



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

procedura: art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5, decreto legislativo n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.
criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del decreto legislativo n. 163 del 2006

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E RISTORAZIONE ANZIANI ED INDIGENTI

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

Denominazione ufficiale: COMUNE DI BARILE		
Indirizzo postale: Via Roma		
Città: Barile	CAP / ZIP: 85022	Paese: Italia
Punti di contatto: All'attenzione di: <u>Dott.ssa Giuseppina Azzanese</u>	Telefono: + 390 <u>0972/770396</u>	
Posta elettronica: <u>segreteria@comune.barile.pz.it</u>	Fax: + 390 <u>0972/770726</u>	
Indirizzi internet: Amministrazione aggiudicatrice:	http://www.comune.barile.pz.it	
Ulteriori informazioni sono disponibili presso:	<input checked="" type="checkbox"/> i punti di contatto sopra indicati	
Il capitolato speciale d'appalto e la documentazione complementare sono disponibili presso:	<input checked="" type="checkbox"/> i punti di contatto sopra indicati	
Le offerte vanno inviate a:	<input checked="" type="checkbox"/> i punti di contatto sopra indicati	

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO SERVIZI

II.1) Descrizione

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice: Servizio di mensa scolastica e ristorazione anziani ed indigenti
II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione: SERVIZI Servizio compreso nell'allegato II B del Decreto Legislativo n. 163/2011, Categoria n. 17, CPC 64 . Sito o luogo principale del servizio: Territorio del Comune di Barile
II.1.3) L'avviso riguarda un appalto pubblico
II.1.5) Breve descrizione dell'appalto: L'appalto ha per oggetto i servizi di mensa scolastica nelle Scuole dell'Infanzia e Primaria e Ristorazione anziani ed indigenti consistente prioritariamente in: – organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso il Centro Cottura comunale sito in Via Convento e somministrazione di pasti giornalieri (presso il refettorio adiacente al Centro Cottura Comunale) per



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

alunni e insegnanti della scuola dell'Infanzia;

– organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso il Centro Cottura comunale sito in C.so Alcide De Gasperi e somministrazione di pasti giornalieri (presso il refettorio adiacente al Centro Cottura Comunale) per alunni e insegnanti della scuola Primaria e secondaria di I° grado;

– organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento presso il Centro Cottura comunale sito in Via Convento di pasti giornalieri in appositi contenitori termici, per gli anziani e indigenti del territorio e consegna a domicilio degli stessi;

– riordino, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria impianti/attrezzature/arredi di cucina, refettori e locali accessori;

– responsabilità gestionale complessiva servizi affidati.

I generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti sono costituiti in parte, non inferiore al 50 % (cinquanta per cento), da prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione di origine protetta, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. 488/99, come specificato nel presente capitolato.

Le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione del servizio sono indicate nel Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati, disponibili sul sito istituzionale del Comune indicato al punto 1) e depositati agli atti d'ufficio.

II.1.8) Divisione in lotti:

no ☒

II.1.9) Ammissibilità di varianti:

no ☒

II.2) Durata dell'appalto o termine di esecuzione

Periodo in anni: due consecutivi dalla data di stipula del contratto

II.2.2) Opzioni: sì ☒

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di disporre la ripetizione di servizi analoghi sino ad un massimo complessivo di anni quattro nel rispetto della disciplina dettata dall'art. 57, comma 5 – lett. b), del D.Lgs. N°163/2006 e ss.mm.ii.

II.3) Quantitativo o entità dell'appalto

II.3.1) Quantitativo o entità totale (in euro, IVA esclusa)

Importo complessivo presunto dell'appalto per l'intero periodo di anni quattro: **€ 270.000,00 oltre IVA** pari ad **€ 67.500,00 annui**, di cui **€ 3.000,00 annui** per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo unitario a base d'asta a pasto è di **€ 4,50 oltre IVA** di cui **€ 0,20** per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

Numero di pasti annui presunti:15.000. *Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per l'Amministrazione comunale in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in base all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.*

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO E TECNICO

III.1) Condizioni relative all'appalto



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste

- per i concorrenti: garanzia provvisoria ai sensi dell'articolo art. 75, commi da 1 a 6, del d.lgs. n. 163 del 2006 e ss.mm.ii. pari al 2% dell'importo biennale a base di gara
- per l'aggiudicatario: cauzione definitiva ai sensi dell'articolo art. 113 del d.lgs. n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.

Importi della garanzia provvisoria di cui alla lettera a) e della cauzione definitiva di cui alla lettera b), numero 1), ridotti del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea ISO 9001:2000 in corso di validità.

III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento

- finanziamento mediante fondi ordinari di bilancio
- pagamenti con cadenza mensile posticipate entro trenta giorni dalla data di registrazione della fattura previa attestazione del regolare espletamento del servizio.

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento aggiudicatario dell'appalto:

Tutte quelle previste dall'ordinamento

III.1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto: sì ☒ no ☐

I servizi da svolgere sono tutti indicati nel capitolato speciale di appalto a cui si rimanda per le modalità di esecuzione.

III.2) Condizioni di partecipazione

III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale

Dichiarazioni sostitutive ai sensi del d.P.R. n. 445 del 2000, in conformità al disciplinare di gara, indicanti:

- Iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività corrispondenti con quella oggetto del presente appalto, mensa e/o ristorazione scolastica o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in altri paesi della U.E.;
- (Per le sole società cooperative) iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero dello Sviluppo economico ai sensi del D.M. 23.06.2004;
- non essere incorsi in risoluzioni contrattuali per analoghi servizi;

III.2.2) Capacità tecnica - ai sensi dell'art. 42 del D. Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii.:

- dichiarazione** sottoscritta dal legale rappresentante di aver prestato servizi di ristorazione collettiva nell'ultimo triennio (2009/2010/2011) con buon esito, da cui risulti l'indicazione di ciascun committente per conto del quale sono stati resi, tipologia di servizio, periodo ed importo;
- dichiarazione** sottoscritta dal legale rappresentante di disporre di un Centro Cottura di emergenza in caso di non funzionamento dei Centri Cottura Comunali dotato di tutte le autorizzazioni di legge e perfettamente adeguato alle norme ed alle necessità della fornitura da effettuare, ubicato il più vicino possibile ai luoghi di erogazione.

In riferimento ai precedenti punti III.2.2) e III.2.3):

- sono fatte salve le disposizioni in materia di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari ai sensi dell'art. 37, commi 1, 3, da 5 a 10 e da 12 a 19, d.lgs. n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.;
- ammesso avvalimento ai sensi dell'art. 49 del d.lgs. n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.

III.2.3) Appalti riservati:

sì ☐ no ☒

SEZIONE IV: PROCEDURA



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

IV.1) Tipo di procedura

IV.1.1) TIPO DI PROCEDURA: APERTA

ai sensi dell'art. 3, comma 37 e dell'art. 55, comma 5, decreto legislativo n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.

IV.2) Criteri di aggiudicazione

IV.2.1) Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa

ai sensi dell'art. 83 del decreto legislativo n. 163 del 2006 e ss.mm.ii., con i criteri indicati di seguito:

criteri discrezionali	ponderazione	criteri vincolati	ponderazione
Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva comprovato con la dichiarazione CCIA	5 su 100	Prezzo (in ribasso su importo unitario a base d'asta a pasto di € 4,50 oltre IVA di cui € 0,20 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso)	30 su 100
Percentuale di fornitori di materie prime in possesso di certificazioni secondo i sistemi di garanzia di qualità	20 su 100		
Percentuale di prodotti biologici, dop, igp, tradizionali utilizzati in aggiunta rispetto alla percentuale richiesta	10 su 100		
Possesso delle seguenti certificazioni di qualità: ISO 9001:2008 ISO 14001 ISO 22000 ISO 22005 UNI 10854:99 BS OHSAS 18001 SA 8000	20 su 100		
Distanza del Centro Cottura di emergenza dai luoghi di erogazione del servizio	5 su 100		
Proposte alternative, integrative, migliorative del servizio nel rispetto delle indicazioni del presente capitolato	10 su 100		

IV.3) Informazioni di carattere amministrativo

IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice:

CIG (SIMOG) : 4585768776

IV.3.2) Pubblicazioni relative allo stesso appalto

sì ☐ no ☒

IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare

Termine per il ricevimento delle richieste di documenti o per l'accesso ai documenti:

Giorno: LUNEDÌ Data: 29 - 10 - 2012 Ora: 12 00

Documenti a pagamento sì ☐ no ☒



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

I documenti sono liberamente accessibili nella sezione "In evidenza" del sito web del Comune www.comune.barile.pz.it

IV.3.4) Termine ultimo per il ricevimento delle offerte:

Giorno: **LUNEDÌ** Data: **05** - **11** - **2012** Ora: **12** **00**

IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiano

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta

giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte

Giorno: **LUNEDÌ** Data: **12** - **11** - **2012** Ora: **11** **00**

Luogo: Sede Municipale

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: sì ☒ no ☐

Rappresentanti dei concorrenti, in numero massimo di una persona per ciascuno; i soggetti muniti di delega o procura, o dotati di rappresentanza legale o direttori tecnici dei concorrenti, come risultanti dalla documentazione presentata, possono chiedere di verbalizzare le proprie osservazioni.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) Trattasi di un appalto periodico: sì ☐ no ☒

VI.2) Appalto connesso ad un progetto/programma finanziato da fondi comunitari: sì ☐ no ☒

VI.3) Informazioni complementari:

- a) appalto indetto con determinazione a contrattare n. 168 del 03/10/2012 (art. 55, comma 3, d.lgs. n. 163 del 2006);
- b) offerta tecnica ed economica in apposite buste interne al plico e contrassegnate dalla dicitura «Offerta Tecnica», «Offerta Economica»;
- c) verifica delle offerte anomale ai sensi degli articoli 86, comma 2, 87 e 88, d.lgs. n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.;
- d) aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida (art. 55, comma 4, d.lgs. n. 163 del 2006);
- e) obbligo per i raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di dichiarare l'impegno a costituirsi e di indicare le parti di servizi da affidare a ciascun operatore economico raggruppato o consorziato (art. 37, commi 8 e 13, d.lgs. n. 163 del 2006);
- f) obbligo per i consorzi di cooperative e per i consorzi stabili di indicare i consorziati per i quali il consorzio concorre e, per tali consorziati, dichiarazioni possesso requisiti **punto III.2.1)** (art. 37, comma 7, d.lgs. n. 163 del 2006);
- g) obbligo di dichiarazione di essersi recati sul luogo, di conoscere e aver verificato tutte le condizioni;
- h) obbligo di allegare prova documentale di avvenuto pagamento di € 20,00 a favore dell'Autorità Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture. Per le modalità di effettuazione del versamento in oggetto e ogni altra indicazione utile, si rimanda al sito dell'Autorità Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale del partecipante;



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

<p>- il CIG identificativo della procedura di gara;</p> <p>i) obbligo di allegare copia del Disciplinare di gara e del Capitolato speciale di appalto timbrato e firmato su ogni foglio dal Legale Rappresentante del concorrente o da persona munita dei necessari poteri;</p> <p>j) ogni informazione, specificazione, modalità di presentazione della documentazione per l'ammissione e dell'offerta, modalità di aggiudicazione, indicate nel disciplinare di gara, parte integrante e sostanziale del presente bando;</p> <p>k) documentazione complementare, compresi disciplinare di gara e modelli per dichiarazioni (utilizzabili dai concorrenti), sono disponibili all'indirizzo internet http://www.comune.barile.pz.it;</p> <p>l) la Stazione appaltante si avvale della facoltà di cui all'art. 140, commi 1 e 2, d.lgs. n. 163 del 2006 e ss.mm.ii. in caso di fallimento dell'appaltatore o risoluzione del contratto per grave inadempimento;</p> <p>m) controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria del Foro di Melfi con esclusione della competenza arbitrale;</p> <p>n) responsabile del procedimento: Dr.ssa Giuseppina AZZANESE, recapiti come al punto I.1).</p>
VI. 4) Procedure di ricorso
VI. 4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso
Denominazione ufficiale: T.A.R. (Tribunale Amministrativo Regionale) per la Basilicata, sede di Potenza
Organismo responsabile delle procedure di mediazione
Responsabile del procedimento di cui al punto VI.3, lettera n) .
VI.4.2) Presentazione di ricorso
Informazioni precise sui termini di presentazione del ricorso: a) entro 30 giorni dalla pubblicazione del presente bando per motivi che ostano alla partecipazione; b) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di esclusione; c) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione.
VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione di ricorso
Responsabile del procedimento di cui al punto VI. 3, lettera n) .

Il Responsabile della stazione appaltante
Dr.ssa Giuseppina AZZANESE



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

DISCIPLINARE DI GARA

(Norme Integrative al bando di gara mediante procedura aperta)

procedura: art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5, decreto legislativo n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.
criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del decreto legislativo n. 163 del 2006

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E RISTORAZIONE ANZIANI ED INDIGENTI

PARTE PRIMA

OGGETTO GARA - IMPORTO GARA - ONERI E PRESCRIZIONI GENERALI

Art. 1.- Indizione della gara

Il Comune di Barile, nel seguito definito brevemente "Stazione Appaltante" (in sigla: SA) bandisce una gara nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 3, comma 37 e art. 55, comma 5 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

La gara verrà espletata nell'osservanza delle norme contenute nel citato D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., per l'affidamento del servizio di mensa scolastica nelle Scuole dell'Infanzia, primaria e secondaria di I° grado e ristorazione anziani e indigenti del territorio ammessi al servizio.

La gara verrà affidata all'offerente che sarà individuato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 ter, del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, la Stazione Appaltante ha redatto il "Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze".

Art. 2.- Oggetto della gara

L'oggetto della gara è rappresentato dall'affidamento per due anni del servizio di mensa scolastica e ristorazione anziani e indigenti. La S.A. si riserva la facoltà di disporre la ripetizione di servizi analoghi sino ad un massimo complessivo di anni quattro nel rispetto della disciplina dettata dall'art. 57, comma 5 – lett. b) -, del D.Lgs. N°163/2006 e ss.mm.ii.

La SA si riserva, inoltre, il diritto di:

- a) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contrattuale, in conformità a quanto previsto dall'articolo 81, comma 3, del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;
- b) procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida;
- c) sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
- d) non stipulare motivatamente il contratto anche qualora sia intervenuta in precedenza l'aggiudicazione.

Art. 3.- Importo a base di gara

L'importo complessivo presunto per l'intero periodo di anni quattro è € 270.000,00 pari ad € 67.500,00 annui, di cui € 3.000,00 annui per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

L'importo unitario a base d'asta a pasto è di € 4,50 oltre IVA di cui € 0,20 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso.

Numero di pasti annui presunti: 15.000. *Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per l'Amministrazione comunale in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in base all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.*

Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo unitario a base d'asta a pasto.

La prestazione di cui al presente appalto viene effettuata nell'esercizio di impresa e, pertanto, è soggetta all'Imposta sul Valore Aggiunto (D.P.R. 26/10/1972, n. 633) da sommarsi all'importo di cui sopra, a carico della SA, in base all'aliquota vigente al momento del pagamento.

Art. 4. - Ammissibilità alla partecipazione alla gara



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Alla gara sono ammessi a presentare offerta, ai sensi dell'articolo 34 del D.Lgs. 12.4.2006, n. 163 e ss.mm.ii., i soggetti in possesso:

- 4) Iscrizione alla C.C.I.A.A. per attività corrispondenti con quella oggetto del presente appalto, mensa e/o ristorazione scolastica o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in altri paesi della U.E.;
- 5) (Per le sole società cooperative) iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero dello Sviluppo economico ai sensi del D.M. 23.06.2004;
- 6) non essere incorsi in risoluzioni contrattuali per analoghi servizi;

In caso di Ditte appositamente e temporaneamente raggruppate l'offerta congiunta deve:

- essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo;
- contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio dei mandanti;
- specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici;

I concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire la fornitura nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.

L'offerta dei concorrenti raggruppati determina la loro responsabilità solidale nei confronti del Comune di Barile.

Ai partecipanti alla gara è vietato partecipare come impresa individuale avendo partecipato in raggruppamento.

Ogni Offerente non potrà presentare più di un'offerta.

E' inoltre ammessa la partecipazione di Consorzi di imprese con l'osservanza della disciplina di cui agli articoli 34, 35, 36 e 37 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla presente gara in qualsiasi altra forma (individuale o associata), pena l'esclusione dalla procedura stessa sia del consorzio che dei consorziati e l'applicazione dell'art. 353 del codice penale.

Art. 5. - Esclusione dalla partecipazione alla gara

Sono esclusi dalla partecipazione alla gara i concorrenti che si trovino anche in una sola delle condizioni previste dall'Art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

Sono, inoltre, esclusi dalla partecipazione alla gara i concorrenti nei cui confronti la SA ha adottato provvedimenti di risoluzione contrattuale per grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate o per aver commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale.

Nel caso di raggruppamento di imprese, nessuno dei partecipanti potrà trovarsi in una o più delle citate condizioni di esclusione, pena la decadenza dell'intero raggruppamento dall'accesso alla gara.

Art. 6. - Divieto di cessione del contratto e subappalto

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Non è ammesso il subappalto.

Art. 7. - Oneri, obblighi e responsabilità della Ditta aggiudicataria

Sono a carico della Ditta aggiudicataria, e quindi da considerarsi compresi nell'appalto, gli oneri e obblighi di seguito riportati:

- a) spese relative alla messa a disposizione di personale, mezzi ed attrezzature per l'esecuzione del servizio;
- b) le spese di contratto, di stampa, di bollo, di registro, di copia inerenti agli atti che occorrono per la gestione dell'appalto;
- c) le spese necessarie alla costituzione della garanzia contrattuale ed al suo reintegro in caso di uso da parte della SA, nonché le spese per fidejussioni prestate a qualunque titolo;



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

- d) oneri derivanti dall'assumere in proprio ogni responsabilità per infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, tanto per l'Amministrazione che di terzi, in dipendenza di omissioni o negligenze nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto;
- e) oneri che dovessero occorrere nel corso dell'adempimento contrattuale a seguito di imprevisti non valutati sia nella fase progettuale della SA che della Ditta aggiudicataria;
- f) tutti gli altri oneri ed obblighi previsti dal capitolato speciale d'appalto.

È a carico della Ditta, inoltre, ogni obbligo derivante dalla normativa vigente in materia di sicurezza, igiene e medicina del lavoro.

Il corrispettivo per gli obblighi, oneri e responsabilità di cui al presente articolo, nonché di quant'altro riportato altrove nel presente Disciplinare, è conglobato nel prezzo stabilito in sede di stipulazione del contratto d'appalto.

Art. 8. - Cauzioni

a) *Cauzione provvisoria per partecipare alla gara.*

L'offerta presentata per la partecipazione alla gara deve essere corredata, ai sensi, per gli effetti e secondo le modalità di cui all'art. 75, D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii, da una garanzia pari al 2% (dueper cento) dell'importo biennale a base di gara pari ad € 135.000,00 sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. Detta cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione aggiudicatrice, ovvero mediante fideiussione bancaria o assicurativa, ovvero rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 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'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto di appalto. L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., qualora l'offerente risultasse affidatario. La SA, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui alla presente lettera a), tempestivamente e, comunque, entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

b) *Garanzia contrattuale per la stipula del contratto.*

L'esecutore del contratto, ai sensi, per gli effetti e secondo le modalità di cui all'art. 113, D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., è obbligato a costituire, prima della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della SA.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui al precedente comma "a" da parte della SA, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

La Garanzia contrattuale per la stipula del contratto copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo allo scadere del periodo di garanzia aggiudicato, se maggiore.

PARTE SECONDA

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA - PROCEDURA DI GARA - AGGIUDICAZIONE

Art. 9 - Documentazione per la partecipazione alla gara

L'offerta dovrà essere contenuta in un unico plico chiuso che sia, a pena di esclusione dalla gara, controfirmato sui lembi di chiusura e sigillato con sistemi idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

All'interno del plico come sopra individuato, le Ditte dovranno inserire la documentazione elencata negli articoli che seguono, suddivisa in tre buste chiuse e sigillate con le modalità di cui sopra:

- a) **busta "A": documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara;**
- b) **busta "B": offerta tecnica;**
- c) **busta "C": offerta economica;**

Tutta la documentazione deve essere redatta in lingua italiana.

Art. 10. - Contenuto della busta "A"

Nella **busta "A"** riportante la dicitura esterna "Documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara" e gli estremi del concorrente, dovranno essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

A.1) Elenco della documentazione prodotta ed inclusa nella busta A;

A.2) Copia del presente disciplinare di gara e del capitolato speciale d'appalto allegati firmati per accettazione in ogni loro pagina dal Legale Rappresentante dell'offerente o da persona dotata di idonei poteri di firma;

A.3) Autodichiarazione anche cumulativa (come da Fac simile *Allegati*), resa ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, sottoscritta secondo quanto prescritto dall'art. 38 del DPR 445/2000 e ss.mm.ii., recante in allegato la fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore attestante il possesso dei requisiti di seguito indicati:

- a) l'iscrizione, per attività inerenti ai servizi oggetto di gara, alla C.C.I.A.A. o per i residenti in altri stati membri, in uno dei registri professionali o commerciali indicati all'Allegato XI B) del D. Lgs 163/2006 e ss.mm.ii. ovvero per le sole società cooperative l'iscrizione all'Albo delle società cooperative presso il Ministero dello Sviluppo economico ai sensi del D.M. 23.06.2004, con indicazione del numero e data di iscrizione, della composizione della ditta/società o loro consorzi, nonché dei nominativi delle persone designate a rappresentare ed impegnare legalmente la società stessa e del direttore tecnico;
- b) Di non essere incorsi in risoluzioni contrattuali per analoghi servizi;
- c) di non trovarsi in nessuna delle condizioni generali di esclusione dai pubblici appalti previste dall'art. 38, comma 1 e 2, del D. Lgs.163/2006 e ss.mm.ii.;

Sul punto si precisa che la dichiarazione di cui ai suddetti *Allegati* -del presente Disciplinare dovrà essere presentata: in caso di R.T.I. o Consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lett. e) del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. sia costituiti che costituendi da tutte le imprese componenti il R.T.I. o il Consorzio; (ii) in caso di Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., dal Consorzio medesimo e da tutte le imprese consorziate indicate quali concorrenti per quanto riguarda i requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del Decreto predetto, dal solo Consorzio per quanto riguarda i requisiti di capacità tecnico-organizzativa, il tutto come meglio specificato nel seguito del presente Disciplinare.

A.4) Capacità tecnica, ai sensi dell'art. 42 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.:

- 3) **dichiarazione** sottoscritta dal legale rappresentante di aver prestato servizi di ristorazione collettiva nell'ultimo triennio (2009/2010/2011) con buon esito, da cui risulti l'indicazione di ciascun committente per conto del quale sono stati resi, tipologia di servizio, periodo ed importo;
- 4) **dichiarazione** sottoscritta dal legale rappresentante di disporre di un Centro Cottura di emergenza in caso di non funzionamento dei Centri Cottura Comunali dotato di tutte le autorizzazioni di legge e perfettamente adeguato alle norme ed alle necessità della fornitura da effettuare, ubicato il più vicino possibile ai luoghi di erogazione.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Sono fatte salve le disposizioni in materia di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di cui all'articolo 37, commi 1, 3, 5, 10 e da 12 a 19, del decreto legislativo n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.. A pena di esclusione, ogni concorrente costituente il raggruppamento deve essere qualificato per le prestazioni che dovrà svolgere nell'ambito del raggruppamento e per il relativo importo.

A.5) Cauzione provvisoria nelle modalità stabilite dall'Art. 8. - **Cauzioni** del presente Disciplinare.

A.6) Documento comprovante l'avvenuto pagamento della contribuzione dovuta all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della L. 266/2005 e precisamente: ricevuta originale del versamento o fotocopia della stessa corredata da dichiarazione di autenticità e copia del documento di identità in corso di validità; oppure nel caso di versamento on-line la copia stampata dell'e-mail di conferma trasmessa dal sistema di riscossione. In caso di associazione temporanea di imprese, il pagamento dovrà essere effettuato dalla Ditta individuata quale mandataria capogruppo. Per le modalità di effettuazione del versamento in oggetto e ogni altra indicazione utile, si rinvia al sito dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture: (<http://www.avcp.it/riscossioni.html>). Ai fini del suddetto versamento si comunica che il CIG (codice identificativo della gara) è il seguente 4585768776 e l'importo della contribuzione a carico dei partecipanti è di € **20,00**, come indicato nel documento "informazioni sulla gara" prodotto dal SIMOG (sistema informativo di monitoraggio della contribuzione) sul sito informatico dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture;

A.7) Dichiarazione di avere attentamente vagliato tutte le indicazioni e clausole riportate nel presente disciplinare, nel capitolato speciale e nella documentazione complementare, nonché tutte le relative circostanze di tempo, di luogo e contrattuali che possano influire sulla esecuzione dell'appalto stesso, e di incondizionata accettazione delle stesse;

A.9) Dichiarazione di essersi recati sul luogo, di conoscere e aver verificato tutte le condizioni;

A.10) In caso di avvalimento, il concorrente principale dovrà presentare, conformemente ai modelli riportati in Allegato:

- una sua dichiarazione verificabile ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;
- una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;
- una dichiarazione sottoscritta dall'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;
- una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;
- in originale o copia autentica il contratto in virtù del 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;

nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal comma 5 dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

Resta inteso che, ai fini della presente gara, la Ditta Concorrente e l'Impresa Ausiliaria sono responsabili in solido in relazione alle prestazioni oggetto dell'Appalto. Ogni Ditta concorrente può avvalersi di una sola Impresa Ausiliaria per ciascun requisito. A pena di esclusione, non è consentito che più Ditte concorrenti si avvalgano dei requisiti di una stessa Impresa ausiliaria e che partecipino sia l'impresa ausiliaria sia quella che si avvale dei requisiti.

A.11) In caso di RTI o Consorzio

già costituito:

- copia autentica dell'atto di conferimento di mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza all'operatore economico individuato come mandatario ovvero dell'atto costitutivo del Consorzio;



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

- dichiarazione del Legale Rappresentante o di persona dotata di idonei poteri di firma, dell'impresa mandataria o del Consorzio, in cui dovranno essere specificate le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese, ai sensi dell'art. 37, comma 4, del D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.;

non costituito:

- dichiarazione singola o congiunta firmata dal Legale Rappresentante o da persona dotata di idonei poteri di firma, di ciascuna impresa raggruppanda o consorzianda, attestante:

- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;

- la specificazione delle parti dell'appalto che saranno eseguite dalle singole imprese, ai sensi dell'art. 37, comma 4, del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;

Per gli Offerenti aventi sede legale all'estero, le dichiarazioni di cui al presente articolo possono essere sostituite da analoghe dichiarazioni o certificati rilasciati dai competenti uffici del Paese in cui la Ditta ha sede, ai sensi dell'art. 47 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii..

I documenti sopra indicati, eventualmente prodotti in lingua straniera, debbono essere accompagnati da traduzione in lingua italiana a norma di legge.

Art. 11 - Contenuto della busta "B"

Nella busta "B", riportante la dicitura esterna "Offerta Tecnica" dev'essere contenuta esclusivamente l'offerta tecnica.

Ai fini della valutazione, il concorrente presenta la propria offerta tecnica articolata secondo gli elementi di seguito indicati, che devono essere descritti in successione nel corpo dell'offerta e contrassegnati con le relative lettere (es.: A, B, C).

L'offerta tecnica deve essere scritta in modo chiaro e sintetico e deve essere in tutto conforme e compatibile con quanto previsto dal Capitolato d'appalto.

Gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica sono i seguenti:

PARAMETRI	PUNTEGGIO	
Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva comprovato con la dichiarazione CCIA	Ogni 5 anni	Punti 0,5
	Fino ad un massimo di	Punti 5
Percentuale di fornitori di materie prime in possesso di certificazioni secondo i sistemi di garanzia di qualità	Da 0 a 25%	Punti 0
	Da 26 a 50%	Punti 5
	Da 51 a 75 %	Punti 10
	Da 76 a 100 %	Punti 20
	Fino ad un massimo di	Punti 10
Percentuale di prodotti biologici, dop, igp, tradizionali utilizzati in aggiunta rispetto alla percentuale richiesta	Ogni 2 %	Punti 1
	Fino ad un massimo di	Punti 10
Possesso delle seguenti certificazioni di qualità	ISO 9001:2008	Punti 4
	ISO 14001	Punti 4
	ISO 22000	Punti 4
	ISO 22005	Punti 3
	UNI 10854:99	Punti 2
	UNI OHSAS 18001	Punti 2
	SA 8000	Punti 1
	Fino ad un massimo di	Punti 20
Distanza del Centro Cottura di emergenza dai luoghi di erogazione del servizio	Meno di 15 Km	Punti 5
	Da 15 a 20 Km	Punti 3
	Oltre 20 km	Punti 1
Proposte alternative, integrative, migliorative del servizio nel rispetto delle indicazioni del presente capitolato		Punti 10
TOTALE		Punti 70



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Art. 12 - Contenuto della busta "C"

La busta "C", riportante la dicitura esterna "Offerta economica" e gli estremi del concorrente, dovrà contenere l'offerta economica proposta dal concorrente, redatta sulla base del modello tipo, predisposto dalla Stazione Appaltante.

L'offerta dovrà essere espressa esclusivamente in ribasso rispetto al corrispettivo posto a base di gara.

All'offerta economica contenente il prezzo più basso viene attribuito il punteggio massimo (30 punti) mentre alle altre offerte il punteggio viene attribuito applicando la seguente formula:

$$Vi = Vmax \times (Pmin / Pi)$$

Dove:

Vi = punteggio attribuito al concorrente "i"

Vmax = punteggio massimo attribuibile (30 punti)

Pmin = prezzo minore fra quelli offerti

Pi = prezzo offerto dal concorrente "i"

Ai fini della valutazione della congruità dell'offerta economica, il concorrente deve indicare la composizione del prezzo dell'appalto, coerentemente con quanto previsto dal Capitolato e con quanto descritto nell'Offerta tecnica, specificando gli elementi necessari alla valutazione.

L'offerta è redatta mediante dichiarazione di ribasso percentuale unico, ai sensi dell'art. 82, comma 2, lett. a) del decreto legislativo n. 163 del 2006, sul prezzo unitario per pasto posto a base d'asta al netto di IVA, con le seguenti precisazioni:

- a) il foglio dell'offerta, in bollo, è sottoscritto dal legale rappresentante del concorrente o da altro soggetto avente i medesimi poteri, come risultante dalla documentazione presentata;
- b) il ribasso è indicato obbligatoriamente in cifre ed in lettere. In caso di discordanza tra il ribasso indicato in cifre e quello indicato in lettere prevale il ribasso percentuale più vantaggioso per l'Amministrazione Comunale;
- c) **limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari non ancora costituiti:** ai sensi dell'art. 3, comma 8, del decreto legislativo n. 163 del 2006:
 - c.1) l'offerta economica deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che compongono il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario;
 - c.2) l'offerta economica deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione i concorrenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, indicato specificatamente e qualificato come capogruppo, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti e che si conformeranno alla disciplina prevista dalle norme per i raggruppamenti temporanei; tale impegno alla costituzione può essere omesso qualora sia stato presentato unitamente alla documentazione o assorbito e integrato nelle dichiarazioni presentate con la stessa documentazione ai sensi del precedente art. 10;

Art. 13. - Confezione ed invio dell'offerta

Le buste "A", "B" e "C" di cui agli articoli precedenti, ciascuna con l'indicazione del proprio contenuto, dovranno essere comprese in un unico plico, pure esso sigillato e controfirmato sui lembi sovrapposti, recante la seguente dicitura:

"Procedura aperta per il servizio di mensa scolastica e ristorazione anziani ed indigenti – Comune di Barile – Via Roma - 85022 Barile – "DOCUMENTI DI GARA – NON APRIRE"

Il plico, che dovrà riportare denominazione e recapito del mittente, dovrà pervenire a mano o a mezzo servizio postale pubblico o servizi equiparati autorizzati al protocollo del Comune di Barile, nei termini riportati nel bando.

Il recapito dell'offerta ed il rispetto dei termini di consegna rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Art. 14. - Offerta sostitutiva

E' ammessa la presentazione di offerta sostitutiva di offerta già presentata, a condizione che:

- a) sia presentata dal medesimo Offerente;
- b) revochi e non integri la precedente offerta;
- c) riporti sul plico la dicitura **"OFFERTA SOSTITUTIVA"** scritta in rosso;



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

d) sia presentata entro i termini stabiliti nel bando di gara.
Le condizioni enunciate devono verificarsi simultaneamente.

Art. 15. - Termine di ricezione delle offerte

Le offerte dovranno pervenire alla SA, a rischio e cura dell'Offerente, entro la data e l'ora stabilite nel bando di gara. Si avverte che ogni offerta presentata, oltre il termine stabilito, sarà ritenuta come "non pervenuta", anche se sostitutiva di offerta precedente.

Art. 16. - Validità dell'offerta

L'offerta è revocabile incondizionatamente solo e soltanto prima del termine di scadenza per la presentazione dell'offerta.

Trascorso tale termine la proposta contrattuale diventa irrevocabile e la Ditta concorrente è vincolata alle condizioni espresse nella propria offerta per un periodo di 180 (centottanta) giorni solari a partire dalla data ultima fissata per la presentazione dell'offerta. L'offerta è tacitamente prorogata per ulteriori 180 giorni nella sua validità se la Ditta offerente non provvederà formalmente alla sua revoca.

L'offerta non potrà in alcun modo essere ritirata prima della conclusione delle operazioni di gara.

Art. 17. - Criteri di invalidazione delle offerte

Saranno ritenute nulle e, comunque, non valide, le offerte:

- a) lacunose nel merito in relazione all'esecuzione del servizio, tali da non permetterne la valutazione, a giudizio insindacabile della Commissione;
- b) prodotte per qualsiasi motivo dopo la scadenza del termine prefissato per la presentazione;
- c) non sottoscritte dal titolare o Legale Rappresentante dell'Offerente, ovvero dai Legali Rappresentanti delle Ditte eventualmente associate;
- d) non contenenti i documenti ovvero contenenti i documenti di data anteriore di sei mesi ovvero contenenti documenti e/o dichiarazioni parzialmente compilati;
- e) sottoposte a condizioni, termini o modalità non previste nel presente Disciplinare e nei documenti complementari.

Art. 18. - Svolgimento della gara

Presso la sede Municipale del Comune di Barile, nel giorno e all'ora stabiliti avrà luogo l'apertura dei plichi pervenuti. La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese o quant'altro.

La Commissione di gara, nominata ai sensi dell'art. 84 del D. Lgs. 12.04.2006, n. 163 dall'amministrazione aggiudicatrice, in prima seduta, con prosieguo, in parte in fase pubblica, aperta ai soli legali rappresentanti dei concorrenti ovvero ai soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, in parte in fase riservata, procede a:

- 1) verificare la regolarità formale delle buste contenenti la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica e l'offerta economica e in caso negativo ad escludere le offerte dalla gara;
- 2) verificare la regolarità della documentazione amministrativa;
- 3) verificare il possesso dei requisiti generali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni da essi prodotte e dai riscontri rilevabili d'ufficio ex art. 43 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i.

La Commissione di gara procede quindi all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti generali, alla comunicazione di quanto avvenuto agli uffici della stazione appaltante per il seguito di competenza;

Al termine dell'esame della documentazione contenuta nella "Busta A – Documenti Amministrativi" di tutte le imprese partecipanti, la Commissione procede ai sensi dell'art. 48, comma 1 del D.Lgs n. 163/2006.

Successivamente la Commissione giudicatrice, in seduta pubblica, comunica l'esito della verifica e procede all'apertura dei plichi contenenti l'offerta tecnica elencandone il contenuto.

In una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella "Busta B – Offerta tecnica", procede:



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

- alla valutazione delle proposte tecniche presentate dai concorrenti sulla base di quanto richiesto negli atti di gara;
- alla assegnazione dei relativi punteggi secondo i criteri su esposti e con le modalità in precedenza specificate.

La Commissione giudicatrice poi, in seduta pubblica, la cui ora e data sarà comunicata ai concorrenti con almeno 5 giorni di anticipo, apre la "Busta C – Offerta economica", contenente le offerte relative al ribasso offerto sul compenso annuo posto a base di gara, con conseguente assegnazione dei punteggi utilizzando il criterio in precedenza specificato.

Successivamente procede:

- ai sensi dell'art. 86, comma 2 del D.Lgs n. 163/2006, a verificare la presenza di eventuali offerte anomale;
- in presenza di offerte anomale procede ai sensi dell'art. 88, comma 7 del D.Lgs 163/2006, a verificare- l'anomalia delle offerte, fermo restando quanto previsto ai commi da 1 a 5 del richiamato art. 88;
- ad aggiudicare l'appalto in via provvisoria all'offerta economicamente più vantaggiosa non anomala.

La Stazione Appaltante procederà alla verifica del possesso dei requisiti di ordine generale, idoneità professionale, e qualificazione previsti dagli artt. 38, 39 e 40 del D. Lgs. 12.04.2006 n. 163 nei confronti del primo e del secondo classificato in graduatoria. Nel caso che tale verifica non dia esito positivo la stazione appaltante procede alla conseguente eventuale nuova provvisoria aggiudicazione, oppure a dichiarare deserta la gara.

L'aggiudicazione definitiva verrà effettuata dal competente organo gestionale della Stazione Appaltante.

Le operazioni di gara saranno verbalizzate ai sensi dell'art. 78 del D.Lgs. 12.04.2006 n° 163.

L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara è meramente provvisoria e subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente.

Ai sensi dell'art. 12 – c. 1 – del D. Lgs. n. 163/2006, l'aggiudicazione diverrà definitiva con il provvedimento soprarichiamato (determinazione dirigenziale).

In ogni caso l'aggiudicazione definitiva diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale, sull'aggiudicatario e sul concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

Art. 19. Criterio di aggiudicazione

Il servizio, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/06 e smi, sarà affidato all'Offerente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo una pluralità di elementi da applicarsi congiuntamente specificati nel presente Disciplinare di gara.

Art. 20. Offerte anomale

Applicando i criteri di legge (art. 86, comma 2, D.Lgs. n. 163 del 2006 e ss.mm.ii.) la SA valuterà la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti per la presente gara.

In ogni caso la SA può valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa (art. 86, comma 3, D.Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii.).

Verranno richieste le giustificazioni ex art. 87 del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii. e si procederà con le modalità stabilite dall'art. 88 del Decreto predetto.

Art. 21. - Aggiudicazione in caso di parità di punteggio

Nell'eventualità in cui, ultimate le operazioni di attribuzione dei punteggi, due o più Offerenti risultino a pari punti in testa alla classifica, l'appalto verrà aggiudicato alla Ditta per la quale risulta più elevato il punteggio tecnico, con riferimento alla griglia di valutazione. In caso di ulteriore situazione di parità, l'appalto verrà aggiudicato mediante sorteggio, giusto Art. 77 secondo comma del R.D. 23.05.1924 n. 827.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Art. 22. - Effetti dell'aggiudicazione e vincolo giuridico

In seguito all'aggiudicazione provvisoria il Comune di Barile, richiederà, ai sensi dell'art. 48 - comma 2 - D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii., alla ditta aggiudicataria e seconda classificata di fornire le prove che confermino le dichiarazioni sostitutive concernenti i requisiti di capacità tecnico - organizzativa richiesti nel bando di gara, ad eccezione delle Ditte già sorteggiate nella prima seduta pubblica e successivamente verificate.

Qualora l'aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione provvisoria della gara alla Ditta seconda classificata, all'escussione della cauzione provvisoria, alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture per i provvedimenti di cui all'art. 6 - comma 11 - del D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii..

L'aggiudicazione ha carattere provvisorio in quanto subordinata:

- a) all'accertamento dell'assenza di condizioni ostative relativamente alla disciplina vigente in materia di contrasto alla criminalità organizzata (antimafia) di cui al del d.P.R. n. 252 del 1998;
- b) all'accertamento della regolarità contributiva, ai sensi dell'articolo 38, comma 3, del decreto legislativo n. 163 del 2006, relativamente al personale dipendente mediante acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC) di cui all'articolo 2, del decreto-legge n. 210 del 2002, convertito dalla legge n. 266 del 2002 e di cui all'articolo 90, comma 9, del decreto legislativo n. 81 del 2008;
- c) all'approvazione del verbale di gara e dell'aggiudicazione da parte del competente organo della Stazione appaltante;

In seguito all'aggiudicazione definitiva l'aggiudicatario è obbligato, entro il termine prescritto dalla Stazione appaltante con apposita richiesta, e, in assenza di questa, entro 30 giorni dalla conoscenza dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, a fornire tempestivamente alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto e le informazioni necessarie allo stesso scopo, nonché a depositare le spese di contratto, di registro, di segreteria e ogni altra spesa connessa.

Qualora l'aggiudicatario non stipuli il contratto nei termini prescritti, ovvero non assolva gli adempimenti di cui sopra in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione, ancorché definitiva, può essere revocata dalla Stazione appaltante, in tal caso la Stazione appaltante provvede ad incamerare la cauzione provvisoria, fatto salvo il risarcimento di ulteriori danni quali i maggiori oneri da sostenere per una nuova aggiudicazione.

Art. 23. - Comunicazioni e informazioni sulla gara

Ai sensi e per gli effetti della Legge 241/1990 e ss.mm.ii., il Responsabile del procedimento è: Dott.ssa Giuseppina Azzanese.

Le richieste di chiarimenti da parte delle Ditte concorrenti dovranno pervenire al Comune di Barile al n. di fax 0972/770726 o mediante e-mail: segreteria@comune.barile.pz.it entro e non oltre 10 gg. dal termine di scadenza per la presentazione delle offerte e le risposte saranno pubblicate sul sito del Comune di Barile www.comune.barile.pz.it, nella sezione Bandi di gara, entro i sei giorni precedenti la scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Gli atti di gara (disciplinare, capitolato speciale e relativi allegati) sono disponibili sul sito www.comune.barile.pz.it.

Eventuali chiarimenti ed informazioni dovranno essere richiesti al Responsabile del procedimento nei termini di legge.

Le risposte ed i chiarimenti di interesse comune saranno comunicate a tutti i partecipanti mediante pubblicazione sul sito www.comune.barile.pz.it, sul quale sarà, inoltre, pubblicata ogni altra informazione o chiarimento relativi all'appalto, che la SA riterrà utile ed opportuno rendere noti. Gli interessati sono pertanto tenuti a consultare il suddetto sito fino alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

Art. 24.- Informativa ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196, in riferimento al procedimento instaurato dalla presente gara, si informa che:

- a. le finalità e modalità di trattamento dei dati sono esclusivamente dedite all'instaurazione del procedimento di aggiudicazione della gara;
- b. i soggetti o le categorie di soggetti che potranno venire a conoscenza dei dati inerenti le offerte presentate sono:



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

- il personale del Comune implicato nel procedimento
 - i concorrenti che partecipano alla gara
 - ogni altro soggetto che abbia interesse, ai sensi della Legge n. 241/1990 e ss.mm.ii..
- c. la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto;
- d. l'obbligo di cui al comma 1 non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio;
- e. la Ditta aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti;
- f. in caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione contraente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto, il contratto fermo restando che la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare;
- g. la Ditta aggiudicataria potrà citare i termini essenziali del contratto nei casi in cui fosse condizione necessaria.

Il Responsabile del Settore Affari Generali

Dott.ssa Giuseppina Azzanese



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Procedura di gara per l'affidamento del Servizio di Mensa Scolastica e ristorazione anziani ed indigenti

Art. 1 : Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha come oggetto la gestione del servizio di "Refezione Scolastica nelle Scuole dell'Infanzia e Primaria e Ristorazione anziani indigenti" per anni 2 a partire, presumibilmente, dal **01/10/2012** e comunque dalla data di effettivo inizio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di disporre la ripetizione di servizi analoghi sino ad **un massimo complessivo di anni (4) quattro**, nel rispetto della disciplina dettata dall'art. 57, comma 5, lettera b, del D.lgs. 163/2006 e, in generale, dalla normativa vigente in materia di rinnovi contrattuali.

Il servizio consistente prioritariamente in:

- organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso il Centro Cottura comunale sito in Via Convento e somministrazione di pasti giornalieri (presso il refettorio adiacente al Centro Cottura Comunale) per alunni e insegnanti della scuola dell'Infanzia;
- organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso il Centro Cottura comunale sito in C.so Alcide De Gasperi e somministrazione di pasti giornalieri (presso il refettorio adiacente al Centro Cottura Comunale) per alunni e insegnanti della scuola Primaria e Secondaria di I° Grado;
- organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso i Centri Cottura comunali siti in Via Convento e in C.so Alcide De Gasperi, confezionamento in appositi contenitori termici di pasti giornalieri per gli anziani e indigenti del territorio ammessi al servizio dal Comune di Barile e consegna a domicilio degli stessi;
- riordino, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria impianti/attrezzature/arredi di cucina, refettori e locali accessori;
- responsabilità gestionale complessiva servizi affidati.

E' vietata la preparazione ed il confezionamento di pasti in locali diversi dai suddetti Centri Cottura fatti salvi i casi di emergenza dovuti, ad esempio, a guasti tecnici o delle apparecchiature di cottura ovvero a lavori che devono essere eseguiti da parte dell'Amministrazione. In tale ipotesi, la ditta appaltatrice dovrà darne tempestiva e preventiva comunicazione al Comune di Barile il quale autorizzerà le diverse modalità operative limitatamente al periodo necessario.

In ogni caso la Ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio con le medesime caratteristiche indicate nel presente Capitolato ed i pasti dovranno essere prodotti in altro Centro Cottura, dotato di tutte le autorizzazioni di legge e perfettamente adeguato alle norme ed alle necessità della fornitura da effettuare, ubicato il più vicino possibile ai luoghi di erogazione.

I generi alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti sono costituiti per il cinquanta per cento da prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione di origine protetta, ai sensi dell'art. 59, comma 4, della L. 488/99, come specificato nel presente capitolato.

Art. 2: Durata e importo dell'appalto

Il presente appalto si intende valido per 2 (due) anni a partire dalla data di effettivo inizio del servizio. E' fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di disporre la ripetizione di servizi analoghi sino ad un massimo complessivo di anni (4) quattro, nel rispetto della disciplina dettata dall'art. 57, comma 5, lettera b, del D.lgs. 163/2006 e, in generale, dalla normativa vigente in materia di rinnovi contrattuali.

L'importo unitario a base d'asta a pasto è di € 4,50 oltre Iva, di cui € 0,20 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso, per un numero annuo di pasti di 15.000.

Il numero dei pasti è presuntivo e non vincolante per l'Amministrazione comunale in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in base all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione od alla



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza con ciò possa modificare i termini dell'offerta.

L'amministrazione comunale, pertanto, non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri; ogni rischio in termini di mancato introito rimane a totale carico della Ditta appaltatrice.

Art. 3: Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione verrà in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali corrisponde un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

A. PREZZO:

Fino ad un massimo di 30 punti per la migliore offerta economica: per le altre verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$V_i = V_{\max} \times (P_{\min} / P_i)$$

dove:

V_i = punteggio attribuito al concorrente "i"

V_{\max} = punteggio massimo attribuibile (30 punti)

P_{\min} = prezzo minore fra quelli offerti

P_i = prezzo offerto dal concorrente "i"

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta, Iva esclusa.

Il prezzo come sopra formulato per ogni pasto unitario dovrà includere tutti i servizi e le forniture sopraelencate e specificate nel capitolato di appalto.

B. QUALITÀ'

Fino ad un massimo di 70 punti attribuiti sulla base dei seguenti parametri desumibili dalla documentazione prodotta:

PARAMETRI	PUNTEGGIO	
Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva comprovato con la dichiarazione CCIA	Ogni 5 anni	Punti 0,5
	Fino ad un massimo di	Punti 5
Percentuale di fornitori di materie prime in possesso di certificazioni secondo i sistemi di garanzia di qualità	Da 0 a 25%	Punti 0
	Da 26 a 50%	Punti 5
	Da 51 a 75 %	Punti 10
	Da 76 a 100 %	Punti 20
	Fino ad un massimo di	Punti 10
Percentuale di prodotti biologici, dop, igp, tradizionali utilizzati in aggiunta rispetto alla percentuale richiesta	Ogni 2 %	Punti 1
	Fino ad un massimo di	Punti 10
Possesso delle seguenti certificazioni di qualità	ISO 9001:2008	Punti 4
	ISO 14001	Punti 4
	ISO 22000	Punti 4
	ISO 22005	Punti 3
	UNI 10854:99	Punti 2
	UNI OHSAS 18001	Punti 2
	SA 8000	Punti 1
	Fino ad un massimo di	Punti 20
Distanza del Centro Cottura di emergenza dai luoghi di erogazione del servizio	Meno di 15 Km	Punti 5
	Da 15 a 20 Km	Punti 3
	Oltre 20 km	Punti 1
Proposte alternative, integrative, migliorative del servizio nel rispetto delle indicazioni del presente capitolato		Punti 10

I citati elementi di valutazione vanno esplicitati nel MODULO OFFERTA TECNICA.

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

Il punteggio relativo alla qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione giudicatrice.

Art. 4: Modalità di erogazione del servizio.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

A) Servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondari di I° grado

Per gli alunni ed il personale avente diritto il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, con la frequenza prevista dal calendario scolastico.

La fornitura deve essere effettuata secondo un orario diversificato per ogni scuola e comunque nell'arco di tempo dalle ore 12.00 alle ore 13.00.

I servizi richiesti alla Ditta aggiudicataria sono i seguenti: fornitura generi alimentari, acqua minerale, stoviglie, cottura degli alimenti nei Centri Cottura del Comune, e piccola merenda (se richiesta), allestimento dei tavoli con tovagliette a perdere individuali o per l'intero tavolo, in carta non colorata, tovaglioli a perdere e con bicchiere, piatti e posate di materiale a perdere, somministrazione dei pasti presso il refettorio, rigovernatura e pulizia del centro cottura e dei locali adibiti a refettorio, compreso il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio e sanificazione del pavimento, rimozione e avvio dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando la raccolta del vetro, della carta e della plastica dai restanti rifiuti.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere giornalmente, mediante proprio personale, a rilevare, mediante ritiro dei buoni mensa acquistati dagli utenti presso l'Ufficio Tributi del Comune, e comunicare alla cucina il numero esatto dei pasti e delle relative diete.

B) Servizio pasti a domicilio anziani ed indigenti

Il servizio dovrà essere svolto durante tutto l'anno, ad esclusione dei giorni festivi, dal Lunedì al Sabato. La consegna a domicilio dovrà avvenire nella fascia oraria che va dalle ore 12.00 alle ore 13.00.

I servizi richiesti alla Ditta aggiudicataria sono i seguenti: fornitura generi alimentari, acqua minerale, stoviglie e tovaglioli del tipo a perdere, cottura degli alimenti nei Centri Cottura del Comune, monoporzionamento in appositi contenitori termici, trasporto pasti presso il domicilio con idonei automezzi, rigovernatura e pulizia del centro cottura, compreso il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio e sanificazione del pavimento, rimozione e avvio dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando la raccolta del vetro, della carta e della plastica dai restanti rifiuti.

Durante il trasporto dovranno essere osservate le condizioni di temperatura per le sostanze alimentari deperibili ai sensi del D.P.R.327/80.

Il numero di pasti che dovranno essere preparati giornalmente sarà comunicato dall'Ente all'inizio del rapporto contrattuale; saranno oggetto di specifica comunicazione solamente le variazioni rispetto a quanto inizialmente comunicato.

Art. 5: Servizi complementari

Eventuali integrazioni dell'entità del servizio, che a causa di circostanze imprevedute, siano diventati necessari per le forniture oggetto di appalto, possono essere aggiudicati al fornitore stesso, purché non vengano separati, sotto il profilo tecnico o economico, dall'appalto principale senza recare gravi danni all'Amministrazione, oppure, pur essendo separabili dall'esecuzione dell'appalto iniziale, siano strettamente necessari per il suo perfezionamento.

Art. 6: Collaborazione

Il personale incaricato dalla ditta del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale della Scuola e del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio.

Art. 7: Locali ed Attrezzature Comunali

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, il Comune di Barile metterà a disposizione della Ditta appaltatrice i locali dei Centri Cottura ubicati in Via Convento, presso la scuola dell'Infanzia, ed in Corso A. De Gasperi presso la Scuola Primaria e Secondaria di I° Grado e degli impianti, attrezzature ed arredi di cucina ivi contenute previa redazione di apposito inventario.

I locali e le attrezzature comunali di cui sopra dovranno essere usate esclusivamente per la preparazione e somministrazione dei pasti per gli alunni ed per il personale avente diritto delle predette scuole e per gli anziani ed



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

indigenti ammessi al servizio dal Comune di Barile. L'utilizzo degli stessi per la preparazione di pasti per conto terzi deve essere preventivamente utilizzato in forma scritta dal Comune di Barile.

L'uso dei locali e delle attrezzature dovrà essere effettuato con la diligenza del buon padre di famiglia. In caso contrario il Comune avanzerà richieste di risarcimento danni e potrà rivalersi sul compenso stabilito.

Dall'avvenuta consegna, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti, delle attrezzature e degli arredi di cucina esistenti è a carico della ditta aggiudicataria.

Resta, invece, a carico del Comune di Barile la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali messi a disposizione per l'espletamento del servizio (Centri Cottura), fatto salvo il diritto di rivalersi sulla Ditta appaltatrice per danni dovuti ad incuria o ad uso non corretto da parte del personale della Ditta autorizzato ad accedervi.

Art. 8: Menù e caratteristiche delle derrate alimentari

I pasti dovranno essere preparati nel rispetto del menù e delle relative tabelle dietetiche e delle tabelle merceologiche allegati al presente atto ed indicati dall'U.O. Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'Asl.

Il menù e relative tabelle dietetiche non hanno carattere definitivo in quanto potranno subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta aggiudicataria, in conseguenza di osservazioni dell'ASL, proposte provenienti dagli organismi scolastici o proposte migliorative della ditta stessa.

La composizione di ogni pasto è la seguente: Primo piatto - Secondo piatto con contorno - pane, frutta di stagione o yogurt o dolce e acqua oligominerale naturale.

Dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis, senza alcun onere aggiuntivo.

Tutte le derrate e i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno essere freschi, di prima qualità e scelta, di provenienza controllabile in qualsiasi momento e sempre in regola con le disposizioni vigenti in materia.

Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, da fornire solo se non è possibile, per motivate ragioni, reperire gli alimenti freschi, mentre sono da escludere i prodotti congelati, inscatolati, precotti, precucinati e prodotti sterilizzati in genere, in quanto di scadente qualità nutrizionale. Per i surgelati la scelta deve essere limitata agli alimenti allo stato naturale, escludendo piatti pronti, precotti ecc.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre le derrate acquistate ed i pasti ad analisi e controllo igienico - sanitario da parte dell'Ufficiale Sanitario Locale in ogni momento ed a suo insindacabile giudizio.

Qualora, da controlli effettuati, risulterà che le derrate non sono di ottima qualità e la quantità dei pasti non corrisponde a quella stabilita dalla tabella alimentare, l'assuntore del servizio avrà l'obbligo di sostituire le derrate non idonee su semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale, salvo il diritto di risoluzione del contratto in danno dell'assuntore da parte dell'Amministrazione che potrà rivalersi sul compenso stabilito.

Nella preparazione dei pasti, dovranno essere utilizzati, **per almeno il 50%**, prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Per **PRODOTTI BIOLOGICI** si intendono prodotti alimentari devono da coltivazioni o allevamenti condotti con metodo biologico, ai sensi di quanto previsto dal regolamento CEE n.2092 del 24/6/1991 (recepito dalla legislazione italiana con DM 25/2/1992, n.338 e successive modifiche) e come tali appositamente certificati.

I prodotti debbono essere muniti di etichette che attestino la certificazione di **PRODOTTO BIOLOGICO** fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui all'art. 15 del regolamento CEE n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo. Nel caso la ditta aggiudicataria non riesca a fornire momentaneamente determinati prodotti, questi possono essere sostituiti da prodotti biologici "in conversione" (reg.CEE n.2092/91), che non dovranno comunque superare il 20 % della fornitura complessiva.

Per **PRODOTTI TIPICI** si intendono i prodotti precisamente identificati come:

- "DOC" (Denominazione di Origine Controllata)
- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta)
- "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perchè la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata.

di cui ai Regolamenti CEE n. 2081/92, n. 2082/92 e n. 644/98.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Per prodotto **TRADIZIONALE** si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

L'impiego dei prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti dal presente capitolato dovrà essere comprovato da un riepilogo mensile relativo ai consumi effettuati ed eventualmente, solo se espressamente richiesto dall'Amministrazione, anche dalle copie delle bolle di consegna, attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti pervenuti in cucina.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici, tipici e tradizionali e non, pervenuti nel centro cottura (bolle di consegna o fatture) dovranno, in ogni caso, permanere a disposizione degli incaricati deputati dall'Amministrazione comunale al controllo e alla vigilanza del servizio, almeno per una settimana.

Art. 9: Variazione quantitativa e qualitativa del servizio

In dipendenza da successive valutazioni di opportunità collegate con nuove acquisizioni della scienza dell'alimentazione, particolari indicazioni provenienti dai competenti organi dell'ASL, modifiche o aggiornamenti della legislazione vigente, necessità di particolari gruppi di utenti *il Responsabile del Servizio del Comune potrà disporre l'adeguamento del servizio ed eventuali modifiche del menù, nel rispetto del numero e tipologia di portate, che non comportino aumento di spesa per il Comune.*

Anche nei casi di emergenza è fatto espresso divieto alla ditta di modificare i menù senza preventiva autorizzazione del Responsabile del Servizio del Comune.

La ditta, su espressa indicazione del Responsabile del Servizio, dovrà fornire menù alternativi nei seguenti casi:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti;
- tutti gli altri casi di problemi alimentari certificati dalla competente autorità sanitaria.

Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificazione medica, da consegnare all'Istituto Scolastico competente e all'Ufficio Scuole del Comune, che li comunicherà immediatamente alla ditta. La ditta fornitrice deve garantire la possibilità di preparare pasti con menù in bianco limitatamente alle richieste giornaliere e menù particolari.

Dovrà essere inoltre garantita la possibilità di preparare qualsiasi dieta personalizzata, sulla base di eventuali richieste giustificate da convinzioni religiose.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati. E' consentita la variazione del menù nei seguenti casi, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blackout);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

In ogni modo la ditta dovrà attenersi alla tabella dietetica allegata.

Art. 10: Preparazione dei pasti

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti. Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti sono ammesse solo farina o fecola di patate;
- non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione;
- non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la somministrazione;
- è vietato il riutilizzo di alimenti avanzati;
- confezionare il pane in sacchetti di carta ad uso alimentare e riporlo in ceste pulite e munite di coperchio.

Tutte le operazioni di manipolazioni e cottura dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica, nutritiva ed organolettica; la Ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

Art. 11: Confezionamento dei pasti per anziani ed indigenti

I pasti per gli anziani ed indigenti dovranno essere sempre serviti in contenitori "multiporzioni". Il Comune si riserva altresì possibilità di richiedere la sostituzione dei contenitori termici adibiti al trasporto del cibo, qualora il tipo impegnato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M.21.3.1973, modificato dal D.M. 13.9.1975 e successive modifiche e saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

I pasti preparati in legume caldo, debbono essere contenuti a caldo in contenitori a chiusura ermetica termici che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Le pietanze di ogni pasto dovranno essere confezionate in contenitori diversi (contenitori per minestre, per il sugo, per il secondo, per i contorni). Per quanto riguarda il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta, che potrà essere effettuato presso la cucina.

In ogni caso deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi.

Art. 12: Distribuzione dei pasti agli alunni

La ditta appaltatrice dovrà fornire agli alunni e al personale avente diritto nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale e adibiti a refettorio; si obbliga, inoltre, a raccogliere i buoni mensa dagli utenti con cadenza giornaliera, e successivamente allegati alla fattura del mese di riferimento.

Sono a carico della ditta appaltatrice gli oneri relativi alla distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole indicate, alle operazioni necessarie a riordinare i tavoli e alla sanificazione dei locali refettori.

L'impresa dovrà provvedere allo sporzionamento dei pasti solamente in stoviglie di materiale a perdere. L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione dei pasti, personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. Nei casi in cui i rapporti numerici dovessero risultare inadeguati il Comune potrà ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

La ditta dovrà fornire a tutto il personale impiegato indumenti da lavoro come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante il servizio (D.P.R. 327/80, art. 42), tali indumenti, saranno distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Tutto il personale dovrà essere munito di libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le vigenti norme (D.P.R. 327/80, art. 37).

Il piano di autocontrollo dovrà prevedere apposite procedure per l'eliminazione dei rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

Operazioni da effettuare nel corso della distribuzione:

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, le seguenti norme:

- i locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio d'aria;



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

- le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- le ceste del pane, quelle della frutta e le confezioni di acqua minerale devono sempre essere tenuti sollevati da terra;
- l'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accortezza ed al momento della refezione;
- le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni;
- il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;
- al fine di evitare abbassamenti della temperatura dei pasti le porzioni dovranno essere prontamente somministrate agli alunni;
- ai fini igienici le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto;
- i tempi di attesa tra la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi;
- le operazioni di pulizia dei locali centro cottura e refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparcatura e pulizia tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, lavaggio delle attrezzature, delle stoviglie e di tutti i contenitori utilizzati, pulizia degli arredi (carrelli, armadi ecc.), sanificazione dei locali.

Art. 13: Norme e modalità di trasporto dei pasti

La Ditta appaltatrice dovrà farsi carico del trasporto dei pasti dal Centro Cottura di preparazione al domicilio degli anziani ed indigenti ammessi al servizio dal Comune di Barile. In particolare la Ditta appaltatrice dovrà, assumendone tutti gli oneri:

- dotarsi di contenitori conformi ai requisiti di cui al D.M.21.3.1973, modificato dal D.M. 13.9.1975 e successive modifiche; per i pasti preparati in legume caldo, i contenitori dovranno essere a chiusura ermetica termici che garantiscono il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.
Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri Organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza di corpi estranei, ecc.) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione ed a sostituire le stesse pietanze.
- dotarsi di appositi furgoni adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne ai vari terminali, tassativamente nell'arco di 30 minuti e comunque non prima di 15 minuti rispetto all'orario stabilito per la refezione. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari debbono essere autorizzati dall'autorità sanitaria locale ai sensi dell'art.44 del D.P.R. 327/1980.

La Ditta appaltatrice dovrà, inoltre, provvedere al ritiro e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al luogo di consumo.

Art. 14 : Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Lo sciopero del personale della ditta non costituisce causa di forza maggiore.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Art. 15: Oneri della Ditta appaltatrice

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato la ditta avrà l'obbligo di:

- osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva, compresi eventuali accordi sindacali recepiti a livello nazionale per i lavoratori del settore;
- fornire ai propri dipendenti la divisa con cartellino di riconoscimento;
- fornire le attrezzature e dotazioni necessarie per l'espletamento del servizio;
- di comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti nei locali refettori scolastici e al trasporto dei pasti e ogni eventuale modifica degli stessi nel corso dell'esecuzione dell'appalto. A tale elenco devono essere allegate le certificazioni o documentazioni rilasciate dai committenti, come prescritte dalla Legge.

Art.16: Vigilanza sul servizio

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei competerà all'Amministrazione Comunale. Il Comune quindi potrà effettuare direttamente o anche a mezzo di apposite commissioni e strutture pubbliche o private, senza alcun preavviso, presso il centro di cottura e durante la fase di trasporto, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, in merito agli approvvigionamenti, agli orari di consegna dei pasti e ad ogni altro aspetto del servizio.

In particolare si prevede il **controllo igienico-sanitario** svolto dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione dell'A.S.L., relativamente al rispetto della normativa igienicosanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti, all'utilizzo dei prodotti biologici, all'idoneità delle strutture e al rilascio delle relative autorizzazioni sanitarie e alla regolarità nutrizionale dei pasti.

Qualora le verifiche evidenzino carenze che a giudizio dell'Amministrazione sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Comune informa per iscritto l'appaltatore delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per l'appaltante. Se, al contrario le carenze sono gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sui servizi in modo pregiudizievole, il Comune appaltante si riserva la facoltà di risolvere automaticamente il contratto.

Art. 17: Corrispettivi

Alla ditta aggiudicataria spetta il corrispettivo calcolato sulla base del **prezzo unitario offerto** e contrattualmente definito; il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura, previa verifica da parte del responsabile dell'ufficio Scuola del Comune. Le fatture dovranno indicare il numero dei pasti giornalieri forniti. Il corrispettivo dell'appalto sarà versato in rate mensili posticipate, entro il mese successivo a quello di competenza, previa presentazione della documentazione comprovante l'avvenuto regolare versamento dei trattamenti retributivi e contributivi al proprio personale, assunto in numero non inferiore a quanto proposto nell'offerta in sede di gara. La mancata o irregolare presentazione di detta documentazione, da cui deve risultare il numero del personale assunto per lo svolgimento del servizio in oggetto, costituisce impedimento al rispetto dei termini per il pagamento delle prestazioni.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio o per pene pecuniarie applicate per inadempienze o violazioni delle disposizioni, e quant'altro dalla ditta dovuto. Con i corrispettivi s'intendono interamente compensati tutti gli oneri di spesa per la perfetta esecuzione del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà, a sua volta, corrispondere al Comune € 400,00 mensili per l'uso dei locali e delle attrezzature messe a disposizione dal Comune e per le spese di consumo di acqua, luce, gas ecc.

Art. 18: Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario sarà tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art.3 della Legge n.136/2010 e ss.mm.ii. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Pertanto, entro 7 giorni dalla data di sottoscrizione del contratto, l'Aggiudicatario dovrà comunicare alla stazione Appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Art. 19: Personale

La ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza verso i dipendenti impegnati nell'esecuzione contrattuale, nel numero indicato nell'offerta, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale e all'assunzione di tutti gli oneri relativi. Dovranno essere applicate, nei confronti del personale, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta dell'Amministrazione, copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assistenziali relativi al personale in servizio. Nel caso pervengano al Comune comunicazioni e/o diffide, eventuali azioni cautelative anche in via stragiudiziale, ex art. 1676 c.c., l'Ufficio potrà sospendere il pagamento di corrispettivi fino all'ottenimento di documentazione comprovante il rispetto da parte della ditta di obblighi contributivi e contrattuali nei confronti del personale impiegato.

La ditta appaltatrice dovrà ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto negli articoli da 37 a 42 del D.P.R. 327/80 e successive modifiche ed integrazioni per quanto concerne i libretti di idoneità sanitaria, l'igiene, l'abbigliamento e la pulizia del personale impiegato per l'espletamento del servizio. Essa deve inoltre ottemperare alle norme di cui al D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008 e successive modifiche ed integrazioni ed in generale alla normativa comunitaria riguardante la sicurezza e la salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, coordinandosi con l'Amministrazione Comunale al fine di attuare le misure più idonee per la prevenzione dei rischi e delle malattie a favore dei lavoratori impiegati nelle strutture pubbliche.

Art.20: Igiene del personale addetto

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

La ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti guanti lavoro in materiale adatto al contatto con gli alimenti e per tutte le operazioni di pulizia.

Il personale deve indossare sopravvesti di colore chiaro, nonché idonei copricapo che contengano la capigliatura: le sopravvesti e i copricapo devono essere rigorosamente puliti.

Art. 21: Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui alla legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e del D.P.R.327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta deve uniformarsi al D.Lg.s. 155/97 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. dovrà altresì depositare presso il Comune copia del relativo piano.

Art. 22: Responsabilità

La ditta è direttamente responsabile nei confronti del Comune e dei terzi di ogni adempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali. Ad esclusivo carico della ditta resta ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

In particolare la ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi guasti o dannosi.

La ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

Art. 23: Polizza Assicurativa Responsabilità Civile.

A tutela della totalità dei danni che possano colpire i locali comunali nonché tutte le loro pertinenze, attrezzature e accessori di ogni genere l'appaltatore è obbligato a stipulare, con primaria compagnia, per tutto il corso di durata



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

dell'appalto una polizza di responsabilità civile contro terzi; tale assicurazione esimerà il Comune da ogni tipo nonché da qualsiasi eventuale responsabilità per danni che potessero essere cagionati a persone, cose ed animali nell'espletamento del relativo servizio.

L'importo assicurativo dovrà essere pari a € 10.000,00 = (diconsi Euro diecimila/00) annui. Copia di tale polizza dovrà essere depositata presso il Comune quale elemento indispensabile ai fini della stipulazione del contratto relativo all'espletamento del servizio.

Art. 24: Norme sulla sicurezza e predisposizione del Piano di Sicurezza.

Le norme sulla sicurezza hanno la finalità di individuare gli obblighi dell'appaltatore al fine di prevenire i rischi per la sicurezza e la salute del personale interessato dallo svolgimento dei servizi.

Per quanto attiene all'esecuzione del servizio in oggetto, l'appaltatore è tenuto a soddisfare nel modo più efficace ed efficiente il rispetto delle vigenti norme di legge relative alla sicurezza ed all'igiene del lavoro applicabili alle attività in oggetto.

L'appaltatore è tenuto a fornire un'analitica documentazione dimostrante l'avvenuto rispetto nella propria impresa degli adempimenti organizzativi e formativi previsti dal D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008.

L'appaltatore ha inoltre il dovere di garantire e verificare che le misure di coordinamento siano adeguatamente osservate dai propri dipendenti nell'eventualità che in una medesima zona lavorativa siano in corso lavori svolti da una diversa impresa:

Vige l'obbligo per l'appaltatore di comunicare al Comune e doverosamente prima dell'inizio dell'esercizio del servizio, di eventuali rischi relativi a persone e cose proprie o di terzi, dipendenti dallo svolgimento delle attività, nonché di segnalare senza indugio ulteriori rischi, anche dovuti ad interferenze con imprese terze, che insorgessero in corso di esecuzione del lavoro. Vige l'obbligo di utilizzare in modo esclusivo attrezzatura propria, previo accertamento del suo ottimale stato di funzionamento e nel pieno rispetto degli articoli da 34 a 39 del D.Lgs. n. 81 del 9/4/2008.

Art. 25: Penalità

La ditta nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di leggi e di regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, la ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione. L'Amministrazione comunale, previa contestazione alla ditta, applica sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente riguardo a:

- penale di euro **500,00** per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di euro **1.000,00** nel caso di alimenti contaminati (piatti contaminati da parassiti);
- penale di euro **500,00** per ogni caso di fornitura menù non rispondente a quanto previsto;
- penale da euro **500,00** per ogni caso di utilizzo di derrate non corrispondenti quanto richiesto nelle tabelle merceologiche di cui al presente capitolato;
- penale di euro **250,00** in caso di ritardata consegna dei pasti da parte della ditta, non dovuta a cause di forza maggiore;
- penale di euro **1.000,00** in caso di mancata consegna, anche parziale, dei pasti, da parte della ditta, non giustificata da cause di forza maggiore;
- penale di euro **2.500,00** in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e trasporto, nonché in caso di presenza di corpo estraneo;
- penale di euro **2.500,00** nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale HACCP della ditta.

Ai fini della penale prevista per anticipata o ritardata consegna, costituiscono prova i verbali redatti dal Responsabile del servizio comunale o da un suo delegato e l'ora indicata nelle bolle di consegna.

Atteso che eventuali deficienze o carenze saranno comunicate alla ditta appaltatrice per iscritto e la stessa dovrà procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione Comunale, si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti, effettuata dal Comune, per iscritto, mediante raccomandata A.R..



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

La ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero della penality mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penality è indipendente dal diritto al risarcimento del Comune, derivante da eventuali violazioni contrattuali.

Art. 26: Divieto di cessione e di subappalto

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Non è ammesso il subappalto.

Art. 27: Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Potenza.

Art. 28: Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'ari. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto, ai sensi dell'ari. 1456 del C.C. le seguenti fattispecie:

- a) abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- b) apertura della procedura di fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione ad altro soggetto di tutti o parte dei diritti ed obblighi relativi al presente capitolato, salvo approvazione dell'Ente;
- d) inosservanza delle condizioni per il subappalto;
- e) accertata tossinfezione alimentare determinata da comportamento doloso o colposo della ditta, salva ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- f) accertata e documentata insufficiente qualità del servizio.

Nei casi di risoluzione del contratto il deposito cauzionale sarà incamerato dal Comune e la ditta dovrà risarcire ogni ulteriore danno.

Art. 29: Durata

Il contratto di appalto avrà inizio presumibilmente dal mese di Gennaio 2013, terminerà presumibilmente nel mese di Dicembre 2014.

Allegati: Menù e tabelle dietetiche

Il Responsabile del Settore Affari Generali

Dott.ssa Giuseppina Azzanese



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E RISTORAZIONE ANZIANI ED INDIGENTI

DUVRI

**DOCUMENTO UNICO DI INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI E MISURE
ADOTTATE PER ELIMINARE LE INTERFERENZE DERIVANTI
DA ATTIVITA' IN APPALTO**

(Artt. 26 D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 e ss.mm.ii.)



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

INDICE

1. PREMESSA - Introduzione
2. QUADRO NORMATIVO
3. ENTE APPALTANTE e IMPRESA APPALTATRICE
4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' APPALTATA E DEL SERVIZIO PRESTATO
5. TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZA
6. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE
7. MISURE GENERALI DI SICUREZZA
8. COSTI DELLA SICUREZZA PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE
9. AGGIORNAMENTO DEL DUVRI
10. PRESCRIZIONI PARTICOLARI



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

1. INTRODUZIONE

Il presente documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI) è stato predisposto in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 26 del D.Lgs 81/2008, e nel rispetto delle condizioni contenute nella Determinazione 5 marzo 2008, n. 3, dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, con la finalità di evidenziare le varie attività interferenti e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi.

Il Datore di Lavoro Committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al Contratto di appalto o di opera.

Si definisce “*interferenza*” l'attività in appalto, svolta per conto del datore di lavoro Committente, in luoghi, aree, impianti, immobili o laddove vengono svolte contemporaneamente altre attività di pertinenza del Datore di Lavoro Committente o correlate alla sua natura.

E' interferenza anche il contatto tra lavoratori e gli utenti che a vario titolo possono essere presenti nella medesima struttura. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva.

Sono principalmente considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, quelli immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore.

Il DUVRI non riguarda le misure da adottare per eliminare i rischi specifici delle singole imprese appaltatrici, che pertanto dovranno attenersi anche a tutti gli obblighi formali e sostanziali previsti dal D.Lgs 81/2008 e dalle norme vigenti, ma unicamente quelli relativi alle interferenze come sopra definite.

Ne consegue che il presente documento illustra il complesso delle operazioni concernenti la valutazione dei rischi derivanti dalle reciproche interferenze tra le attività svolte dai lavoratori e dall'utenza della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria e Secondaria di I° Grado, di proprietà del Comune di Barile e le attività svolte dai lavoratori della Società e affidataria del Servizio di refezione.

Ed ancora riguarda anche i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso i refettori, esecuzione delle derattizzazioni presso i refettori, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli di consumo dei pasti.

Le attività interferenti possono comportare rischi per le attività svolte sia dai dipendenti del Datore di Lavoro Committente sia dai dipendenti dell'Appaltatore sia dai lavoratori e dagli utenti delle Strutture oggetto dell'appalto. I rischi non sono dunque riferibili alle singole mansioni ma alla concomitanza delle lavorazioni/attività che possono far scaturire rischi aggiuntivi.

Gli scopi del presente documento, quindi, vengono sinteticamente di seguito esplicitati:

- Promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra Committente e Società Appaltatrice attraverso l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) indicando le misure necessarie per gestire i relativi rischi;
- Fornire alle imprese appaltatrici e/o lavoratori autonomi dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione alla propria attività affinché ne informino adeguatamente i propri lavoratori;
- Indicare i costi relativi alla sicurezza al fine di riportarli sui documenti contrattuali così come stabilito dalla richiamata legge.

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

- cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- in caso di subappalto, 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;
- attuano misure di prevenzione e protezione dai rischi derivanti dall'attività oggetto dell'appalto agli utenti.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

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

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

Il Datore di Lavoro Committente è "manlevato" da ogni responsabilità in merito alla valutazione dei rischi specifici delle attività imprenditoriali dell'Appaltatore.

Preso atto che il Comune di Barile in quanto Datore di Lavoro Committente ha provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi e, quindi, promuoverà nei confronti dell'Appaltatore reciproci rapporti di informazione, cooperazione, coordinamento, partecipazione, la Società Appaltatrice stessa nel ricevere il presente documento dovrà garantire la reale esecuzione di quanto ivi indicato e condividendone le modalità di redazione ed i contenuti.

Se nel corso della normale attività lavorativa si potrebbero manifestare problematiche non indicate nel presente documento, in tale evenienza i provvedimenti di prevenzione e protezione necessari verranno adottati/implementati in contraddittorio tra Committente e Appaltatore attraverso un sopralluogo congiunto e la stesura di specifico verbale (Verbale di coordinamento attività interferenti).

2. QUADRO NORMATIVO

Decreto legislativo n.81 del 09 aprile 2008 (ex Legge 3 Agosto 2007 n.123)

Art.26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione.

Secondo tale articolo al comma 3: *"Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi"*.

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

Determinazione 5 marzo 2008 n.3 dell'"Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture. Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza (GU n. 64 del 15-3-2008) – L. n.123/2007 e modifica dell'art.3 del D.Lgs n.626/1994, e art.86 commi 3-bis e 3 ter, del D.Lgs n.163/2006.

Secondo la suddetta determinazione: "Appare utile, in ogni caso, precisare come taluni appalti di servizi o forniture si svolgono all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è committente (scuole, mercati, musei, biblioteche). In tali fattispecie è necessario che il committente (in genere l'ente proprietario dell'edificio) si coordini con il datore di lavoro del luogo ove si svolgerà materialmente la fornitura o il servizio".

"...Deve, inoltre, essere sottolineato che la valutazione dei rischi da interferenze, in particolare negli edifici quali, a titolo esemplificativo, ospedali e scuole, deve avvenire con riferimento non solo al personale interno ed ai lavoratori delle imprese appaltatrici, ma anche agli utenti che a vario titolo possono essere presenti presso la struttura stessa quali degenti, gli alunni ed anche il pubblico esterno."

3. ENTE APPALTANTE e IMPRESA APPALTATRICE

Qui di seguito si identificano le sedi operative, i soggetti interessati, i livelli di responsabilità.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

3.1. ENTE APPALTANTE

ENTE	Comune di Barile
LEGALE RAPPRESENTANTE	Dott. Giuseppe Mecca (Sindaco)
DATORE DI LAVORO	Geom. Giovanni PATERNOSTER Responsabile
SETTORE	Servizi al Territorio – Lavori Pubblici
INDIRIZZO	P.zza C.A.dalla Chiesa
TELEFONO	0972770593
FAX	0972770726
E-MAIL	ufficio.tecnico@comune.barile.pz.it

3.2. IMPRESA APPALTATRICE

RAGIONE SOCIALE	
PARTITA IVA	
CODICE FISCALE	
POSIZIONE CCIAA	
POSIZIONE INAIL	
POSIZIONE INPS	
POSIZIONE CASSA EDILE	
SEDE LEGALE	
INDIRIZZO	
TELEFONO	
FAX	
E-MAIL	
DATORE DI LAVORO	
DIRETTORE TECNICO	
RESPONSABILE	
RLS	
RSPP	
MEDICO COMPETENTE	

Personale dell'Impresa

Matricola	Nominativo	Mansione

Si specifica che nel plesso scolastico sono attivi gli addetti gestione emergenze, nominati e formati dalle Dirigenti Scolastiche, in quanto datori di lavoro di riferimento degli stessi. L'elenco aggiornato è disponibile presso le segreterie scolastiche.

4. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ APPALTATA E DEL SERVIZIO PRESTATO

Il Comune di Barile affida in appalto a terzi, per anni 2 e a partire presumibilmente dal 01/10/2012, la gestione del servizio di "Refezione Scolastica nelle Scuole dell'Infanzia e Primaria e Ristorazione anziani ed indigenti".

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, il Comune di Barile metterà a disposizione della Ditta appaltatrice i locali dei Centri Cottura ubicati in Via Convento, presso la scuola dell'Infanzia, ed in Corso A. De



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Gasperi presso la Scuola Primaria e Secondaria di I° Grado, gli impianti, le attrezzature ed arredi di cucina ivi contenute.

I locali e le attrezzature comunali di cui sopra dovranno essere usate esclusivamente per la preparazione e somministrazione dei pasti per gli alunni ed per il personale avente diritto delle predette scuole e per gli anziani ed indigenti ammessi al servizio dal Comune di Barile.

L'attività appaltata consistente prioritariamente in:

- organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso il Centro Cottura Comunale sito in Via Convento e somministrazione di pasti giornalieri (presso il refettorio adiacente al Centro Cottura Comunale) per alunni e insegnanti della scuola dell'Infanzia;
- organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso il Centro Cottura comunale sito in C.so Alcide De Gasperi e somministrazione di pasti giornalieri (presso il refettorio adiacente al Centro Cottura Comunale) per alunni e insegnanti della scuola Primaria e Secondaria di I° Grado;
- organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione presso i Centri Cottura comunali siti in Via Convento e in C.so Alcide De Gasperi, confezionamento in appositi contenitori termici di pasti giornalieri per gli anziani e indigenti del territorio ammessi al servizio dal Comune di Barile e consegna a domicilio degli stessi;
- riordino, pulizia, manutenzione ordinaria e straordinaria impianti/attrezzature/arredi di cucina, refettori e locali accessori;

Nello svolgimento delle attività affidate le modalità di erogazione saranno le seguenti, così come previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto:

C) Servizio di refezione scolastica in favore degli alunni delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondari di I° grado

Per gli alunni ed il personale avente diritto il servizio sarà essere effettuato nei giorni feriali, nei periodi di funzionamento delle scuole, con la frequenza prevista dal calendario scolastico.

La fornitura sarà effettuata secondo un orario diversificato per ogni scuola e comunque nell'arco di tempo dalle ore 12.00 alle ore 13.00.

D) Servizio pasti a domicilio anziani ed indigenti

Il servizio sarà svolto durante tutto l'anno, ad esclusione dei giorni festivi, dal Lunedì al Sabato. La consegna a domicilio dovrà avvenire nella fascia oraria che va dalle ore 12.00 alle ore 13.00.

L'appaltatore si avvarrà, per lo svolgimento del servizio, di tutto il personale che ritiene opportuno impiegare restando a suo totale carico ogni conseguente onere retributivo, assicurativo previdenziale, infortunistico, ecc..

Il personale occupato dell'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Il personale della ditta avrà accesso ai agli immobili in uso in tempo utile, così come stabilito, prima della preparazione/somministrazione dei pasti e fino al termine delle operazioni di pulizia.

I pasti confezionati dovranno essere trasportati a mezzo di autofurgonati, che dovranno possedere sia i requisiti tecnico-costruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia sia le autorizzazioni sanitarie, e consegnati a domicilio. Chiaramente durante il trasporto dovranno essere osservate le condizioni di temperatura per le sostanze alimentari deperibili ai sensi del D.P.R.327/80.

Il personale della ditta dovrà provvedere, tra le altre cose, a:

- a) fornitura generi alimentari, acqua minerale, stoviglie, cottura degli alimenti nei Centri Cottura del Comune, e piccola merenda, allestimento dei tavoli con tovagliette, bicchiere, piatti e posate di materiale a perdere, somministrazione dei pasti presso il refettorio, rigovernatura e pulizia del centro cottura e dei locali adibiti a refettorio, compreso il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio e sanificazione del pavimento, rimozione e avvio dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando la raccolta del vetro, della carta e della plastica dai restanti rifiuti;



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

- b) fornitura generi alimentari, acqua minerale, stoviglie e tovaglioli del tipo a perdere, cottura degli alimenti nei Centri Cottura del Comune, monoporzionamento in appositi contenitori termici, trasporto pasti presso il domicilio con idonei automezzi, rigovernatura e pulizia del centro cottura, compreso il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate per il servizio e il lavaggio e sanificazione del pavimento, rimozione e avvio dei rifiuti al più vicino punto di raccolta differenziando la raccolta del vetro, della carta e della plastica dai restanti rifiuti.

Nei plessi scolastici sono attivi gli addetti gestione emergenze, nominati e formati dai Dirigenti Scolastici, in quanto datori di lavoro di riferimento degli stessi. L'elenco aggiornato è disponibile presso le segreterie scolastiche.

5. TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZA

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di refezione e ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte presso i centri di cottura (ricevimento derrate alimentari e preparazione dei pasti) ed in parte presso i refettori ubicati all'interno dei vari plessi scolastici.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso le cucine i rischi derivanti da interferenze risultano minimi: oltre al personale dell'Impresa possono accedere, in tali ambienti, un supervisore per il Comune e i referenti della commissione mensa (genitori e insegnanti) per cui i rischi potenziali sono riconducibili alla sola consegna delle derrate alimentari e agli eventuali sopralluoghi/controlli sopraccitati. I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa di ristorazione (preparazione dei pasti) e sono relativi alle mansioni connesse con l'appalto in oggetto: gli stessi devono pertanto essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatta dall'Impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D.Lgs. n. 81/2008).

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso i refettori (somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei refettori) sono stati riscontrati rischi derivanti, come già anticipato, da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale di altri Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Nello specifico i rischi da interferenza sono riferiti a:

- rischi immessi dall'attività della ditta appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi specifici dell'attività della ditta appaltatrice che si aggiungono ai rischi specifici del luogo di lavoro scolastico;
- rischi da sovrapposizione derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività della ditta appaltatrice del servizio mensa e delle attività del personale scolastico (docenti e personale amministrativo, tecnico e ausiliario);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio mensa.

6. VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

Rischio: *Incidente causato da automezzi*

Descrizione

Rischi derivanti dal transito automezzi della ditta appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici, per i servizi di ristorazione.

Misure di prevenzione e protezione

Gli automezzi della ditta appaltatrice incaricati della consegna dei pasti dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o altri automezzi. La consegna dei pasti dovrà essere inoltre effettuata evitando da parte della ditta appaltatrice interferenze con il personale scolastico.

Rischio: *Infortunio per interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti.*

Descrizione

Rischio connesso all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, cadute, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

Misure di prevenzione e protezione

Il trasporto e la somministrazione dei pasti nelle mense dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento. Il Comune, i Dirigenti Scolastici e la ditta appaltatrice, ognuno per le proprie competenze, dovranno concordare la rimozione di eventuali ostacoli alla movimentazione degli arredi. La sovrapposizione delle attività tra il personale della ditta appaltatrice e il personale scolastico dovrà essere limitata unicamente alla fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale della ditta appaltatrice dovrà prestare la massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare in occasione di movimentazione dei carichi, quali casse di cottura, o utilizzo di carrelli portacontenitori o simili. Dovrà essere assolutamente evitata nei locali adibiti a refettorio e in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli alunni nelle fasi di preparazione/allestimento dei pasti effettuate dal personale della ditta appaltatrice.

Rischio: Infortunio per interferenza nella fase di pulizia dei locali cottura e mensa.

Descrizione

Rischio connesso all'utilizzo di sostanze chimiche per le pulizie, all'urto con arredi ed oggetti presenti nelle sedi di lavoro, scivolamenti su superfici bagnate, colpi, abrasioni, tagli, schiacciamento.

Misure di prevenzione e protezione

Il personale della ditta appaltatrice del servizio di refezione scolastica e ristorazione è obbligato ad utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alla scheda tecnica e di sicurezza del produttore ed in maniera da non arrecare pregiudizio al personale scolastico o agli utenti del servizio e loro parenti. La ditta appaltatrice deve fornire ai dirigenti scolastici le schede di sicurezza o l'elenco dei prodotti chimici per le pulizie che possono causare rischi alle persone. Degli eventuali rischi i dirigenti scolastici e la ditta appaltatrice devono darne pronta comunicazione al proprio personale. Nel corso delle operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti interni o esterni, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (del personale scolastico e degli alunni) con opportuni preavvisi o segnaletica. Solo in caso di assoluta necessità potrà essere consentito il transito attraverso di esse e comunque richiamando le persone a prestare particolare attenzione. In caso di interventi manutentivi di qualsiasi natura in locali ed ambienti durante le operazioni di lavaggio degli stessi, le operazioni di pulizia andranno sospese e i pavimenti asciugati prima di consentire l'inizio dell'intervento manutentivo. Il personale della ditta ha l'obbligo di curare il corretto stoccaggio prodotti chimici per operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo altresì conto di eventuali altri materiali, sostanze, prodotti già presenti, e conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi.

Rischio: Contatti con parti elettriche in tensione.

Descrizione

Rischio per contatto diretto o indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione.

Misure di prevenzione e protezione

I lavoratori della ditta appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica. E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di intervenire sul quadro e sugli impianti elettrici. Alla ditta appaltatrice viene richiesto di segnalare ai dirigenti scolastici e al Comune eventuali anomalie che dovessero riscontrare sugli impianti.

Rischio: Incendio

Descrizione

Rischio derivante da incendio a altri eventi calamitosi.

Misure di prevenzione e protezione

La ditta appaltatrice dovrà prendere visione delle planimetrie dei locali, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza, del piano di sicurezza del locale scolastico e darne pronta informazione a tutto il proprio personale. E' fatto divieto di fumare nei locali scolastici.



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

7. MISURE GENERALI DI SICUREZZA

Obblighi e divieti a carico del personale della ditta appaltatrice:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni in atto da parte del personale scolastico;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti presenti nei locali scolastici per i quali non si sia stati espressamente autorizzati;
- divieto di accedere ai locali ad accesso limitato o a zone diverse da quelle interessate al servizio se non specificatamente autorizzati;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di fumare nei luoghi oggetto dell'appalto;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del servizio, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura della ditta aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di compiere di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su organi in moto o su impianti in funzione; qualora strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'aggiudicataria e a tutela del personale scolastico e di quello dell'aggiudicataria stessa;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa o per altre persone;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune o dell'autorità scolastica in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi ed utensili rispondenti alle vigenti norme di legge ed in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

Si ritiene utile che possano essere effettuate riunioni di coordinamento tra la ditta che gestisce il servizio mensa e l'autorità scolastica ed il Comune in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per l'eliminazione/riduzione dei rischi interferenziali individuati nel presente documento.

La ditta che gestisce il servizio mensa avrà inoltre cura di richiedere all'autorità scolastica informazioni in merito alla possibile interferenza con personale di altre ditte incaricate dalla stessa autorità (datore di lavoro committente) all'esecuzione di lavori o alla gestione di altri servizi (lavori di manutenzione, servizi di pulizia generale della scuola, ecc.)

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza o in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Responsabile dei Lavori ovvero il Committente, potrà ordinare la sospensione dei lavori, disponendone la ripresa solo quando sia di nuovo assicurato il rispetto della normativa vigente e siano ripristinate le condizioni di sicurezza e igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso o indennizzo all'Appaltatore.

8. COSTI DELLA SICUREZZA PER L'ELIMINAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

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



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto". Tali costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, per tutta la durata delle lavorazioni previste nell'appalto saranno riferiti rispettivamente ai costi previsti per:

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

Per la riduzione al minimo o l'eliminazione dei rischi da interferenza secondo le indicazioni contenute nel presente documento viene calcolata in € 0,20 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza.

Tra questi sono annoverati anche i costi relativi alla formazione del personale, all'organizzazione del coordinamento fra gli operatori scolastici e della ditta appaltatrice e alla fornitura di segnaletica di sicurezza

Questi costi si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa e per i quali la stessa ha l'obbligo di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

Detti costi, ovvero quelli relativi alle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivante dalle interferenze delle lavorazioni sono compresi nel valore economico dell'appalto e non sono soggetti a ribasso.

9. AGGIORNAMENTO DEL DUVRI

Il D.U.V.R.I. è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, nello specifico secondo le seguenti modalità e tempi:

- eventuali innovazioni e/o acquisto di nuove attrezzature e/o macchine;
- eventuali mutamenti del processo produttivo e/o delle attività lavorative che comportassero modifiche rispetto ai rischi da interferenza;
- su richiesta del Datore di Lavoro del Committente o dell'Appaltatore;
- su eventuale motivata sollecitazione da parte del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;
- a seguito di modificazioni o aggiornamenti normativi;
- a seguito dell'avvio di attività o di affioramento di problematiche non previste in precedenza;

Il documento può essere aggiornato dal Comune anche su proposta della ditta appaltatrice o dell'autorità Scolastica, entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente

10. PRESCRIZIONI GENERALI

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

Il committente data

L'appaltatore data



Comune di Barile

(Provincia di Potenza)

www.comune.barile.pz.it

CAP 85022

Cod. Fisc.: 85000530767

Part.IVA: 00831640768

Tel. 0972/770396

Fax. 0972/770726

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____ residente a _____ (Prov. _____) in via _____ in qualità di Rappresentante Legale della ditta _____ con sede in _____, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del Dpr 28.12.2000 n. 445, consapevole delle pene stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia e delle conseguenti responsabilità civili e contrattuali

DICHIARO

sotto la mia personale responsabilità e con riferimento all'appalto affidato dal Comune di Barile per la gestione del servizio di "**Mensa scolastica nelle Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondaria di I° Grado e Ristorazione anziani ed indigenti**", per la durata di 2 anni, di possedere tutti i requisiti di idoneità tecnico professionale previsti art. 26, comma 1 lettera a), punto 1, del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81, di aver elaborato il documento di valutazione dei rischi e di aver nominato il responsabile del servizio prevenzione e protezione.

Data _____