mancanza di un documento di natura amministrativa di cui è richiesto l'inserimento all'interno della Busta “A) – Documentazione amministrativa” comporterà l'esclusione del concorrente e non saranno considerate eventuali dichiarazioni prodotte dal concorrente stesso attestanti la presenza della documentazione mancante all'interno della Busta B) e della Busta C).

Art. 9 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA:

a) Esame della documentazione: il giorno 6 maggio 2014 alle ore 9:30 presso la sede comunale di Piazza del Comune, 1 – aula consiliare, in seduta pubblica si procederà all'apertura della busta “A- Documentazione amministrativa”, all'esame della documentazione ivi contenuta, alle eventuali esclusioni. E' consentito presenziare alla gara ad un solo rappresentante per ciascun concorrente (munito di regolare delega o procura).

La gara avrà inizio nell'ora stabilita anche se nessuno dei concorrenti fosse presente.

Trattandosi di una procedura di gara relativa ad un servizio ricompreso nell'allegato II B del D.Lgs. 163/2006, **non** si effettuerà il sorteggio di cui all'art. 48 del decreto legislativo citato.

La Stazione Appaltante si riserva di verificare a campione il possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economico-finanziaria dei soggetti partecipanti alla gara.

Nella stessa seduta (salvo facoltà della Commissione di aggiornare i lavori) **apertura della busta "B – Offerta tecnica"** e *"mero riscontro degli atti prodotti dall'impresa concorrente, restando esclusa ogni facoltà degli interessati di prenderne visione"* (Consiglio di Stato, Ad. Plen., n. 13/11).

b) Valutazione offerta tecnica: la Commissione giudicatrice procederà in una o più sedute riservate alla valutazione dell'offerta tecnica dei concorrenti ammessi e all'assegnazione dei punteggi.

c) Apertura dell'offerta economica: successivamente in seduta pubblica, la cui data, ora e luogo saranno comunicati alle imprese partecipanti esclusivamente a mezzo fax o PEC (vedi successivo art. 11), si procederà a dare lettura dei punteggi attinenti l'offerta tecnica ed all'apertura della busta *"C - offerta economica"*. Si procederà alla verifica della correttezza dell'offerta presentata ed all'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica.

Tutte le operazioni di gara saranno oggetto di verbalizzazione a cura del Segretario incaricato.

La Commissione giudicatrice **non** verificherà l'anomalia delle offerte rientranti nelle condizioni previste dall'art. 86, comma 2, del D.Lgs. 163/2006 in quanto l'appalto rientra tra i servizi elencati all'Allegato II B del D.Lgs. 163/2006 (codifica: cat. 17, servizi alberghieri e di ristorazione).

La Commissione si riserva comunque la facoltà di procedere alla verifica dell'offerta prodotta in caso di ravvisata anomalia di quest'ultima.

Nel caso in cui non venga individuata alcuna offerta anomala, si procederà all'assegnazione del punteggio finale costituito dalla somma dei punteggi conseguiti per l'offerta tecnica ed economica. Verrà quindi stilata la graduatoria e si procederà all'aggiudicazione provvisoria al concorrente la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di revocare in ogni momento l'intera procedura per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici sui quali la procedura si basa.

Art. 10 – AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULA DEL CONTRATTO

La stazione appaltante procederà nei confronti dell'aggiudicatario provvisorio alla verifica del possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, e qualificazione previsti dagli artt. 38, 39, 41 e 42 del d.lgs. 163/2006 e dalle altre disposizioni di legge e regolamentari.

L'aggiudicazione definitiva verrà effettuata dai competenti organi della stazione appaltante, e la relativa efficacia sarà subordinata alla verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale, da parte dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario che risulterà non avere i requisiti dichiarati, perderà ogni diritto di aggiudicazione e sarà perseguibile penalmente secondo la normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 12, comma 1, del d.lgs. 163/2006, l'aggiudicazione diverrà comunque definitiva trascorsi 30 giorni dalla provvisoria aggiudicazione, in assenza di provvedimenti negativi o sospensivi. Il contratto non potrà essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitivo, ai sensi dell'art. 79 del d.lgs. 163/2006. La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

Nel termine che verrà indicato dall'Ente appaltante, l'impresa sarà tenuta a presentare tutti i documenti per addivenire alla stipulazione del contratto, compresa la documentazione necessaria per il rilascio da parte della Prefettura della certificazione antimafia, a costituire le garanzie e le coperture assicurative previste, a intervenire per la sottoscrizione del contratto d'appalto.

Ove, nell'indicato termine l'impresa non ottemperi alle richieste che saranno formulate, la facoltà di ritenere decaduta, a tutti gli effetti di legge e di regolamento, l'impresa stessa dall'aggiudicazione, di procedere all'incameramento della garanzia provvisoria e richiedere il risarcimento dei danni. Il contratto sarà stipulato mediante atto pubblico.

All'Impresa aggiudicataria del servizio è imposto l'obbligo, ai sensi e per gli effetti dell'art. 69 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, le unità di personale in organico presso il precedente appaltatore a titolo di soci lavoratori o dipendenti, come meglio specificato nell'allegato 3 al capitolato d'appalto.

La Stazione Appaltante si riserva, motivatamente:

- di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara;
- di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto qualora nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D. Lgs. 163/2006, o economicamente congrua o per motivi di pubblico interesse, senza che gli offerenti possano richiedere indennità o compensi di sorta.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di verificare il possesso dei requisiti di partecipazione anche in capo a soggetti non aggiudicatari.

Art. 11 – COMUNICAZIONI RELATIVE ALLA GARA

E' fatto obbligo al candidato di indicare nell'istanza di partecipazione il numero di fax o l'indirizzo PEC al quale la Stazione Appaltante invierà tutte le comunicazioni relative alla presente procedura, comprese quelle di cui all'art. 79 del D. Lgs. 163/2006.

In caso di mancata indicazione, la stazione appaltante non sarà responsabile per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati o consorziati.

Art. 12 – SUB-APPALTO

E' vietata all'appaltatore la cessione o il sub-appalto, anche temporaneo, del servizio in oggetto, pena l'immediata risoluzione del contratto, il risarcimento dei danni e delle spese causate alla Stazione Appaltante e l'incameramento della cauzione.

E' consentito il solo subappalto dei servizi accessori quali quello della derattizzazione e disinfestazione, di sanificazione, di pulizia.

Detti servizi non possono comunque essere subappaltati senza preventiva autorizzazione dell'Ente appaltante.

Art. 13 – RICHIESTA DOCUMENTI DI GARA ED EVENTUALI CHIARIMENTI

I documenti di gara saranno disponibili sul sito del Comune di Anguillara Sabazia <http://www.comune.anguillara-sabazia.roma.it>.

I documenti non verranno trasmessi via fax e/o via e-mail.

Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti esclusivamente sotto forma scritta e indirizzate al fax 06 99600074 o al seguente indirizzo e-mail: s.principalli@comune.anguillara-sabazia.roma.it, entro il termine ultimo di 7 (sette) giorni prima della scadenza prevista per la presentazione delle offerte.

Le risposte verranno fornite dalla stazione appaltante in forma scritta alle ditte che hanno formulato il quesito; domande e relative risposte saranno comunque pubblicate sul sito della Stazione Appaltante per consentire a tutte le ditte interessate di prenderne visione.

Art. 14 - DISPOSIZIONI FINALI

Ai sensi dell'art. 13 comma 1 del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196, si comunica che in merito al procedimento instaurato con la presente gara:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono all'aggiudicazione del servizio in oggetto;
- b) il conferimento dei dati si configura come onere nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le dichiarazioni richieste; il rifiuto comporterà l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- c) i soggetti o le categorie alle quali i dati possono essere comunicati sono:
 - o il personale interno coinvolto nel procedimento
 - o i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara
 - o ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241 e del vigente regolamento in materia
 - o all'Ufficio Territoriale del Governo
 - o all'Autorità per la vigilanza sui lavori pubblici, per quanto stabilito dalla legge
 - o All'Autorità giudiziaria, nei casi previsti;
- d) i diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.;
- e) soggetto attivo della raccolta dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Il responsabile unico del procedimento è la Dott.ssa Simonetta Principalli, Responsabile Area V Servizi alla Persona.

Art. 18 - Data invio bando alla G.U.C.E.

Il bando è stato trasmesso e ricevuto in data 31/3/2014.

Allegati:

- 1) Domanda di partecipazione alla gara (Allegato 1);
- 2) Dichiarazione unica (Allegato 2);
- 3) Dichiarazione sostitutiva (Allegato 3);
- 4) Offerta economica (Allegato 4);
- 5) Capitolato;
- 6) DUVRI.

Anguillara Sabazia li, 1 aprile 2014

Il Responsabile Area V
Dott.ssa Simonetta Princigalli

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Identificativo dell'Impresa o del raggruppamento di imprese

Al Comune di Anguillara Sabazia
Ufficio Pubblica Istruzione
Piazza del Comune n. 1
00061 Anguillara Sabazia – Roma

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____
residente a _____ in qualità di
_____ dell'operatore
economico _____ con sede in

codice fiscale _____ partita IVA _____.
Ruolo _____

E

(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito, la dichiarazione va resa dal legale rappresentante di ciascun componente, specificando, solo in questo caso, il ruolo di mandataria/consorziando capogruppo o di mandante/consorziata)

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____
residente a _____ in qualità di
_____ dell'operatore
economico _____ con sede in

codice fiscale _____ partita IVA _____.
Ruolo _____

E

CHIEDE/NO

di partecipare alla gara in oggetto come:

(barrare chiaramente una delle ipotesi, pena l'esclusione)

- Impresa singola.
- Capogruppo di un'associazione temporanea di imprese di tipo orizzontale; **(oppure)** come capogruppo di un'associazione temporanea di imprese di tipo verticale; **(oppure)** come capogruppo di un'associazione temporanea di imprese di tipo misto già costituita; **(oppure)** come capogruppo di un consorzio o di un GEIE già costituito.
- RTI, Consorzio o GEIE non ancora formalmente costituito.
- Operatore economico, ai sensi dell' art. 3, c.22 D.Lgs. 163/2006, stabilito in altro stato membro, costituito conformemente alla legislazione vigente nel rispettivo Paese, ex art. 34 c. 1 lett. f-bis) D.Lgs. 163/2006.

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo d.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA/NO

(per i raggruppamenti temporanei/consorzi/ GEIE già costituiti o costituendi)

Nel caso di Consorzio la tipologia e la ragione sociale _____
_____ e:

- Per di Consorzi di cooperative che le società designate quali esecutrici del servizio sono:
_____ (denominazione, sede legale e quota % di partecipazione)
_____ (denominazione, sede legale e quota % di partecipazione)
- Per i Consorzi stabili che i consorziati per i quali il Consorzio concorre sono:
_____ (denominazione, sede legale e quota % di partecipazione)
_____ (denominazione, sede legale e quota % di partecipazione)
- Per i Consorzi ordinari che lo stesso è costituito dalle seguenti imprese:
_____ (denominazione, sede legale e quota % di partecipazione)
_____ (denominazione, sede legale e quota % di partecipazione)

In alternativa barrare la casella:

- In Proprio (se si intende eseguire le prestazioni oggetto dell'appalto con la propria organizzazione d'impresa)

Nel caso di RTI, indicare per ciascuna impresa appartenente al raggruppamento l'indirizzo, il nominativo e la quote di partecipazione:

nominativo _____ indirizzo _____ quota % di partecipazione _____

nominativo _____ indirizzo _____ quota % di partecipazione _____

Nel caso di GEIE indicare per ciascuna impresa appartenente al raggruppamento l'indirizzo, il nominativo e la quote di partecipazione:

nominativo _____ indirizzo _____ quota % di partecipazione _____

nominativo _____ indirizzo _____ quota % di partecipazione _____

(nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituito)

Che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo all'impresa: _____
_____ e che alla stessa saranno conferiti i più ampi poteri sia per la stipula del contratto d'appalto sia per l'espletamento di tutti gli atti dipendenti dall'appalto e fino all'estinzione di ogni rapporto con la stazione appaltante.

1) Che il numero di fax o l'indirizzo pec al quale potranno essere inviate eventuali richieste di integrazioni e chiarimenti è il seguente: _____, accettando incondizionatamente che il suddetto numero/indirizzo pec sia utilizzato per le comunicazioni di cui al D.Lgs.163/2006.

2) (nel caso di RTI o consorzi ordinari di concorrenti) di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo, ovvero di non partecipare alla gara in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

3) (nel caso di consorzi stabili) che non sussiste la contemporanea partecipazione alla gara del consorzio stabile e dei propri consorziati.

4) (nel caso di raggruppamento, consorzio, GEIE non ancora costituito) di obbligarsi a costituire il raggruppamento entro 30 (trenta) giorni dalla data del provvedimento d'aggiudicazione definitiva.

Luogo e data

.....

Luogo e data

.....

Il Legale rappresentante

(timbro e firma)

.....

Il Legale rappresentante

(timbro e firma)

.....

N.B. Il presente modulo potrà essere adattato alle esigenze dell'impresa partecipante, purché vengano riportate tutte le voci in esso contenute.

Si allegano alla presente istanza di partecipazione:

- 1) Copia fotostatica di un documento di identità del/i dichiarante/i in corso di validità;
- 2) Nel caso di sottoscrizione di un procuratore dovrà essere allegata la relativa procura, a pena di esclusione.
- 3) N° _____dichiarazione unica ai sensi articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 relative al possesso dei requisiti, prescritti dal bando, relativamente a ciascuna impresa, così come specificato nel disciplinare di gara. (Allegato 2).
- 4) N° _____dichiarazione sostitutiva relativa alla fattispecie di cui all'Art. 38, lett. b), c), m-ter) del D.Lgs. n. 163/2006 (Allegato 3).
- 5) Nel caso di partecipazione di associazioni, consorzi o GEIE già costituiti è necessaria, a pena di esclusione, la presentazione del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria con atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio o del GEIE.
- 6) Dichiarazione (eventuale) di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. ma di aver formulato autonomamente l'offerta, punto o) della dichiarazione unica (All. 2). La presente dichiarazione va presentata in allegato ma in busta chiusa recante all'esterno la dicitura "dichiarazione di situazione di controllo".
- 7) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto.
- 8) Ricevuta di versamento a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici.
- 9) Copia del DUVRI timbrata e sottoscritta per accettazione;
- 10) Copia del CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO timbrata e sottoscritta per accettazione;
- 11) N° _____ referenze di istituti bancari o intermediari (almeno due);
- 12) Originale verbale di sopralluogo obbligatorio di presa visione.
- 13) Documentazione (eventuale) relativa all'avvalimento (come da art. 8 del bando di gara).
- 14) Altro
(specificare)_____

DICHIARAZIONE UNICA

Identificativo dell'Impresa o del raggruppamento di imprese

Al Comune di Anguillara Sabazia
Ufficio Pubblica Istruzione
Piazza del Comune n. 1
00061 Anguillara Sabazia - Roma

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____
in qualità di _____ dell' impresa
_____ (specificare il ruolo:
Mandatario/Consortiario Capogruppo o Mandante/ Consortiario) con sede in

codice fiscale _____ partita IVA _____

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo d.P.R. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

1. che la stessa impresa non si trova in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche per l'affidamento di servizi e di stipula dei relativi contratti previste dall'articolo 38, comma 1, del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e da qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare, ed in particolare:

a) che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e

che nei suoi riguardi non è in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una delle situazioni succitate;

b) che nei propri confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della l. 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della l. 31 maggio 1965, n. 575; *(la dichiarazione di cui alla presente lettera b) dovrà essere resa anche dal titolare e dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; dal socio e dal direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società)*

c) 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 codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; che nei propri confronti non è stata inoltre pronunciata 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; *(la dichiarazione di cui alla presente lettera c) dovrà essere resa anche dal titolare e dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; dal socio e dal direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico, se si tratta di altro tipo di società)*

c1) che nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non vi sono stati soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 38, comma 1, lett. c), del d.lgs. 163/2006;

(OPPURE)

c2) che i nominativi e le generalità dei soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 38, comma 1, lettera c), del d.lgs. 163/2006 nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, sono i seguenti: _____

_____;

e che nei confronti dei suddetti soggetti durante il periodo in cui rivestivano cariche societarie non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato o di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 codice di procedura penale per reati che incidono sulla moralità professionale ovvero 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'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

(OPPURE)

c3) che i nominativi e le generalità dei soggetti cessati dalle cariche societarie indicate all'articolo 38, comma 1, lett. c), del d.lgs. 163/2006 nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara in oggetto, sono i seguenti: _____

_____;

e che nei confronti dei predetti soggetti durante il periodo in cui rivestivano cariche societarie sono state pronunciate le seguenti sentenze di condanna passate in giudicato _____;

- che nei confronti dei predetti soggetti sono stati adottati atti e misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, dimostrabili con la documentazione allegata _____
_____;

c4) che nei propri confronti non sono state pronunciate sentenze per le quali abbia beneficiato della non menzione;

(OPPURE)

c5) che nei propri confronti sono state pronunciate le seguenti condanne _____ per le quali ha beneficiato della non menzione;

c6) che nei confronti dei soggetti indicati all'art. 38, comma 1, lett. c) del d.lgs. 163/2006 non sono state pronunciate sentenze per le quali detti soggetti hanno beneficiato della non menzione;

(OPPURE)

c7) che nei confronti del sig. _____ direttore tecnico; **(oppure)** che nei confronti del sig. _____ amministratore con poteri di rappresentanza sono state pronunciate le seguenti condanne _____ per le quali lo stesso soggetto ha beneficiato della non menzione **(la dichiarazione va fatta per tutti i soggetti indicati all'art. 38, comma 1, lett. c del d.lgs. 163/2006)**

d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della l. 19 marzo 1990, n. 55;

e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio;

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

g) di non aver 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 stabilito;

h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando relativo alla presente gara di non aver reso falsa dichiarazione in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, e per l'affidamento dei subappalti, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito;

l) che l'impresa non è assoggettata alle disposizioni di cui all'art. 17 della l. 12 marzo 1999, n. 68, in tema di avviamento al lavoro dei disabili **(per le imprese che occupano non più di 15 dipendenti, oppure per quelle imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti, qualora non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000);**

(OPPURE)

l.1) che l'impresa è in regola con gli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui all'art. 17 della l. 12 marzo 1999 n. 68; **(per le imprese che occupano più di 35 dipendenti oppure per quelle imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti ma che abbiano effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000. A tal fine allega apposita certificazione)**

m) che all'impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lett. c) del d.lgs.8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36 bis, comma 1, del d.l. 4 luglio 2006, n. 223, convertito, con modificazioni, dalla l. 4 agosto 2006, n. 248;

n) con riferimento all'ipotesi di cui alla precedente lett. b), pur in assenza di un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, di non essere mai stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 c.p. aggravati ai sensi dell'art. 7 del d.l. 13 maggio 1991, n. 152, convertito con modificazioni, dalla l. 12 luglio 1991, n. 203, fatte salve le ipotesi esimenti previste dall'art. 4, comma 1, della l. 24 novembre 1981, n. 689;

(OPPURE)

- di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 c.p. aggravati ai sensi dell'art. 7 del d.l. 13 maggio 1991, n. 152, convertito con modificazioni, dalla l. 12 luglio 1991, n. 203, ma di aver comunque denunciato i fatti all'autorità giudiziaria; ***(la dichiarazione di cui alla presente lettera deve essere resa da tutti i soggetti indicati all'art. 38, comma 1, lett. b) del Codice e quindi dal titolare e dal direttore tecnico dell'impresa individuale; dal socio e dal direttore tecnico della società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico della società in accomandita semplice; dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dal direttore tecnico per gli altri tipi di società)***

o) che l'impresa non si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con nessuno dei partecipanti alla medesima procedura, o comunque non si trova in una qualsiasi relazione anche di fatto che comporti l'imputabilità delle offerte ad un unico centro decisionale;

(OPPURE)

di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con il seguente concorrente _____, ma di aver formulato autonomamente l'offerta; ***(tale dichiarazione deve essere corredata dai documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta. I documenti devono essere inseriti in separata busta chiusa da allegare alla presente domanda)***

p) che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1- bis, comma 14, l. 383/2001;

(OPPURE)

p1) che l'impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, comma 14, della l. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso entro il seguente termine _____;

q) di osservare all'interno della propria azienda gli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

r) che l'impresa è regolarmente iscritta agli enti previdenziali e ha le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:

- INPS – sede di _____ matricola n. _____

- INAIL – sede di _____ matricola n. _____

2. I nominativi, le date di nascita, la residenza di titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di rappresentanza e soci accomandatari sono i

seguenti: _____

_____. *(indicare i nominativi, le qualifiche, le date di nascita e il luogo di residenza)*

- 3) di avere preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono influire sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
- 4) di aver preso esatta conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri;
- 5) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le disposizioni e norme contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;
- 6) di aver preso visione del DUVRI e di accettare quanto in esso stabilito;
- 7) di applicare integralmente, a favore dei lavoratori dipendenti e, se Cooperative, anche verso i soci) tutte le norme contenute nel CCNL e di Categoria e negli eventuali accordi locali integrativi, in vigore nel tempo e nella località in cui si svolgeranno i lavori;
- 8) di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora aggiudicatario del presente appalto, le unità di personale in organico presso il precedente appaltatore, come risultanti dall'allegato 3 al capitolato speciale d'appalto;
- 9) di essere iscritto alla C.C.I.A.A. (per le società straniere il registro delle imprese equivalente)_____

_____(riportare denominazione, CF, p.Iva, sede legale, eventuali sedi secondarie, estremi di iscrizione, tipo di attività, forma giuridica, nomativi e poteri dei componenti degli organi di amministrazione e dei rappresentanti legali).

(SE DEL CASO)

di essere iscritto all'Albo Nazionale delle società cooperative_____

_____(specificare gli estremi di iscrizione).

(SE DEL CASO)

di essere iscritto all'Albo Regionale di riferimento ai sensi della legge 8 Novembre 1991 n. 381_____

_____ (specificare gli estremi di iscrizione).

DICHIARA, INOLTRE

CAPACITA' TECNICO - PROFESSIONALE

- Di aver prestato servizi identici a quelli previsti nel bando della gara (refezione scolastica) negli anni (2011- 2012-2013) per un importo medio nel predetto triennio non inferiore all'importo annuo a base di gara (€ 651.300,00) al netto dell'IVA, specificando: i servizi resi e relative date di svolgimento (data inizio – data fine), i destinatari, il numero dei pasti forniti, dei corrispondenti importi e del totale annuo dei relativi contratti.

- Di avere un organico effettivo non inferiore alle 100 unità, e precisamente pari a: _____ unità.
- Di essere in possesso di certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 relativa ad esercizio di ristorazione con veicolazione di pasti (estremi: _____).

Specificare se i requisiti di carattere economico – finanziario e tecnico – professionale, necessari per la partecipazione alla gara, sono posseduti (barrare solo le voci pertinenti):

- In misura integrale:
 - da questa ditta/impresa
 - dal raggruppamento temporaneo/consorzio ordinario al quale questa ditta /impresa partecipa
- In misura parziale, per cui, ai sensi dell'art. 49 del decreto legislativo n. 163/2006, il possesso dei predetti requisiti è soddisfatto avvalendosi di altra/e impresa/e ausiliaria/e: _____

_____ (indicare le imprese ausiliarie, come da separata dichiarazione di avvalimento).

Firma/e _____

Il presente modulo potrà essere adattato alle esigenze dell'impresa partecipante, purché vengano riportate tutte le voci in esso contenute.

Si allegano alla presente istanza di partecipazione:

- 1) Originale o copia autentica, con le modalità previste dal DPR 445/2000 del certificato sistema di qualità aziendale ISO 9001/2008 riferito ai servizi oggetto dell'appalto, con l'indicazione della data di prima emissione.
- 2) Copia fotostatica di un documento di identità del/i dichiarante/i in corso di validità (**OBBLIGATORIO**);
- 3) Nel caso di sottoscrizione di un procuratore dovrà essere allegata la relativa procura, a pena di esclusione.

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA RELATIVA ALLA FATTISPECIE DI CUI ALL'ART. 38, COMMA 1 LETT. B), C), M-ter), DEL D.LGS. N. 163/2006 ss.mm.ii.

(ai sensi dell'art. 46 del DPR 445/2000)

La successiva dichiarazione deve essere resa e sottoscritta, per la qualificazione delle imprese partecipanti alla gara, dai seguenti soggetti: dal titolare e dal/i direttore/i tecnico/i se si tratta di impresa individuale; dal/i direttore/i tecnico/i e dai soci se si tratta di società in nome collettivo o accomandita semplice; dal/i direttore/i tecnico/i e dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza se si tratta di altro tipo di società o consorzio.

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente a _____

in via _____ N. _____

in qualità di _____ (indicare la carica sociale)

della Ditta _____

consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 445/2000 in caso di dichiarazioni mendaci

DICHIARA

Sotto la propria personale responsabilità quanto segue:

- l'inesistenza delle situazioni contemplate dall'art. 38, comma 1 lett. b), c) e m-ter) del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.e in particolare:

- assenza di procedimento in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo e legge 1423/1956 , o di una della cause ostative previste dall'art. 10 della legge 575/1965;
- inesistenza di sentenze definitive di condanna passata in giudicato, o di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ovvero di sentenze di applicazione della pena su richiesta di cui all'articolo 444 del c.p.p., ai sensi dell'art. 38, comma 1 lettera c) del D. Lgs. 163/2006 s ss.mm.ii.;
- insussistenza della circostanza di cui all'art 38, comma 1, lettera m-ter), del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii. (omessa denuncia dei fatti all'autorità giudiziaria, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991 n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;

- ovvero di aver riportato (indicare ruolo, imputazione, condanna):

- _____;
- _____;
- _____;

Data _____

FIRMA _____

MODULO OFFERTA ECONOMICA

Identificativo dell'Impresa o del raggruppamento di imprese

Al Comune di Anguillara Sabazia
Ufficio Pubblica Istruzione
Piazza del Comune n. 1
00061 Anguillara Sabazia – Roma

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica

Offerta economica (Impresa singola, Consorzi o R.T.I. formalmente costituiti)

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____
in qualità di _____ dell'operatore
economico _____
con sede in _____
codice fiscale _____ partita IVA _____.

(in caso di RTI, consorzio, non ancora costituiti)

E

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____
in qualità di _____ dell'impresa
_____ con sede in _____
_____ codice
fiscale _____ partita IVA _____

E

Il sottoscritto _____ nato il _____ a _____
in qualità di _____ dell'impresa
_____ con sede in _____
_____ codice
fiscale _____ partita IVA _____

DICHIARA / DICHIARANO CONGIUNTAMENTE

di offrire per l'espletamento del servizio, oggetto del presente appalto, rispetto all'importo del singolo pasto posto a base di gara di € 3,90 IVA esclusa (di cui € 0,01 per oneri sulla sicurezza finalizzati all'eliminazione di rischi da interferenza, non soggetti a ribasso) un importo di:

€ _____ (in cifre e in lettere)

IVA e oneri della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale esclusi

di cui € _____ (in cifre e in lettere),
quali oneri per la sicurezza da rischio specifico (o aziendali)

Luogo e data

.....,

*Il Legale rappresentante
(timbro e firma)*

.....

Luogo e data

.....,

*Il Legale rappresentante
(timbro e firma)*

.....

Il presente modulo potrà essere adattato alle esigenze dell'impresa partecipante, purché vengano riportate tutte le voci in esso contenute.

Si allegano alla presente offerta economica:

- 1) Nel caso di sottoscrizione di un procuratore dovrà essere allegata la relativa procura, a pena di esclusione.

N.B ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredata di timbro dell'impresa e sigla del legale rappresentante/procuratore.

CAPITOLATO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ANGUILLARA SABAZIA

Art. 1

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica comunale che consiste nella fornitura di derrate alimentari, preparazione, cottura e confezionamento dei pasti caldi (circa 167.000 annui), trasporto e distribuzione dei pasti, il servizio nei refettori, la pulizia dei locali e la raccolta differenziata dei rifiuti. Il servizio è rivolto a:

- alunni della scuola dell'infanzia che fruiscono del tempo pieno;
- alunni delle scuole primarie che frequentano il tempo pieno o i moduli;
- alunni delle scuole secondarie di primo grado frequentanti il tempo prolungato;
- insegnanti ed il personale ausiliario aventi diritto al pasto che saranno indicati dalle Direzioni Didattiche. Eventuali insegnanti non aventi diritto che vogliano comunque consumare il pasto dovranno assumere a proprio carico la spesa totale secondo le modalità concordate con l'Ente.

Inoltre, forma oggetto dell'appalto:

- All'occorrenza, la fornitura di arredi nuovi a sostituzione ed integrazione di quelli già esistenti;
- La manutenzione ordinaria dei locali (cucine, dispense, refettori, spogliatoi e tutti i locali annessi a zone di pertinenza);
- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti i macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.
- La gestione del servizio di iscrizione al servizio con rilascio del tesserino e verifica dei pagamenti delle rette mensili da parte degli utenti della mensa scolastica.

Il servizio sarà svolto presso le sedi indicate all'art. 4 del presente capitolato e presso eventuali altri locali individuati nel corso della durata dell'appalto.

L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero dei pasti.

Infatti, il numero dei pasti è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di quantificare il numero effettivo dei

pasti necessari sulla base delle richieste degli alunni e dell'effettivo utilizzo del servizio di refezione scolastica.

Art. 2

FINALITA' DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata. Il servizio, nell'ambito delle competenze proprie dell'Amministrazione Comunale, si propone anche obiettivi di educazione alimentare, fornendo una dieta studiata nel rispetto della salute del bambino. E' prevista anche la fornitura di diete speciali come da successivo **Art. 17** del presente capitolato.

Art. 3

CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE

Il servizio verrà espletato:

- a) nei centri refezionali dotati di cucina: preparazione, cottura e distribuzione in "loco" di pasti caldi;
- b) nei centri refezionali non dotati di cucina (terminale di consumo): i pasti saranno preparati presso le strutture dotate di cucina e trasferiti al terminale di consumo e distribuiti secondo le modalità indicate di seguito nel presente capitolato.

Le sale refettorio dovranno essere allestite come segue: i tavoli dei refettori devono essere apparecchiati con tovaglie, posate e tovaglioli monouso, con piatti e bicchieri tipo monouso, sottobicchieri in plastica o metallo al fine di evitare il capovolgimento.

Tutto il necessario per apparecchiare i tavoli deve essere fornito dalla Ditta Appaltatrice e deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Il servizio prevede inoltre l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

In particolare il servizio per gli utenti sarà così erogato:

la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e condimento dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la porzionatura nel piatto, la distribuzione dei pasti a tavola agli alunni, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori per il trasporto ed il loro successivo lavaggio che avverrà presso gli stessi terminali di consumo o presso i centri refezionali dotati di cucina.

Altresì il servizio prevede ogni qualsiasi ulteriore operazione necessaria ad effettuare regolarmente l'erogazione della ristorazione.

Per i bambini della scuola dell'infanzia e le classi di I° e II° elementare, ove richiesto, il servizio può prevedere lo sbucciamento della frutta e/o spremuta.

Tali operazioni devono essere compiute 15 (quindici) minuti prima della loro somministrazione.

Per alcune varietà di frutta ed in particolare per quella proveniente dall'agricoltura biologica, è possibile il consumo con la buccia (es: mele, pere, susine, ecc.) previo adeguato lavaggio.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a spese e cura della Ditta Appaltatrice.

La Ditta Appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto della normativa vigente in materia, con particolare riguardo alla normativa relativa all'HACCP (Reg. CE 852/2004), individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

Per quanto non espressamente definito nel presente capitolato in tutti i suoi aspetti, ai fini della sicurezza igienica la Ditta Appaltatrice dovrà tassativamente attenersi alla normativa in vigore relativa all'HACCP.

Art. 4

CONCESSIONI IN USO DEI LOCALI ED ATTREZZATURE

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione gratuita della Ditta Appaltatrice, esclusivamente per il servizio di cui all'appalto e per la durata del contratto, i locali e le attrezzature attualmente in uso ed adibiti allo scopo come di seguito elencati (i giorni di effettuazione del servizio, i turni e il numero dei pasti erogati sono puramente indicativi, essendo quelli erogati nell'anno scolastico 2012/2013):

- 1. cucina nel plesso di Via degli Oleandri (Monte le Forche);**
- 2. refettorio di Via degli Oleandri (Monte le Forche) con utenza così suddivisa :**
 - a. dal lunedì al venerdì (INFANZIA)**
I Turno 11:45 – 12:30 (pasti 155 + 15)
 - b. dal lunedì al venerdì (PRIMARIA)**
I Turno 12:45 – 13:15 (pasti 115 + 6)
II Turno 13:30 – 14:00 (pasti 120 + 6);
- 3. refettorio della scuola media dell'Istituto Comprensivo di Via S. Francesco**
distante circa 1 Km dalla cucina di Via Monte Le Forche:
Lunedì, mercoledì e venerdì unico turno ore 14:00 – 14:30 (pasti 40 + 4).
- 4. refettorio della scuola elementare del 205° Circolo Didattico di Via Verdi (S. Francesco)** situato ad una distanza di circa 0,5 Km dalla cucina di Via degli Oleandri:
 - a. lunedì**
I Turno 12:30 – 13:00 (pasti 35 + 3)
II Turno 13:30 – 14:00 (pasti 65 + 4)
 - b. giovedì**
I Turno 12:30 – 13:00 (pasti 65 + 4)
II Turno 13:30 – 14:00 (pasti 70 + 4)

N.B.: nell'anno scolastico in corso (2013/2014) la refezione in questo terminale di consumo non è attiva.

Al momento, in base alle informazioni in possesso del Committente, non è possibile sapere se il servizio sarà richiesto (e riattivato) o meno nell'anno scolastico 2014/2015.

5. **cucina nel plesso della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo di Via della Mainella;**

6. **refettorio del plesso scolastico della scuola dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo di Via della Mainella con utenza così suddivisa:**

a. dal lunedì al venerdì (INFANZIA)

I Turno 11:20 – 12:00 (pasti 54 + 4)

II Turno 12:20 – 13:00 (pasti 44 + 5)

III Turno 13:20 – 14:00 (pasti 25 + 3)

Nel medesimo plesso sono inoltre presenti anche 2 classi della scuola **PRIMARIA** che effettuano un unico turno:

a. lunedì 13:20 – 14:00 (pasti 19 + 1)

b. martedì 13:20 – 14:00 (pasti 20 + 1)

c. mercoledì 13:20 – 14:00 (pasti 19 + 1)

d. giovedì 13:20 – 14:00 (pasti 20 + 1)

7. **refettorio del plesso scolastico della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo di Via della Mainella:**

a. lunedì

I Turno 12:20 – 13:00 (pasti 184 + 4)

II Turno 13:20 – 14:00 (pasti 162 + 8)

b. martedì

I Turno 12:20 – 13:00 (pasti 140 + 6)

II Turno 13:20 – 14:00 (pasti 167 + 8)

c. mercoledì

I Turno 12:20 – 13:00 (pasti 184 + 8)

II Turno 13:20 – 14:00 (pasti 162 + 8)

d. giovedì

I Turno 12:20 – 13:00 (pasti 159 + 7)

II Turno 13:20 – 14:00 (pasti 148 + 7)

e. venerdì

I Turno 12:20 – 13:00 (pasti 135 + 6)

II Turno 13:20 – 14:00 (pasti 95 + 4)

Saranno a carico dell'Ente:

- il pagamento della tassa per la nettezza urbana;
- la fornitura dell'energia elettrica;
- la manutenzione straordinaria dei locali che si rendesse necessaria, salvo che per fatti colposi dovuti al personale della Ditta Appaltatrice nel corso del contratto;
- la fornitura del gas;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda.

Art. 5

MACCHINARI ED ATTREZZATURE

La Ditta Appaltatrice si potrà avvalere delle attrezzature e dei macchinari di proprietà del Comune e, solo dopo una verifica in loco, farà un atto d'accettazione dell'equipaggiamento per il numero e per la qualità.

Rimane facoltà della Ditta Appaltatrice utilizzare le attrezzature e/o arredi già presenti ovvero sostituirli se ritenuti non in perfetto stato di funzionamento.

Le attrezzature o macchinari che la ditta fornisce per migliorare l'esecuzione del servizio, saranno messe a disposizione senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà propria cura custodirli.

Alla scadenza del contratto tutti i macchinari e le attrezzature presenti nei vari plessi scolastici rimarranno di proprietà dell'Ente committente .

Antecedente all'inizio del servizio, sarà redatto un verbale tra il Responsabile del contratto del Comune e quello della Ditta Appaltatrice sulla consegna e gestione dei locali, delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali.

Art. 6

CUSTODIA E MANUTENZIONE DEI BENI COMUNI

La ditta appaltatrice è responsabile del corretto funzionamento di tutti macchinari e della loro conservazione e custodia.

Inoltre, la stessa ha l'obbligo di eseguire:

- la manutenzione ordinaria e pulizia dei locali (cucine, dispense, antibagni, bagni, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo al loro rimpiazzo o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, vale a dire la pulizia ed il controllo del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche ed idrauliche delle attrezzature e delle loro eventuali riparazioni o sostituzioni, devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e comunque in ottemperanza alle normative in materia vigenti.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, la Ditta Appaltatrice sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato, tempestivamente con specifici interventi nel più breve tempo possibile (massimo 5 giorni lavorativi e consecutivi).

La Ditta Appaltatrice, per ogni intervento di manutenzione eseguito, dovrà fare pervenire all'Amministrazione Comunale la documentazione rilasciata dalla ditta specializzata intervenuta, riportante i dati relativi agli interventi eseguiti.

In caso di mancato intervento da parte della Ditta Appaltatrice, l'Amministrazione provvederà, previa comunicazione scritta, ad intervenire ed ad applicare le penalità previste dal presente capitolato e poi richiedere il risarcimento del danno.

Tutti gli interventi di manutenzione, ordinaria e straordinaria, devono essere annotati su un apposito registro tenuto presso il centro refezionale di competenza.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine riguardo alla sicurezza.

L'Ufficio di competenza dell'Amministrazione si riserva, in ogni momento, di controllare il rispetto delle procedure da parte del personale della Ditta Appaltatrice, e l'effettivo stato delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti, degli arredi e se gli interventi di manutenzione eseguiti sono conformi a quanto dichiarato.

Art. 7

LICENZE E AUTORIZZAZIONI

La Ditta Appaltatrice deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dalla Ditta Appaltatrice stessa a sua cura e spese ed intestate al legale rappresentante.

La Ditta Appaltatrice dovrà effettuare nel più breve tempo possibile tutti gli interventi di manutenzione e/o adeguamento di propria competenza prescritti dalla ASL competente per territorio durante i suoi sopralluoghi.

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere, entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva, e comunque prima dell'inizio del servizio, a presentare alla ASL competente per territorio il menù derivante dalla proposta progettuale per l'espressione del parere di competenza ai sensi della Det. Dir. Regione Lazio D2077 del 11/6/2007.

Una copia autenticata di tutta la documentazione sarà depositata presso gli uffici dell'Amministrazione Comunale entro e non oltre i 120 giorni dalla data d'affidamento dell'Appalto.

Art. 8

PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze dell'impresa secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego occorrente per la gestione in relazione al servizio che esso è tenuto a fornire.

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

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Ditta Appaltatrice è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta Appaltatrice, fornita, rinnovata e pulita a cura del gestore del contratto, di un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, di guanti igienici, ove necessario, e del tesserino di riconoscimento.

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.

Tutto il personale dovrà essere munito dell'attestato di formazione per alimentaristi che sostituisce il libretto di idoneità sanitaria, secondo le leggi vigenti (durata di 20 ore per il responsabile dell'industria alimentare e durata di 8 ore per il resto del personale).

Tra il personale dovrà essere compresa anche la figura professionale di un dietista che avrà il compito di stilare i menù secondo i criteri generali della A.S.L. e predisporre le diete differenziate.

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale e per conoscenza all'Amministrazione Scolastica, l'elenco nominativo del personale.

L'elenco dovrà essere suddiviso per qualifica, competenze, sedi e orari di lavoro.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere tempestivamente comunicata per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La Ditta Appaltatrice è tenuta all'osservanza delle norme derivanti dalle leggi vigenti 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 dell'Ente committente, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta appaltatrice dovrà osservare ed applicare integralmente tutte le condizioni normative e retributive risultanti dai contratti collettivi di lavoro di categoria e dagli accordi locali integrativi degli stessi vigenti in favore dei dipendenti delle imprese del settore nella località e nel tempo in cui si svolge il servizio.

Nel caso d'inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità di carattere fiscale o sindacale, l'Amministrazione Comunale segnalerà la situazione alle autorità competenti.

Art. 9

CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO (c.d. "Clausola Sociale")

Alla Ditta Appaltatrice che risulterà aggiudicataria del servizio è imposto l'obbligo, ai sensi e per gli effetti dell'art. 69 del D.Lgs. 163/2006, di assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, le unità di personale in organico presso il precedente appaltatore a titolo di soci lavoratori o dipendenti, come meglio specificato nell'**Allegato 3** al presente capitolato.

Art. 10

DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia (che qui si intende tutta richiamata) ed ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate alimentari devono altresì garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM).

La Ditta Appaltatrice dovrà inviare all'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Ente 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 della Ditta Appaltatrice e andrà mantenuto costantemente aggiornato.

La Ditta Appaltatrice deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per "rintracciabilità di filiera" si intende l'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.

Ciò mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate (Ente committente, utenti del servizio e organi di controllo).

La Ditta Appaltatrice deve inoltre dotarsi della certificazione HACCP dei fornitori.

Le caratteristiche tecniche delle derrate alimentari da fornire sono dettagliatamente indicate nell'**Allegato 2** al presente capitolato.

Art. 11

CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. 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.
2. per quanto riguarda gli alimenti deperibili, da conservare a regime di temperatura controllata, e/o gli alimenti surgelati, la ditta appaltatrice dovrà essere provvista di un sistema di registrazione in continuo delle temperature di conservazione. Tali registrazioni dovranno – a richiesta – essere messe a disposizione del Committente per la verifica, e conservate per la durata di un anno.
3. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; uno per le carni, uno per le verdure, uno per i salumi ed i formaggi. Le carni rosse o bianche, non confezionate devono essere conservate in celle frigorifere distinte separate.
4. lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in adeguati locali freschi, asciutti ed in buono stato igienico;
5. ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata il contenuto deve essere immediatamente consumato;

6. i prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, la farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte bisogna conservarli in adatti contenitori di vetro o plastica per alimenti;
7. le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei ed al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET";
8. i prodotti iniziati (formaggio, prosciutto, salami) devono essere riconfezionati o richiusi ermeticamente utilizzando idonea carta stagnola, posti in appositi contenitori e riposti immediatamente nei frigoriferi. Scrivere sull'etichetta la data di scadenza e la data di apertura del prodotto;
9. le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero nella loro confezione originale ;
10. i prodotti dietetici per utenti celiaci devono essere conservati ben chiusi e separatamente dagli altri alimenti. Tutti i contenitori devono essere etichettati;
11. le confezioni degli alimenti sottovuoto devono essere visibilmente integri fino al momento dell'utilizzo;
12. i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox; è vietato l'uso di recipienti in alluminio;
13. tutti i prodotti non conformi e destinati alla resa devono essere custoditi nella dispensa, nel congelatore o nel frigorifero con appositi cartelli ben visibili con la dicitura "*Prodotto non conforme in attesa della resa*".

Art. 12

RICICLO e RESIDUI ALIMENTARI

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

Tutti i cibi erogati devono essere preparati nella giornata.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, gli alimenti non consumati possono essere ritirati dalle organizzazioni non lucrative d'utilità sociale che ne facciano regolare richiesta all'Amministrazione Comunale.

Art. 13

CONDIMENTI

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine di oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite immediatamente prima del momento della distribuzione o del trasporto.

E tassativamente vietato fare uso di formaggi per condimenti non tutelati dalla denominazione d'origine, ad eccezione di formaggi tipici locali eventualmente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Presso ciascun refettorio deve essere sempre disponibile l'olio extra vergine d'oliva, l'aceto di vino, il sale e, se previsto nella ricetta del giorno, il parmigiano reggiano grattugiato.

Art. 14

PENTOLAME E UTENSILI PER LA COTTURA E DISTRIBUZIONE

Per la cottura e la conservazione dei cibi cotti devono essere impiegati solo utensili e pentole in acciaio.

E' vietato usare pentole in alluminio o utensili di legno o materiale diverso da quello in acciaio inox.

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 chimiche nocive agli alimenti in essi cucinati.

Gli utensili per la distribuzione (mestoli, palette o schiumarole) devono avere la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa.

Art. 15

MENU'

I menù sono identici nella loro composizione per tutti i cicli scolastici, seppure differenziati nelle grammature.

I menù sono articolati in cinque settimane e suddivisi in menù estivo ed invernale.

Il menù estivo sarà erogato dall'inizio dell'anno scolastico fino al 30 ottobre e dal 1 aprile fino alla fine dell'anno scolastico.

Il menù invernale sarà erogato dal 1 novembre al 31 marzo.

Su richiesta dell'Amministrazione Comunale le date sopra definite possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, per qualità e per grammatura, a quelli indicati negli allegati concernenti i menù per ciascuna tipologia d'utenti.

I menù possono subire nel tempo delle variazioni secondo le indicazioni del Committente anche su proposta della Commissione Mensa, previo parere della ASL, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Art. 16

STRUTTURA DEL MENU' PER LE UTENZE SCOLASTICHE

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane (senza grassi aggiunti);
- frutta fresca di stagione (offerta in non meno di tre diversi tipi nella medesima settimana).

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino da viaggio individuale.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione del Responsabile del contratto, al massimo il giorno precedente alla consumazione e correttamente conservati.

I cestini devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono rispettare le seguenti specifiche tecniche:

- due panini con formaggio o prosciutto cotto;
- un succo di frutta da 200 ml;
- un pacchetto di biscotti monoporzione o una crostatina monoporzione gr. 45;
- acqua oligominerale 500 ml;
- una banana o due mandarini;
- una confezione di posate monouso e tovaglioli di carta;
- un bicchiere monouso.

Su richiesta e con l'autorizzazione della dietista uno degli affettati può essere sostituito con la frittata.

I panini devono essere incartati singolarmente in carta di alluminio.

Art. 17

DIETE SPECIALI

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogati dalla Ditta Appaltatrice solo ed unicamente dietro indicazione della dietista. La ditta dovrà individuare tra i cuochi presenti un responsabile delle diete speciali per ciascuna cucina.

La Ditta Appaltatrice deve garantire, a seguito di una richiesta scritta del Committente, la dieta speciale stabilendone i tempi ed i modi per l'avvio del relativo servizio.

Tutte le richieste per usufruire della dieta speciale devono essere presentate da un esercente la potestà genitoriale esclusivamente all' ufficio Pubblica Istruzione dell'Ente ed accompagnate dalle opportune certificazioni mediche per patologie particolari (oppure dall'autocertificazione per motivi religiosi). Si declina ogni e qualsiasi responsabilità per moduli eventualmente consegnati da parte dei genitori direttamente alla scuola o ai centri di cottura.

In particolare la Ditta Appaltatrice deve garantire l'erogazione di diete speciali, senza nessun costo aggiuntivo per il Committente:

- per utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- per soggetti affetti dal morbo celiaco e da favismo;
- per soggetti affetti da particolari malattie metaboliche o patologie con definito vincolo dietetico;
- richieste da parte di utenti appartenenti a comunità religiose ebraica o musulmana.

1. Diete speciali leggere

Qualora entro le ore 9:30 ne venga fatta richiesta, la Ditta Appaltatrice si impegna alla somministrazione di diete leggere.

La richiesta della dieta leggera (che può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea per un massimo di tre giorni consecutivi) non richiede certificato medico ed il menu conserva la medesima struttura di cui all' **Art. 16** e con le quantità previste dall'**Allegato 1** ed è costituito da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine e parmigiano reggiano, da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate o da altre pietanze che verranno concordate con la dietista.

2. Diete speciali per motivi religiosi.

La Ditta Appaltatrice deve garantire a tutti gli utenti che fanno richiesta per iscritto all'Ufficio Pubblica Istruzione dell'Ente, l'erogazione di diete speciali compatibili con le scelte religiose.

3. Diete speciali per motivi di salute (allergie)

Gli utenti interessati dovranno presentare domanda su modello predisposto dall'ufficio Pubblica Istruzione del Comune allegando certificato del medico curante o di una struttura pubblica.

La dietista, dopo un accurato controllo sulla regolarità dei certificati medici, provvederà alla disposizione delle diete speciali con comunicazione scritta alla Ditta Appaltatrice della refezione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Per i pasti trasportati devono essere usate vaschette monoporzione chiuse con apposito coperchio riportante il nominativo del destinatario.

Le vaschette devono essere inserite in appositi contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

La Ditta Appaltatrice nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Art. 18

VARIAZIONI DEL MENU'

I menù non possono essere modificati se non dietro comunicazione scritta al Responsabile del contratto, con indicazione esplicita della motivazione.

Sono consentite, in via temporanea e straordinaria da parte della Ditta Appaltatrice, e dopo il benestare del Responsabile del contratto, variazioni del menù nei seguenti casi;

1. guasti di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione, per cause di sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica o dell'erogazione del gas;
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, dovrà essere assicurata la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico rispetto a quelli abitualmente previsti nel menù.

L'Amministrazione Comunale si riserva di eseguire variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie.

Art. 19

QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI

La Ditta Appaltatrice deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche allegate, nella quantità prevista, differenziata per scuola: infanzia, primaria e secondaria di I grado.

Le quantità da somministrare sono quelle previste nell'**Allegato 1** nel quale sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per fare una singola porzione.

Tutti i pesi s'intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione ed eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 20

INTRODUZIONE DI NUOVI PIATTI

Qualora la Ditta Appaltatrice intendesse proporre diverse preparazioni per festività od occorrenze particolari, deve inoltrare richiesta scritta al Responsabile del Contratto e comunicare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

Se nella Tabella Dietetica (**Allegato 1**) sono già presenti le grammature degli ingredienti, la Ditta Appaltatrice è tenuta solo a ricevere l'autorizzazione dal Responsabile del contratto.

La Ditta Appaltatrice non può richiedere nessun incremento di prezzo del pasto per le variazioni adottate.

Art. 21

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

La Ditta Appaltatrice è tenuta ad affiggere all'ingresso delle scuole o in apposita bacheca ed in maniera che sia ben visibile, il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente capitolato.

Inoltre, la Ditta Appaltatrice deve collocare nella sala di distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze distribuite.

Art. 22

PRENOTAZIONE DEI PASTI

La Ditta Appaltatrice, entro le ore 09:30 di ogni giorno, deve avere effettuato un sopralluogo nelle classi per rilevare il numero degli alunni a cui erogare il pasto e ricevere eventuali richieste di "diete leggere". Detto numero giornaliero deve essere controfirmato dall'insegnante presente al momento.

Art. 23

VEICOLAZIONE DEI PASTI PRESSO LE SINGOLE SEDI SCOLASTICHE

La consegna e distribuzione dei pasti, laddove richiesta, deve essere effettuata a cura dell'Appaltatore entro 30 minuti dalla fine del confezionamento avvenuto al centro di cottura e comunque in tempo utile all'organizzazione della distribuzione nei refettori.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori isotermitici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/80, e 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.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti, l'Appaltatore dovrà utilizzare contenitori termici in materiale idoneo, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno.

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 l'Appaltatore dovrà utilizzare veicoli a norma di legge.

I pasti dovranno essere prodotti in legame fresco-caldo nella mattinata stessa dell'utilizzo. I primi piatti dovranno essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio.

L'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto, così come per i contorni freddi per i quali l'Appaltatore dovrà fornire l'occorrente per il condimento: olio, sale, aceto e limone.

L'Appaltatore dovrà altresì provvedere al lavaggio della frutta. 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 isotermitici atti al trasporto dei pasti previsti dalle diete speciali e personalizzate, e dalle diete in bianco.

Per quanto concerne il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La Ditta Appaltatrice deve presentare al Committente il Piano dei Trasporti comprensivo delle indicazioni:

- tipologia dei mezzi di trasporto;
- numeri dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa dei mezzi di trasporto;
- l' idoneità dei mezzi ai sensi della normativa vigente per trasporto di alimenti.

Art. 24

ORARI DELLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La Ditta Appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti nei giorni e negli orari concordati con il Committente per ogni anno scolastico. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo, per ritardi nella consegna verranno applicate penali.

Gli orari possono subire modifiche per esigenze organizzative indicate dall'Amministrazione Scolastica e autorizzate dall'Amministrazione Comunale. In particolare, i giorni di rientro pomeridiano saranno stabiliti all'inizio di ciascun anno scolastico dalle Amministrazioni Scolastiche.

Art. 25

VARIAZIONI DEL NUMERO DEI PASTI

Durante l'esecuzione del servizio, qualora il numero dei pasti venga a variare, sia in aumento che in diminuzione, la Ditta Appaltatrice nulla potrà richiedere sul corrispettivo del prezzo pattuito per ogni singolo pasto.

In tal caso il costo annuale del servizio dovrà essere rideterminato sulla base dei costi unitari già stabiliti all'atto dell'aggiudicazione dell'appalto ed in proporzione all'aumento del servizio.

In ogni caso, qualsiasi variazione rispetto al contratto d'appalto dovrà essere preventivamente autorizzata con formale provvedimento dall'organo competente dell'Amministrazione Comunale.

Qualsiasi aumento del servizio senza il suddetto provvedimento amministrativo comporterà oneri a totale carico della Ditta Appaltatrice.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze (refettori) non dà diritto alla Ditta Aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 26

PULIZIA E IGIENE

L'Appaltatore si fa carico di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione necessarie all'espletamento del servizio.

Tutti i trattamenti di pulizia 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 ambientale e degli alimenti.

L'Appaltatore si impegna a provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria del centro cottura, delle sale refettorio, delle attrezzature, stoviglie, pentolame e quant'altro usato per la preparazione dei cibi, nonché servizi igienici utilizzati sia dal personale addetto che dagli utenti, annessi al refettorio, spogliatoi, vetrate, celle frigorifere, dispensa, area ricevimento merci. Si precisa che la fornitura di materiale igienico per i servizi (sapone liquido, asciugamani in carta, carta igienica) è a carico dell'Appaltatore.

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 pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

L'Appaltatore dovrà presentare in sede di offerta un programma di pulizia e sanificazione che elenchi e descriva:

- periodicità interventi;
- tipi di intervento;
- modalità di intervento;
- prodotti utilizzati.

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in:

sparecchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, pulizia servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulitura dei vetri interni ed esterni del locale refettorio.

Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere a rigovernare e a sistemare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola.

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

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.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente ed esclusivamente a tale funzione.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, mantenuti con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Art. 27

DISINFESTAZIONE

La disinfestazione del centro di cottura e dei refettori è a carico dell'Appaltatore , il quale dovrà rivolgersi a personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni.

L'ente incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio del Comune e dei suoi incaricati.

Art. 28

RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai refettori, dovranno essere raccolti in appositi sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Tutto lo smaltimento, incluse le sostanze grasse, dovrà avvenire secondo il Regolamento comunale per la raccolta differenziata ovvero secondo le disposizioni contrattuali stipulate dal Committente con l'impresa che gestisce il servizio rifiuti.

Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e smaltimento sono a carico dell'Ente committente.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta Appaltatrice.

Art. 29

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

Rimane a carico della Ditta Appaltatrice la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di dispositivi di protezione individuale ed ad uso promiscuo necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale della Ditta Appaltatrice deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta Appaltatrice.

La Ditta appaltatrice, conformemente alle normative vigenti, deve predisporre a far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 30

DIRITTO DI CONTROLLO

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale di eseguire controlli in qualsiasi momento, senza alcun preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, al fine di verificare le conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge ed alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, senza limiti d'orario, la presenza presso la cucina ed i locali refezionali di un proprio incaricato con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge e delle condizioni contrattuali.

Il gestore del contratto dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale 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.

Art. 31

SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO E RELATIVE COMPETENZE

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi della ASL, il medico scolastico, il personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione, la Commissione Mensa, nonché altri soggetti e/o strutture specializzate ed incaricate dall'Ente 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.

L'attività dei membri della commissione mensa, del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale e del responsabile del contratto deve essere limitata alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con l'esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che vengano a contatto con gli alimenti.

Tutti i soggetti preposti al controllo, compreso la Commissione mensa, dovranno indossare, in sede d'effettuazione dei controlli delle qualità presso le cucine e presso i refettori, apposito camice di colore chiaro e copricapo che la Ditta metterà a disposizione.

Non è soggetto ad indossare il camice ed il copricapo il personale incaricato dal comune a consumare, sporadicamente, il pasto che viene proposto all'utenza scolastica.

Art. 32

COMMISSIONE MENSA

Il Comune, per l'esecuzione dei controlli qualitativi e quantitativi, potrà avvalersi d'ispettori della A.S.L. per quanto di competenza di legge.

Inoltre, l'Amministrazione potrà avvalersi anche di una Commissione mensa (di cui al successivo art. 32) appositamente costituita.

La Commissione Mensa è così costituita:

- un rappresentante dell'Amministrazione Comunale;
- il responsabile del contratto o suo delegato;
- il responsabile del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione o suo delegato;
- un rappresentante del Consiglio di Circolo/Consiglio di Istituto;
- un rappresentante dei genitori per ciascun Circolo Didattico/Istituto Comprensivo;
- un insegnante per ciascun Circolo Didattico/Istituto Comprensivo.

Le funzioni della Commissione mensa sono di supporto all'Amministrazione Comunale nello svolgimento dell'attività di controllo preventivo del servizio mensa.

Le competenze e le funzioni della Commissione mensa sono le seguenti:

- fornire i suggerimenti, al fine di ottimizzare il servizio stesso;
- controllare la distribuzione dei pasti con riferimento al rispetto del menù ed agli effettivi consumi (resi e avanzi);
- monitoraggio del gradimento del cibo da parte dell'utenza;
- verificare la pulizia dei locali e stoviglie;
- controllare le modalità dello stoccaggio delle derrate alimentari;
- verificare le condizioni igieniche dei centri cottura;
- verificare le date di scadenza dei prodotti alimentari.

Gli stessi, inoltre, possono richiedere l'assaggio del cibo presso i relativi centri di cottura e prendere visione della documentazione sulle forniture.

Di ogni ispezione dovrà essere comunicato al responsabile del contratto ed al competente servizio ASL un breve resoconto.

I controlli devono essere compiuti, sempre ed in ogni caso, in modo da non intralciare la normale attività lavorativa del personale e nelle fasce orarie concordate preventivamente con la ditta appaltatrice e con il responsabile del contratto.

E' fatto obbligo alla Ditta Appaltatrice, nella persona del Direttore del Servizio, di partecipare alle riunioni della Commissione convocate per discutere l'andamento del servizio di cui trattasi o per inadempienze contrattuali.

Art. 33

PRELIEVI E ANALISI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi la Ditta Appaltatrice ha l'obbligo di conservare due campioni da 100 g. ciascuno per ciascuna pietanza prevista nel pasto giornalmente prodotto.

I campioni devono essere raccolti, al termine del ciclo di preparazione, in ogni Centro cottura e devono essere conservati, in sacchetti sterili, nel congelatore a temperatura di -18C° per 72 ore dal momento della preparazione.

I sacchetti devono riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Valgono in ogni caso le eventuali disposizioni più rigide previste nel Manuale di Autocontrollo HACCP adottato.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati saranno utilizzati per analisi di laboratorio nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

Le disposizioni impartite dalla autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla Ditta Aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste, salvo il diritto di risarcimento dei maggiori danni.

Art. 34

INADEMPIENZE E PENALITA'

In caso di inadempienze degli obblighi previsti dal presente capitolato l'Ente committente provvederà ad inviare formale diffida alla Ditta Appaltatrice circa le contestazioni delle circostanze che costituiscono inadempienza contrattuale. Nella contestazione sarà anche indicata la misura della penalità che il Committente intende applicare, come di seguito specificato, e con invito a conformarsi entro un termine che sarà ritenuto congruo ad insindacabile giudizio del Committente. La Ditta Appaltatrice, ricevuta la diffida, deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti e darne immediata comunicazione all'Ente committente.

La Ditta Appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 3 (tre) giorni dal ricevimento della contestazione. Trascorso il termine di 3 (tre) giorni o qualora le controdeduzioni della Ditta Appaltatrice non siano ritenute valide l'Ente committente procederà all'applicazione delle sanzioni previste.

Alla terza diffida l'Ente committente ha facoltà di risolvere il contratto con danni a carico della Ditta Appaltatrice. A tale scopo, l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

SANZIONE (fino a:)	TIPO DI VIOLAZIONE
€ 2.000,00	per ogni violazione di quanto stabilito nelle tabelle dietetiche
€ 3.000,00	per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica
€ 2.000,00	per ogni caso di difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato
€ 1.000,00	per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su dieci pesate della stessa preparazione
€ 3.000,00	per mancata conservazione del Pasto test giornaliero
€ 2.000,00	per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la produzione e distribuzione dei pasti e quanto altro previsto dalla legge in materia

€ 2.000,00	in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nei pasti e nelle derrate
€ 3.000,00	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 il centro cottura ed i refettori delle scuole
€ 500,00	per ogni ritardo superiore a 20 minuti nella consegna e distribuzione dei pasti
€ 2.000,00	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 mancata somministrazione di eventuali prodotti ulteriori offerti (DOP, biologici, IGP, ecc.)
€ 2.000,00	per difformità non autorizzate dei prodotti somministrati rispetto all'elenco delle marche fornite
€ 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
€ 1.000,00	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

Per i casi non specificatamente previsti nell'allegato di riferimento, l'importo della penale sarà determinato mediante comparazione alla violazione più assimilabile.

Art. 35

RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Alla presenza d'inadempienze gravi e ripetute, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di risolvere il contratto, previa comunicazione scritta alla Ditta Appaltatrice, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della stessa Ditta Appaltatrice e salva l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi degli art. 1454 e 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- ulteriori inadempienze dell'impresa dopo la comminazione di n. 3 penalità nel corso del medesimo anno scolastico;
- apertura di una procedura fallimentare della Ditta Appaltatrice;
- per arbitrio abbandono dei servizi oggetto dell'appalto da parte del gestore;
- per cessione, da parte della Ditta Appaltatrice, ad altri degli obblighi relativi al contratto senza il preventivo consenso dell'Amministrazione Comunale;

- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute violazioni delle norme di sicurezza e prevenzione;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa della Ditta Appaltatrice.

La risoluzione del contratto per colpa, inoltre, comporta l'esclusione della Ditta Appaltatrice alla partecipazione di successive gare per la ristorazione nel Comune d'Anguillara.

Nel caso di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale ha la facoltà di interpellare la seconda Ditta classificata per procedere all'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche proposte dalla stessa in sede d'offerta e, in caso di rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto.

Nel caso che le ditte in graduatoria interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente d'ogni conseguente spesa o danno.

Alla Ditta Appaltatrice, inadempiente, sarà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese ed i danni.

Art. 36

ASSICURAZIONE E GARANZIE

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 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 alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.

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 € 4.000.000,00 per singolo sinistro ed € 2.000.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche 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. 37

CONTROVERSIE

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, verranno sottoposte alla giurisdizione ordinaria con espressa esclusione della competenza arbitrale.

Il foro di competenza è quello di Civitavecchia.

Art. 38

PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla Ditta Appaltatrice con l'Amministrazione Comunale a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole.

Con riferimento a quando stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente acclusi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Per le annate scolastiche successive alla prima è possibile procedere a revisione dei prezzi contrattuali, previa richiesta da parte della Ditta Appaltatrice, sulla base di apposita istruttoria condotta dal responsabile del servizio, assumendo a riferimento l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI) elaborato dall'ISTAT nel mese di settembre dell'anno di riferimento.

Art. 39

FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Al termine d'ogni mese il gestore presenterà la relativa fattura riportante il numero dei pasti effettivamente erogati ed un allegato schema riepilogativo degli ordini giornalieri, suddivisi per ogni singolo plesso scolastico.

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

Il pagamento delle fatture emesse dall'Appaltatore sarà effettuato dal Committente, entro 60 gg. dal ricevimento della fattura e comunque sempre previa verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C. e della rispondenza tra il numero di pasti fatturati e quelli effettivamente erogati.

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

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

Art. 40

INVENTARIO DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

Alla scadenza del contratto la Ditta Appaltatrice si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti ed attrezzature ed arredi annessi, i quali devono essere almeno uguali in numero specie e qualità a quelli di cui all'inventario iniziale.

Tali beni devono essere consegnati all'Amministrazione Comunale in perfetto stato di pulizia, funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Restano di proprietà dell'Amministrazione Comunale tutte le attrezzature e gli arredi ulteriori che la ditta ha messo a disposizione per l'esecuzione del servizio, comprese le apparecchiature eventualmente sostituite a seguito di rottura.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, macchine, arredi ed attrezzature, questi verranno stimati ed addebitati alla Ditta Appaltatrice.

Art. 41

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 comunicherà 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 fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

Art. 42

ALLEGATI

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

- 1) Quantità in peso degli ingredienti per singola porzione;
- 2) Caratteristiche tecniche delle derrate alimentari;
- 3) Personale attualmente impiegato nel servizio.

Allegato 1

Quantità in peso degli ingredienti per singola porzione

Alimento in gr.	Scuola materna	Scuola Elementare	Scuola Media
Pasta o riso	50	60	70
Pasta in brodo	20	30	30
Gnocchi	120	150	180
Patate	100	150	150
Carne	70 - 80	90 - 100	100 - 110
Pesce	80 - 90	110	130
Pollame con osso	120	150	160
Uova	n. 1	n. 1,5	n. 1,5
Formaggio stagionato	50	50	60
Formaggio fresco	80	100	100
Tonno sottolio sgocciolato	50	60	80
Prosciutto	35 - 40	60	70
Legumi secchi	30	30	50
Verdura cotta	80	100	150
Verdura cruda	80	100	120
Olio di oliva extra vergine	15	20	20
Parmigiano	5	10	10
Pane	20	40	50
Frutta fresca	150	200	200

I pesi sopra riportati si intendono a crudo e al netto degli scarti.

Allegato 2

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Scopo del presente capitolo è quello di indicare le caratteristiche merceologiche che le derrate alimentari fornite dovranno avere.

- Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate;
- La qualità dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate nel presente capitolato;
- Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. del 6/4/00 n. 53;
- Devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (Dlgs. 109/92, Dlgs. 110/92 e succ. mod.);
- Devono rispettare le indicazioni di cui al Provvedimento 29 aprile 2010 “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica” (G.U.n. 134 del 11 giugno 2010);
- Devono rispettare le indicazioni di cui al D.L. 12 settembre 2013 n° 104 art. 4 c. 5-quater (convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2013 n° 128);
- Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla Legge per i singoli prodotti, sia per il trasporto che per la conservazione.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE BOVINA

Si richiede la fornitura di carni refrigerate di vitellone o scottona in età compresa tra i 16 e 24 mesi, nei seguenti tagli:

-fesa

-sottofesa

-scamone

-girello

Le carni dovranno avere colore lucente rosso-rosa e consistenza soda compatta; i tagli dovranno essere privi di scarto o grasso di copertura, dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto, in materiale trasparente, regolarmente etichettati e non dovranno presentare eccessiva sierosità all'interno dell'involucro (non superiore al 3%), né liquido di colore bruno, verdastro o odore acre.

Le preparazioni a base di carni macinate (ragù, svizzere, polpettoni o crocchette) dovranno essere ottenute all'interno delle cucine e dovranno provenire dai tagli anatomici succitati.

Le carni dovranno provenire da bovini nati, allevati, macellati/sezionati sul territorio italiano; ogni partita fornita dovrà essere accompagnata da documentazione attestante le suddette caratteristiche, come dai Regolamenti Cee n.1760/2000 e n.1825/2000 della Commissione sulla etichettatura delle carni bovine fresche e n.178 del 2002.

CARNE SUINA

Si richiede la fornitura di

-lombo suino

- arista

-prosciutto fresco senz'osso confezionato sottovuoto

Le carni non dovranno avere nessun segno di PSE o DFD-sindrome e dovranno avere tutte le caratteristiche tipiche delle carni fresche (colore rosa chiaro uniforme, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine), senza segni di invecchiamento, né di cattiva conservazione; i grassi presenti dovranno avere colore bianco e consistenza soda.

Le carni dovranno provenire da suini nati, allevati e macellati in Italia; la certificazione comprovante l'origine degli animali dovrà essere rilasciata dal Servizio Veterinario del macello o del laboratorio di sezionamento di provenienza e dovrà accompagnare ogni fornitura.

CARNI AVICOLE

Si richiede la fornitura di prodotti refrigerati di classe "A" , in particolare:

- *pollo a busto* di pezzatura non inferiore a Kg.1,200, per la preparazione di brodi
- *cosce di pollo* con anca,
- *petto di pollo*, senza pelle e senza grasso, senza osso o cartilagini,
- *fesa di tacchino*, senza pelle, senza osso.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati in Italia, ed essere state lavorate in macelli o laboratori di sezionamento italiani; la consegna dovrà avvenire non oltre due giorni dalla data di confezionamento/imbballaggio.

CARNI DI CONIGLIO

Si richiede la fornitura di carni refrigerate, provenienti da allevamenti zootecnici italiani, non appartenenti alla categoria "riproduttori", lavorate in macelli nazionali, in particolare si richiedono:

- *cosce disarticolate*, del peso di 220/240 gr.

Il tessuto muscolare dovrà avere colore rosa-chiaro lucente e consistenza soda; non saranno accettate carni eccessivamente umide o con odore acre, né con schegge d'osso o grumi di sangue.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto deve essere a maturazione completa o stagionatura di almeno 14/16 mesi; il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole.

Il prodotto dovrà essere fornito nelle seguenti pezzature

- *ricavato da carni di suino nato, allevato e trasformato entro i confini nazionali*
- *prosciutto intero con osso,*
- *prosciutto disossato sottovuoto,*
- *prosciutto in trancio disossato sottovuoto.*

PROSCIUTTO COTTO

Si richiede la fornitura di prosciutto ricavato da carni di suino nato, allevato e trasformato entro i confini nazionali, privo di fibrosità e parti tendinee, senza rammollimenti o aree vuote, esente da difetti interni o esterni, privo di polifosfati aggiunti, glutammato monosodico, non eccessivamente speziato o aromatizzato.

La fetta dovrà presentarsi compatta, asciutta e morbida, di colore rosa opaco, senza aree gelatinose o spazi vuoti, di odore gradevole.

Il prodotto dovrà essere consegnato nelle seguenti pezzature:

- *prosciutto cotto intero sottovuoto,*
- *prosciutto cotto in tranci sottovuoto , con modeste quantità di liquido gelatinoso all'interno della confezione.*

PRODOTTI ITTICI

A- Congelati/Surgelati

Si richiede la fornitura di:

- *filetti di platessa,*
- *filetti di merluzzo*
- *seppia spellata*

- gamberetti sgusciati*
- palombo in tranci*
- calamari*
- vongole sgusciate*
- bastoncini di pesce*

Le quantità consegnate dovranno intendersi al netto della glassatura che non dovrà essere superiore al 15/20%. Nelle confezioni consegnate dovrà essere indicata la provenienza del prodotto.

Tutti i prodotti ittici dovranno essere esenti da spine, grumi di sangue, pinne o parti di pelle, residui di membrane o parti addominali, colori-odori anomali, tracce di scottature da freddo o di infestazioni da parassiti; i prodotti, una volta scongelati, dovranno avere consistenza soda ed elastica, con odore gradevole.

B- Conservati

Si richiede la fornitura di *tonno in scatola*, in trancio intero, con consistenza uniforme e compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come: spine, pelle, squame e grumi di sangue; confezionato in olio di oliva; il prodotto non dovrà presentare alcun difetto, anche visibile, di odore, sapore e colore.

LATTE E LATTICINI

Si richiede la fornitura:

- *latte intero, pastorizzato, fresco*. La data di scadenza riportata sulla confezione deve essere posteriore di almeno due giorni.

- *latte UHT a lunga conservazione, intero o parzialmente scremato*.

Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.

- *burro pastorizzato*.

- *Yogurt di latte vaccino intero bianco e alla frutta*, in confezioni da gr. 120/125, non deve contenere frutta in pezzi

- *parmigiano reggiano di I° categoria*

- *ricotta di latte vaccino, pastorizzata*, confezionata in confezione originale termosaldata, di provenienza nazionale

- *caciotta di latte vaccino intero*, a stagionatura di almeno 20 gg., di provenienza nazionale - *formaggio fresco a pasta filata (mozzarella, ovoletti di mozzarella, mozzarella fresca per pizza)* senza conservanti, di solo latte vaccino fresco pastorizzato, di provenienza nazionale

- *formaggi freschi a pasta molle (casatella, crescenza, stracchino, squaquerone)*, senza conservanti, di sapore dolce, esenti da sapore amaro e piccante, in confezione priva di quantità eccessiva di siero, di provenienza nazionale

- *emmental*

- *edammer*

Tutti i latticini dovranno essere privi di coloranti o di sostanze estranee al latte (farina, fecola di patate), tutte le confezioni/ imballaggi dovranno riportare le indicazioni previste in tema di etichettatura del D.lgs 109/92 e successive modifiche.

Non saranno accettati latticini non corrispondenti per natura, sostanza o qualità alla loro denominazione.

Prodotti entro i confini nazionali.

UOVA

Si richiede la fornitura di: *uova intere sgusciate pastorizzate* in confezioni da 0,5 Kg./1 kg.; il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento Cee, deve essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie previste dal D.L. n.65 del 4/2/93; la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 gg: rispetto la data di consegna.

Prodotte entro i confini italiani.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

PANE

Si richiede la fornitura di *pane comune*, *pane speciale all'olio* (panini all'olio) e *pane integrale* prodotto entro i confini regionali.

Il pane comune dovrà essere costituito da un impasto di farina di grano tenero tipo "0", acqua con o senza sale e lievito. La fornitura dovrà essere giornaliera, in sacchetti di carta e/o recipienti idonei, adeguatamente chiusi, in modo da assicurare l'osservanza delle norme di igiene e pulizia durante il trasporto.

E' vietata la fornitura di pane riscaldato o refrigerato.

Il pane dovrà essere consegnato nelle pezzature e nei formati richiesti e dovrà possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica, mollica morbida, ma non collosa, con gusto ed aroma senza anomalie (eccessivo sapore di lievito di birra, troppo salato, odore di rancido, di farina cruda, di muffa, ecc.).

PANE GRATTUGIATO

Si richiede la fornitura di pane grattugiato confezionato, ottenuto dalla macinazione di pane secco comune, secondo le norme vigenti.

FARINA – prodotta entro i confini italiani.

Si richiede la fornitura di :

- *farina di grano tenero* di tipo "0" e "00"
- *farina di mais*, tipo fresco o precotto

PIZZA SALATA- PIADINA- PIZZA MARGHERITA

Si richiede la fornitura di *pizza salata*, *piadina* e *pizza margherita fresca* prodotta entro i confini regionali, la pizza margherita dovrà essere farcita esclusivamente con pomodori pelati e mozzarella, senza aggiunta di erbe aromatiche o altri ingredienti. I prodotti dovranno possedere caratteristiche tali da essere garantite all'utenza cui sono destinati.

PASTA DI SEMOLA

Si richiede la fornitura di *pasta di semola di grano duro* prodotta entro i confini italiani, conforme alla L. n. 580/67 e successive modifiche, in vari formati, esente da spezzature, tagli, macchie e bollature, in confezioni originali e sigillate.

La verifica della tenuta di cottura sarà effettuata con la seguente modalità:

50 gr. di pasta cotta per 15 m' in 500 ml. di acqua distillata con 2,5 gr. di sale. Non dovrà risultare rotta o spappolata, non dovrà aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

PASTA SECCA ALL'UOVO

Si richiede la fornitura di *pasta secca all'uovo*, prodotta con semola di grano duro e uova entro i confini italiani, nei formati richiesti.

PASTA SURGELATA

Si richiede la fornitura di *pasta in sfoglia e ripiena surgelata* prodotta entro i confini italiani (*ad es: ravioli con ricotta e spinaci, tortelloni, tortellini con ripieno di carne, cappelletti con ripieno di formaggio*), *di gnocchetti di patate*, per i quali si richiede che per il gusto, sapore, modalità di preparazione, rispecchino le tradizioni locali. Questi prodotti devono essere consegnati in confezioni originali, sigillate e regolarmente etichettate.

RISO

Si richiede la fornitura di *riso parboiled*, possibilmente prodotto entro i confini italiani.

PRODOTTI DA FORNO E MERENDINE CONFEZIONATE (per uscite didattiche)

Si richiede la fornitura di *biscotti secchi* con o senza uovo, con o senza latte e derivati, prodotti esclusivamente con olio di oliva, margarine interamente vegetali o burro, e di *merendine tipo plumcake allo yogurt, alla carota, crostatina con marmellata di frutta*. Non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Prodotti entro i confini italiani.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono presentare le seguenti caratteristiche:

- a) presentare le caratteristiche della specie, e le qualità richieste;
- b) essere giunti a naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- c) essere privi di terrosità sciolte o aderenti, altri corpi o prodotti estranei;
- d) non devono presentare alterazioni evidenti e fermentazioni incipienti;
- e) prodotti non oltre i confini regionali.

Elenco frutta richiesta:

actinidia o kiwi, albicocche, arance, banane, castagne, cachi, ciliegie, clementini, cocomeri, fragole, limoni, mandaranci, mele, meloni, pere, pesche, pesche nettarine, susine, uva.

Elenco ortaggi richiesti:

aglio, basilico, bietole, broccoli, carote, cavolo cappuccio, cavolfiore, cetrioli, cipolla, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, prezzemolo, pomodori da insalata e maturi, radicchio rosso, ravanelli, rosmarino, salvia, sedano, sedano rapa, spinaci, verza bianca e rossa, zucca gialla, zucchine.

ORTAGGI SURGELATI

Si richiede la fornitura di *piselli fini, fagiolini fini, spinaci in foglie, carote a rondelle, patate a spicchi o parisienne, spinaci, fagioli borlotti, minestrone di verdure e legumi, zucchine a rondelle, finocchio, cavolfiore e bieta*.

Gli ortaggi surgelati dovranno essere di prima qualità, accuratamente mondati, puliti e sani, senza corpi estranei, dovranno presentarsi omogenei per maturazione, di buona consistenza, né legnosa, né spapolata. Prodotti non oltre i confini nazionali.

FRUTTA SECCA OLEOSA

Si richiede la fornitura di *noci intere sgusciate, mandorle pelate, pinoli sgusciati*, prodotti non oltre i confini italiani.

POMODORI PELATI

Si richiede la fornitura di *pomodori pelati* con le caratteristiche previste dal D.P.R n.428/75; in particolare il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto, con residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore a 4,5.

Prodotti non oltre i confini nazionali.

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

Si richiede la fornitura di *confettura esclusivamente "extra"*, che dovranno presentarsi come una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificati, di colore traslucido, senza coloranti.

ORZO, MAIS, FARRO, FIOCCHI DI MAIS, RISO, CEREALI

Si richiede la fornitura di :

- *orzo perlato*
 - *mais sgranato al naturale*, cotto a vapore e al naturale, confezionato in vasi di vetro o in scatola di banda stagnata
 - *farro decorticato*, indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti e da alterazioni di tipo microbiologico
 - *fiocchi di mais e di riso, miscele di fiocchi di cereali con frutta secca*.
- Prodotti non oltre i confini nazionali.

LEGUMI SECCHI

Si richiede la fornitura di *fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie, fave* prodotti non oltre i confini nazionali.

ZUCCHERO

Si richiede la fornitura di *zucchero di barbabietola semolato*.

OLII

Si richiede la fornitura di *olio extravergine di oliva* con le caratteristiche previste dalle norme vigenti, in bottiglie di vetro scuro o in lattine; potendosi riscontrare notevoli differenze di gusto, colore e sapore, e quindi di gradimento, in prodotti a stessa denominazione, ed essendo tali valutazioni soggettive, dovrà essere consentita la sostituzione di un prodotto con un altro, qualora la maggioranza degli utenti non lo gradisca.

Si richiede la fornitura di olio di semi di arachide con le caratteristiche previste dalla legge vigente in lattine, da impiegarsi come separatore di paste asciutte per i trasporti .

Prodotti non oltre i confini italiani.

ACQUA

Si richiede, di norma, l'utilizzo di acqua di rete.

Si richiede, per i cestini da viaggio e per eventuali malfunzionamenti dell'impianto di rete e/o momentanea non potabilità, la fornitura di *acqua oligominerale naturale* in bottiglie di Pet.

SALE DA CUCINA IODURATO GROSSO/FINO

Si richiede la fornitura di *sale da cucina iodurato, fine e grosso*, privo di impurità e corpi estranei.

LIEVITO DI BIRRA- LIEVITO PER DOLCI

Si richiede la fornitura di :

- *lievito di birra fresco* in cubetti e *secco* in bustine,
- *lievito per dolci*, in bustine per dosi da 500 gr. e 1 Kg.

Allegato 3

Personale attualmente impiegato nel servizio

Dipendente	Qualifica	Livello	Ore settimanali
B.D.	ASM	6^ S	15
B.C.	ASM	6^ S	10
C.S.	ASM	5^	24
C.F.	ASM	5^	25
C.C.	ASM	6^ S	15
C.M.	CUOCA	4^	40
C.C.	ASM	6^ S	17,5
P.F.	CUOCA	4^	37,5
P.L.	ASM	6^ S	15
P.D.	ASM	6^ S	10
S.A.	ASM	6^ S	16
S.AR.	AIUTO CUOCA	5^	30
M.M.	AIUTO CUOCO	5^	15
S.AU.	ASM	6^	15
A.G.	AIUTO CUOCA	5^	24
S.L.	IMPIEGATO	5^	30

COMUNE DI ANGUILLARA SABAZIA

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA PER
LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA
E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

**DOCUMENTO UNICO
DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO**

(art. 26, commi 3 e 3-ter d.lgs 9 aprile 2008, n. 81, come modificato e integrato dal d.lgs 3 agosto 2009, n. 106)

Il Committente

Per la ditta Appaltatrice

Anguillara Sabazia li _____

SOMMARIO

Capitolato	Pag.
PREMESSA	3
SOGGETTI COINVOLTI.....	4
OGGETTO DELL' APPALTO E INDICAZIONI DEI LUOGHI	6
PROCEDURA D'EMERGENZA	6
VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI.....	8
COSTI SICUREZZA RISCHI DA INTERFERENZA	11
AGGIORNAMENTO DEL DUVRI	11

PREMESSA

Il presente documento, allegato al bando di gara , per l'appalto del servizio di mensa scolastica, nel Comune di Anguillara Sabazia, è da considerarsi come valutazione dei rischi specifici di interferenza relativa ai servizi richiesti in appalto e ha lo scopo di :

informare reciprocamente appaltatore e committente sui rischi connessi all'attività svolta negli ambiti del lavoro in oggetto dell'appalto in particolare i rischi da interferenza (D.lgs 81/2008 art. 26, comma 3 come modificato dal D.lgs 106/09);

promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;

ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, al generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro;

indicare i costi delle misure adottate per eliminare o , ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni; detti costi non sono soggetti a ribasso (D.lgs 81/08 e s.m.i. comma 5).

Nel caso specifico si verificano le condizioni previste dal D.lgs 81/08 come modificato dal D.lgs 106/09 art. 26 **comma 3.ter**(riportato di seguito integralmente) dove il datore di lavoro non coincide con il Committente (Comune di Anguillara Sabazia) per cui verrà redatto il documento di valutazione rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard; successivamente il presente documento sarà integrato dal datore di lavoro delle scuole con i rischi specifici da interferenza.

<p>Comma 3-ter. Nei casi un cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all'articolo 3, comma 34, decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della presentazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetti documento riferendo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.</p>
--

SOGGETTI COINVOLTI

Nelle seguenti tabelle sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro, nell'attività oggetto dell'appalto

1. Committente

Ente:	Comune di Anguillara Sabazia
Sede:	P.zza Del Comune n. 1 – 00061 Anguillara Sabazia
Recap. Tel	06.996000076/ 0699600001
Ref. Appalto	Dott.ssa Simonetta Princigalli
Medico Competente:	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	
Rappresentante dei Lavoratori RLS	
Referente o persona delegata:	

2. DITTA APPALTATRICE

Ditta	
Sede:	
Recap. Tel	
Datore Di Lavoro	
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	
Rappresentante dei Lavoratori RLS	
Medico competente	
Addetti antincendio	
Addetti Primo Soccorso	

I datori di lavoro (della ditta appaltatrice e della scuola) ai sensi del D.lgs 81/2008 art. 26 c. lettera a) e b):

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) 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.

3. ISTITUTO COMPRENSIVO

Scuola	
Indirizzo plesso	
Recapiti tel.	
Mail	
Dirigente Scolastico	
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)	
Rappresentante dei Lavoratori (RLS)	
Medico competente	

4. 205° CIRCOLO DIDATTICO

Scuola	
Indirizzo plesso scuola dell'infanzia	
Recapiti tel.	
Mail	
Dirigente Scolastico	
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)	
Rappresentante dei Lavoratori (RLS)	
Medico competente	

Come prescritto dal D.lgs 81/08 art. 26 3.ter, il presente documento sarà integrato con ulteriori indicazioni del datore di lavoro delle Scuole Interessate con i rischi specifici da interferenza e con le istruzioni speciali contenute nel piano di emergenza delle singole scuole.

OGGETTO DELL'APPALTO E INDICAZIONE DEI LUOGHI

L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica delle scuole indicante nella seguente tabella, in cui sono peraltro indicati il relativo indirizzo e la tipologia di servizio da svolgere:

Nome dell'Unità	Indirizzo	Tipo di servizio
205° Circolo Didattico – Scuola dell'Infanzia e scuola primaria (tempo pieno)	Via degli Oleandri	Cucina Refettorio
205° Circolo Didattico – Scuola dell'infanzia e scuola primaria	Via Verdi	Refettorio
Istituto Comprensivo San Francesco – Scuola dell'infanzia	Via della Mainella	Refettorio
Istituto Comprensivo San Francesco – Scuola primaria	Via della Mainella	Cucina Refettorio
Istituto Comprensivo San Francesco – Scuola Secondaria di primo grado	Via San Francesco	Refettorio

Sono compresi nell'appalto la pulizia dei locali (cucine, dispense, refettori e servizi igienici annessi ai locali di cui sopra), il trasporto dei pasti con autoveicolo nelle scuole interessate.

Per i dettagli dell'oggetto dell'appalto vedasi i documenti del bando di gara ed in particolare il capitolato tecnico.

PROCEDURE DI EMERGENZA

Lo scopo della presente sezione è quello di fornire al personale esterno presente nei locali delle scuole, 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 : incendio, esplosione, infortunio, malore, terremoto o alluvione ecc...

Le scuole dove gli addetti della ditta appaltatrice andranno ad operare sono dotate di piano d'emergenza; le planimetrie con i percorsi di emergenza da seguire sono affisse in ogni scuola.

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**.

Si richiamano di seguito alcuni comportamenti da attuare in caso di emergenza.

Le procedure di emergenza dovranno comunque essere concordate formalmente con i responsabili e gli addetti della scuola in cui sopra.

Gli addetti della ditta appaltatrice dovranno collaborare attivamente alla attuazione delle misure di emergenza anche in occasione delle prove di evacuazione.

EMERGENZA INCENDIO

In caso di piccolo incendio allertate i responsabili della scuola e seguite le indicazioni che vi vengono impartite, le procedure da attuare per la zona cucina sono di seguito elencate:

- Chiudere le finestre;
- chiudere la valvola del gas;
- togliere la corrente dal quadro elettrico azionando l'interruttore generale;
- uscite chiudendo la porta;
- collaborate con i docenti e il personale non docente della scuola a far uscire ordinatamente dli alunni verso il punto di raccolta esterno.

Se non è possibile contattare i responsabili, cercate di spegnere il fuoco con l'estintore posizionandovi con una uscita alle spalle senza correre rischi (se siete stati formati per questa mansione) .

Qualora non riusciate a spegnerlo o non ne abbiate le capacità ,ADOTTARE LE SEGUENTI PROCEDURE:

- 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 al numero – 115
- recatevi al punto di ritrovo e verificate la presenza dei colleghi, attendere l'arrivo de VVF e spiegate l'evento.

PRIMO SOCCORSO

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.

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 Pronto 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.**

In tutti gli ambienti di lavoro sono state adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- sono stati individuati i percorsi di esodo come 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.

Elenco dei nominativi dei responsabili/preposti alle emergenze per singola scuola

Nome dell' Unità	Nominativi
205° Circolo Didattico – Scuola dell'Infanzia e scuola primaria (tempo pieno)	
205° Circolo Didattico – Scuola dell'infanzia e scuola primaria	
Istituto Comprensivo San Francesco – Scuola dell'infanzia	
Istituto Comprensivo San Francesco – Scuola primaria	
Istituto Comprensivo San Francesco – Scuola Secondaria di primo grado	

VALUTAZIONE RICOGNITIVA DEI RISCHI

Per **Interferenza** si intende circostanza in cui si verifica una sovrapposizione tra il personale della Committente e quello dell'Appaltatrice o tra il personale di impresa diverse che operano contemporaneamente nella stessa area aziendale con contratti indipendenti.

Nel caso dell'appalto per la mensa delle scuole del comune di Anguillara Sabazia si hanno interferenze fra gli addetti dell'impresa appaltatrice, gli addetti e gli alunni delle scuole interessate dall'appalto.

La presente valutazione dovrà essere aggiornata, con le considerazioni e le integrazioni delle organizzazioni scolastiche.

Le eventuali integrazioni del presente piano non costituiscono comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto e dettagliati più avanti.

Dalla descrizione dei luoghi di lavoro e dalle attività previste al punto precedente, emergono le indicazioni sui rischi standard e da interferenze presenti nell'appalto, evidenziati nella tabella seguente.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere munito di tessera di riconoscimento corredata di fotografia contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro (D.lgs 81/2008 art. 26 comma 8)

Attività svolte dall'Impresa Appaltatrice	Interferenze	Frequenze	Rischio	Misure Preventive
Consegna diretta Alimentari presso cucine Trasporto pasti dalle cucine ai plessi scolastici muniti di refettori	Presenza di persone operanti presso locali scolastici, gli alunni, i genitori ed eventuale pubblico esterno, presenza di veicoli in circolazione, manovra, sosta	Giornaliera	Percorso stradale durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, urti incidenti dovuti alla circolazione di automezzi, investimenti da mezzi di trasporto, peso eccessivo scarico derrate scivolamenti, lesioni dorso-lombardi	Rispetto codice della strada. Cartellonistica di segnalazione presenza operatori. Rispetto dei limiti di peso. Calzature antiscivolo. Individuare percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo ad es. ricreazione e fine lezioni)
Preparazione pasti Porzionatura, assemblaggio	Contatto con Agenti biologici	Giornaliera	Infezioni, contaminazioni	Formazione del personale circa le misure igieniche da osservare corretto smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori.
	Presenza di personale a vario titolo (ad es. colleghi, docenti, personale scolastico)	Giornaliera	Urti, tagli, contusioni, abrasioni	Individuare percorsi protetti specialmente durante lo spostamento di pentole e/o contenitori caldi, Guanti di protezione
	Pavimenti Imbrattati e/o bagnati	Giornaliera	Scivolamenti, cadute, lesioni dorso-lombari	Calzature antiscivolo. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza. Intervenire prontamente per contenere eventuale versamento di prodotti oleosi o che possano rendere oleosa la pavimentazione

Attività svolte dall'Impresa Appaltatrice	Interferenze	Frequenze	Rischio	Misure Preventive
Pulizia dei locali cucina e refettori, dei servizi igienici e dei corridoi di collegamento	Presenza di persone operanti presso i locali scolastici	Giornaliera	Cadute, scivolamenti	Idonea segnaletica di sicurezza. Vietare ai non addetti calzature antiscivolo, delimitazione zona. Eeguire in orari a limitata incidenza di interferenza.
	Contatto con Prodotti chimici	Giornaliera	Intossicazioni, abrasioni	Utilizzo appropriate misure di protezione (ad es. guanti di protezione, mascherine) Assicurarsi che i prodotti per la pulizia/sanificazione non siano lasciati incustoditi e/o liberamente accessibili
Movimentazione utilizzo Di macchine ed attrezzature (carrelli, frigoriferi, lavastoviglie, friggitrice, forni, affettatrici etc)	Contatti con attrezzature che possono comportare un evidente rischio per gli utenti del servizio, il personale scolastico e colleghi	Giornaliera	Incendio esplosione Urto Schiacciamento contusioni	Le apparecchiature quando necessario devono essere marchiate CE ed oggetto di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche connesse a terra oppure a doppio isolamento Sorvegliare le attrezzature utilizzate e non lasciarle incustodite.
Manutenzione di attrezzature /impianti riparazione e manutenzione cucine e refettori	Persone operanti presso i locali scolastici	Secondo necessità	Contatto diretto e indiretto con parti in tensione e impianti elettrici Schiacciamento, contusioni	Delimitare la zona. Eeguire in orari a limitata incidenza di interferenza. Guanti e calzari di protezione.

COSTI SICUREZZA RISCHI DA INTERFERENZA

Dall'analisi dei rischi effettuata ai punti precedenti emerge che per eliminare o ridurre i rischi da interferenza dovranno essere organizzate delle riunioni di coordinamento fra i preposti della ditta appaltatrice e i responsabili delle scuole.

Si precisa che ulteriori indicazioni e prescrizioni possono essere inserite nel presente documento dall'organizzazione scolastica.

I costi della sicurezza, relativi ai solo rischi da interferenza, sono determinati dall'onere aggiuntivo delle riunioni di coordinamento fra i preposti della scuola e della ditta appaltatrice.

Successivamente ogni entità coinvolta provvederà a riportare tali indicazioni ai propri operatori nelle normali attività di informazione e formazione ex art. 36 e 37 del D.lgs 81/08 ed a controllarne la applicazione, la formazione deve riguardare tutti i punti riportati nelle check-list e la gestione delle emergenze evidenziate nei punti precedenti, con riferimento alle prove di evacuazione ai nominativi degli addetti all'emergenza e al primo soccorso della scuola.

Le riunioni di Coordinamento dovranno essere specifiche per ogni plesso, delle stesse deve essere redatto verbale a cura della Stazione Committente.

Considerate le dimensioni delle strutture e le persone coinvolte si è prevista una riunione annuale di due ore con la presenza di un preposto e del RSPP della appaltatrice, le scuole coinvolte sono 5.

Considerando un costo di 3,90 euro/pasto e che la durata del contratto è prevista in cinque anni, si prevede un costo a carico della ditta appaltatrice stimabile in € 0,01 a pasto (€1.670,00 annui).

Ai sensi del D.lgs 81/08 art. 26 comma 5 come modificato dal D.lgs 106/09 il costo relativo alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni, non sono soggetti a ribasso.

Le eventuali integrazioni successive del presente piano non possono costituire comunque incremento dei costi della sicurezza riconosciuti dal committente nell'appalto e qui dettagliati.

AGGIORNAMENTO DEL DURVI

Il DURVI è un documento “dinamico” per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

L'Impresa Appaltatrice dovrà produrre un proprio documento di valutazione dei rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.