



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

SETTORE -ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT- E.R.P.

Tel/ Fax 0982-429241

ALBO 599
DAL 04.9.2015
AL 12.10.2015

BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2015/2016 - CODICE CIG: 637888566G - CODICE CUP: I99D15000330004

ART. 1. ENTE APPALTANTE

Comune di Amantea (CS)- Corso Umberto I° n. 7 -87032 Amantea -Servizio Istruzione
Sito internet www.comuneamantea.gov.it
Responsabile del Procedimento . Dott.ssa Anna Concetta Trafficante Tel /Fax 0982-429241
e-mail: istruzione@comune.amantea.cs.it

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea, in esecuzione della delibera di Giunta Comunale n. 194 del 26/08/2015 e della determinazione del Responsabile Settore Istruzione-Cultura-Turismo-Sport-E.R.P. n. 74 del 28/08/2015;
2. Il servizio comprendente la fornitura delle derrate, preparazione, porzionatura, trasporto , consegna, distribuzione dei pasti , compresa acqua, nei vari plessi scolastici, pulizia e riordino dei locali . I pasti dovranno essere preparati e cucinati con prodotti di qualità, secondo le prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche vistate dalla competente Autorità Sanitaria Locale, nei centri cottura ubicati presso le scuole dell'infanzia di Amantea e della Frazione Campora S.G.
3. L'utenza è costituita da alunni e dal personale scolastico in servizio durante la refezione scolastica con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni , il cui numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi dagli Istituti scolastici.
4. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere , in caso di necessità e su specifica richiesta del Comune, alla preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, che dovranno essere recapitati nella sede indicata da questo Ente . Detta fornitura dovrà essere resa alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti.
5. Non è prevista la divisione in lotti- Non sono ammesse varianti.

ART. 3 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è relativo all'anno scolastico 2015/2016 e si svolgerà secondo il calendario delle attività didattiche fissato dalle autorità scolastiche, che sarà comunicato all'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Detto calendario potrà essere comunque, variato nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'impresa aggiudicataria.

Il Comune si riserva di:

- sospendere, interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, qualora sopravvengano giustificati motivi , senza che l'impresa aggiudicataria possa vantare alcun diritto;

- di anticipare e/o posticipare sia la data di inizio sia la data di cessazione del servizio senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa;
- per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio.

Nel caso in cui al termine del contratto il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'impresa aggiudicataria è obbligata a continuare il servizio alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo, e, in ogni caso, per non più di sei mesi dalla scadenza.

ART. 4. IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,77** IVA esclusa per costo unitario pasto soggetto a ribasso
- Euro **0,077** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, oneri di sicurezza, spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 39.300 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in **Euro 148.161,00** (euro centoquarantottomilacentosessantuno/00) oltre Euro **3.026,00** (tremilazerotventiscio/00) per oneri di sicurezza e IVA al 4% non soggetti a ribasso. Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

Tale prezzo comprende:

- a) fornitura delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura, preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la puntuale consegna a domicilio degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori, secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettovagliamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato da personale dell'aggiudicataria, munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie;
- f) preparazione e consegna di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente, per come indicato al precedente art. 1, punto 3.

L'impresa aggiudicataria assume specifico obbligo di verificare quotidianamente la provenienza e le scadenze dei prodotti alimentari utilizzati.

L'Autorità Sanitaria Locale eseguirà i controlli ritenuti opportuni.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Si precisa che saranno liquidati i corrispettivi relativi ai pasti effettivamente erogati secondo le modalità di controllo delle presenze che l'Ente si riserva di compiere.
Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale .

ART. 5. PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

1. La gara si terrà con il sistema della procedura aperta sotto soglia comunitaria (art. 124 del D.Lgs 163/2006), con aggiudicazione in favore del concorrente che avrà offerto il prezzo più basso rispetto all'importo posto a base di gara ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

2. In caso di offerta anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 86 del D.lgs n. 163/2006, il Comune richiederà all'offerente le giustificazioni, eventualmente necessarie in aggiunta a quelle già presentate a corredo dell'offerta, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima, in base al disposto dell'art. 87 del D.Lgs 163/2006. L'impresa la cui offerta è oggetto di verifica deve presentare al Comune le precisazioni entro cinque giorni dalla richiesta, a pena di esclusione. .

3. Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto all'importo a base di gara né offerte parziali e/o condizionate.

4. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, o prorogarne la data, o di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi, dandone comunicazione scritta alle imprese concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

5. L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta purché valida. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione , mediante sorteggio da tenersi seduta stante.

L'Amministrazione del Comune di Amantea si riserva di applicare l'art. 57 del D.Lgs 12.04.2006 n. 163 come modificato dall'art. 1 lettera f) del D.Lgs 31.07.2007 n. 113.

Saranno escluse dalla gara le offerte recanti abrasioni o correzioni nell'indicazione dei prezzi offerti.

6. La gara sarà esperita in seduta pubblica il giorno **13 ottobre 2015** alle ore 10,00 presso la sede comunale o, per comprovata necessità in altro giorno successivo, previa comunicazione. Le offerte saranno esaminate da un'apposita commissione nominata dal Responsabile del Settore.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'impresa mentre per il Comune lo sarà solo dopo intervenuta approvazione in via definitiva, fermo restando l'accertamento dei requisiti dichiarati.

Il comune di Amantea si riserva di effettuare ogni ulteriore verifica sia ritenuta necessaria nei confronti di ciò che è stato dichiarato dall'impresa aggiudicataria in sede di gara e alla veridicità della documentazione. Nel caso di false dichiarazioni, di irregolarità o non corrispondenza dei requisiti dichiarati, dopo attenta valutazione, sarà disposta la revoca dell'aggiudicazione e sarà affidato il servizio all'impresa che segue in graduatoria, addebitando il maggiore costo del servizio all'impresa esclusa ed incamerando, contestualmente alla revoca, la cauzione provvisoria.

Analogamente, in caso di mancata costituzione delle garanzie e coperture assicurative richieste o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

ART 6. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs 163/2006 e quindi:

- a) imprenditori individuali , anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909 n. 422 e successive modificazioni , e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla Legge 8 agosto 1985 n. 443;

e) i consorzi stabili , costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;

I consorzi di cui alle lettere b) e c) sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato

d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti , costituiti dai soggetti di cui alle lettere a),b),c),, i quali prima della presentazione dell'offerta , abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza di uno di essi , qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio o dei mandanti(si applicano in tal caso le disposizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006);

e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a),b) e c), anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile (si applicano in tal caso le disposizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006);

f) i soggetti che abbiano stipulato contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del D.Lgs 23 luglio 1991 n. 240;

In caso di presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui alle lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti, alla domanda di partecipazione dovrà essere allegata dichiarazione sottoscritta dai soggetti del raggruppamento indicante la Capogruppo cui spetterà la rappresentanza esclusiva dei mandanti nei confronti dell'Amministrazione. L'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti gli operatori che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti specificando le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione da parte di tutte le imprese raggruppate.

Le imprese singole facenti parte del gruppo che risulterà aggiudicatario, dovranno conferire con un unico atto, in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata come capogruppo. La procura è conferita al Rappresentante Legale dell'Impresa Capogruppo. Le cauzioni saranno prestate solo dall'impresa capogruppo.

L'impresa che partecipa ad un'associazione o consorzio non può partecipare né ad altre associazioni o consorzi né singolarmente, pertanto il Consorzio deve indicare la denominazione di tutti i consorziati.

Per quanto non previsto nel presente bando e nel capitolato, si rinvia all'art. 37 del D.Lgs 163/2006 ed alla normativa vigente in materia.

Non possono partecipare alla gara i soggetti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile. Qualora la stazione appaltante accerti, sulla base di univoci elementi, che le offerte presentate dai concorrenti siano imputabili ad un unico centro decisionale, si procederà ad escludere gli stessi dalla gara.

ART. 7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti:

1. Requisiti di ordine generale

a) Insussistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs 163/2006;

b) Assenza di condizioni ostative di cui all'art. 10 della L. 575/65 e ss.mm.ii;

- c) Non essersi avvalse dei piani individuali di emersione ai sensi del D.L.n. 210/2002 convertito in L. 266/2002 ovvero essersi avvalse dei suddetti piani individuali ma che il periodo di emersione si è concluso;
- d) Non trovarsi in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altre partecipanti alla gara né in situazioni di collegamento di tipo sostanziale con altra impresa in gara tale che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale ;
- e) Essere in regola con il versamento degli oneri previdenziali ed assicurativi per i propri lavoratori;
- f) Essere in regola con gli adempimenti e gli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in materia di disciplina sul diritto al lavoro dei disabili;
- g) Non essersi reso colpevole di negligenza o malafede nell'esecuzione di precedenti servizi affidati da questa stazione appaltante e non aver commesso gravi errori nell'esercizio della loro attività professionale , accertato con qualsiasi mezzo di prova ;
- h) Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni in merito alla sicurezza dei lavoratori;
- i) Essere in regola con gli obblighi della sicurezza ed in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs n. 81 del 09/04/2008;

2. Requisiti di idoneità professionale

- a) Iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A, competente per territorio, per attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in uno Stato Estero membro della U.E da dimostrare attraverso dichiarazione e/certificazione di data non anteriore a sei mesi.
- b) Iscrizione se Cooperativa , all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle attività Produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;

3. Requisiti di capacità tecnica e organizzativa

- a) Disponibilità per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari ubicato a max 10 Km di distanza , adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel presente capitolato, dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e A.TI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;
- b) Possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
- c) Dotazione di sistema informatico di registrazione pasti(rilevazione presenze giornaliere, prenotazione pasti,pagamento pasti/addebiti) le cui caratteristiche tecniche devono essere tali da consentire il rilevamento del numero di pasti quotidiano correlato alle presenze degli utenti che abbiano regolarmente pagato, nonché il controllo del pagamento del ticket individuale, la cui descrizione dettagliata deve essere iscritta tra i documenti di ammissione alla gara. ;
- d) Disponibilità di almeno due furgoni isotermitici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi c/o freddi per mense con relative autorizzazioni rilasciate dall'Autorità Sanitaria competente;

- e) Disponibilità di almeno 15 contenitori isotermeici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati e/o numerati singolarmente.
- f) L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 impegnandosi a rispettarlo in tutte le sue parti, poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del servizio appaltato;

3. Capacità economico - finanziaria

- a) **Essere in possesso e produrre, in originale**, dichiarazione rilasciata da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo n. 385 /1993 attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente e la capacità di far fronte all'appalto in oggetto e ai suoi eventuali rischi finanziari.
- b) Certificazioni o dichiarazioni concernenti il fatturato per i servizi di refezione scolastica realizzato nell'ultimo triennio (2012/2013/2014) che non dovrà essere inferiore al valore del presente appalto. In caso di associazione temporanea d'impresa il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura minima del 60% dalla capofila e la restante percentuale, cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto

* Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni di cui al DPR n. 445/2000, la documentazione prevista al comma 2 da lett. a) a lett. g) dell'art. 49 del D. Lgs. 163/2006, e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

4. Garanzia di qualità

- a) Elenco dei servizi di refezione scolastica o similari svolti negli anni scolastici 2012/2013 2013/2014-2014/2015 , regolarmente e con buon esito(i relativi contratti non sono stati sciolti anticipatamente per inadempienze contrattuali), con una produzione annua di almeno 20.000 pasti previsti nel capitolato di gara con l'indicazione, a pena di esclusione, delle date , del numero di pasti e dei destinatari dei servizi stessi.
- b) **Essere in possesso delle seguenti certificazioni di qualità in corso di validità rilasciate da organismi accreditati :**
 - UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
 - UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
 - UNI EN ISO 22000 : 2005 per la sicurezza alimentare
- c) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;
- d) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
- e) Non utilizzazione di alimenti OGM;
- f) Adozione del sistema elettronico di rilevazione delle presenze e controllo del pagamento del ticket individuale (da descrivere dettagliatamente)
- g) Impegno a realizzare nel corso dell'anno scolastico almeno due iniziative di educazione alimentare con descrizione delle stesse;
- h) Impegno a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepita dall'utenza;
- i) Indicazione di almeno 5 prodotti di filiera corta che saranno utilizzati per il servizio;
- j) Piano di gestione delle emergenze e modalità di gestione delle stesse

In caso di associazione temporanea d'impresa i suddetti requisiti dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

5. Dimostrazione delle suddette condizioni di partecipazione

I suddetti requisiti, ad eccezione delle referenze bancarie, possono essere auto certificati e attestati con dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto di notorietà sottoscritti dal legale rappresentante, o dal procuratore nonché dagli amministratori dotati di poteri di rappresentanza. Dette dichiarazioni potranno non essere autenticate qualora alle medesime venga allegata fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di Consorzi o di Associazioni Temporanee di Imprese, le dichiarazioni e certificazioni debbono essere presentate da ciascun rappresentante legale delle Ditte costituenti il raggruppamento o il consorzio.

I Consorzi di imprese dovranno inoltre presentare l'atto costitutivo (in originale o copia autenticata) e gli eventuali atti modificativi.

* La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6 bis del codice, attraverso l'utilizzo del sistema **AVCPass**, reso disponibile dall'AVCP con delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii, fatto salvo quanto previsto al comma 3 del citato art. 6 bis.

Ai sensi del disposto dell'art. 48, comma 1, del Codice dei Contratti, prima di procedere all'apertura delle buste delle offerte presentate dai concorrenti, la Commissione di gara procederà ai controlli sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale, con le modalità e gli effetti stabiliti dall'art. 48 del Codice dei Contratti e nel presente disciplinare di gara. Il concorrente dovrà allegare alla documentazione amministrativa il Documento "**PASSOE**" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura, per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso la soppressa Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora A.N.A.C.). I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema sull'apposito link sul Portale AVCP (servizi ad accesso riservato- AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

ART. 8 CAUZIONE PROVVISORIA E CAUZIONE DEFINITIVA

I soggetti partecipanti alla gara dovranno presentare una **cauzione provvisoria**, mediante fidejussione bancaria o assicurativa ai sensi dell'art.75 del d.lgs n. 163/2006, pari al 2% del valore complessivo dell'appalto che deve:

- a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta della stazione appaltante;
- b) avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

L'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà presentare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di contratto.

ART. 9 AVVALIMENTO

1. E' previsto il ricorso all'istituto dell'avvalimento ai sensi dell'art.49 del D.Lgs n. 163/2006, per soddisfare le richieste relative al possesso dei requisiti di capacità economico, finanziario e tecnico organizzativa, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto..

A tal fine i concorrenti devono produrre anche la seguente ulteriore documentazione:

a) dichiarazione resa e sottoscritta dal legale rappresentante attestante la volontà di ricorrere all'avvalimento con specifica indicazione di tutti i dati identificativi dell'impresa ausiliaria e del requisito di carattere economico finanziario - tecnico organizzativo da essa posseduto di cui intende avvalersi e la misura percentuale di avvalimento;

b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'articolo 38;

c) una dichiarazione resa e sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 da parte del legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima :

► attesta il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

► 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 e' carente il concorrente;

► attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del D.Lgs n. 163/2006 , né si trova in una situazione di controllo, di cui al comma 2 del medesimo art. 34, con una delle imprese che partecipano alla gara;

► attesta :

- la forma giuridica della Ditta con l'indicazione dei titolari, soci, Direttori, Amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari;
- l'iscrizione alla C.C.I.A.A. con l'indicazione dei relativi dati;
- l'iscrizione nel Registro prefettizio o nello schedario Generale della Cooperazione con l'indicazione dei relativi dati (se trattasi di cooperativa o consorzio di cooperative);
- le posizioni previdenziali ed assicurative e l'assolvimento degli obblighi contributivi previsti dalle leggi e dai contratti di lavoro;
- l'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006;
- l'osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
- l'utilizzo o meno di piani individuali di emersione ex L.n. 383/2004;

► indica:

- le ditte consorziate che intende utilizzare in sede di avvalimento (nel caso di consorzio tra soc. coop. Di produzione e lavoro costituito ai sensi della L. 422/1909 e s.m. o consorzio tra imprese artigiane di cui alla L.443/1985);
- le ditte che formano il consorzio (nel caso di consorzio stabile costituito ai sensi del D.Lgs n. 163/2006 art. 36;

Alle dichiarazioni dovrà essere allegata fotocopia di un documento di identità in corso di validità del titolare o legale rappresentante.

d) 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 (il contratto non dovrà limitarsi alle indicazioni generiche circa la messa a disposizione a favore del concorrente delle risorse da parte dell'impresa ausiliaria, ma dovrà precisare sia i dati quantitativi che qualitativi delle risorse che saranno messe a disposizione , sia le modalità attraverso le quali tale disponibilità verrà attuata;

e) in 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;

2. In caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 38, lettera h) nei confronti dei sottoscrittori, si provvederà all'esclusione del concorrente ,alla escussione della garanzia ed inoltre alla trasmissione degli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 6, comma 11 del D.Lgs n. 163/2006.

3. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

4. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario;

5. I concorrenti che intendono ricorrere al presente istituto possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito.

6. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, né che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria sia quella che si avvale dei requisiti.

ART. 10 MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Le imprese interessate a partecipare alla gara dovranno far pervenire all'ufficio Protocollo del Comune di Amantea, Corso Umberto I°, a mezzo raccomandata postale, o altro idoneo sistema di consegna o a mano, non oltre le ore 12.00 del giorno 12 ottobre 2015 un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura con l'indicazione del mittente.

Tale plico dovrà recare all'esterno la seguente dicitura: "OFFERTA PER LA GARA RELATIVA AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2015/2016".

Detto plico, a pena di esclusione, dovrà contenere due buste, ciascuna a sua volta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e le seguenti indicazioni in relazione al rispettivo contenuto:

Busta A) "documenti per l'ammissione"

Busta B) "Offerta economica"

La busta A) "documenti per l'ammissione" dovrà contenere la seguente documentazione:

1. **Domanda** di partecipazione alla gara (in bollo) e dichiarazione unica, redatta in lingua italiana, secondo il modello allegato al capitolato d'appalto (allegato A) e riportante, pena di esclusione, tutte le informazioni richieste nello stesso, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente alla quale dovrà essere allegata la fotocopia del documento di identità del sottoscrittore. L'istanza dovrà contenere le seguenti dichiarazioni successivamente verificabili:

1. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, le norme e disposizioni contenute nel bando di gara e nel capitolato d'appalto;

2. di aver preso esatta cognizione della natura dell'intervento e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;

3. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, dei luoghi interessati allo svolgimento del servizio, delle condizioni contrattuali e degli oneri correlati nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio nonché di tutte le circostanze generali e speciali che possono incidere sulla determinazione dell'offerta e di ritenere l'offerta che si sta per presentare nel complesso remunerativa;

4. Di possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;

5. Di avere la disponibilità e di obbligarsi a impiegare gli stessi per il servizio oggetto del presente appalto, di automezzi (almeno due) appropriati, omologati ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie per il trasporto degli alimenti conformi alle vigenti norme di sicurezza di seguito descritti (elencare gli automezzi e relative autorizzazioni) e di obbligarsi a garantire la continuità del servizio mediante la disponibilità (proprietà e/o possesso a qualunque titolo da parte del concorrente) di mezzi, aventi le medesime caratteristiche, necessarie per l'espletamento del servizio, da destinare alla sostituzione dei mezzi ordinariamente impiegati nel caso di loro rimessaggio per interventi di riparazione/ manutenzione senza interrompere il servizio;

6. Di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
7. Di impegnarsi ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i. nonché ad adempiere tali obblighi nelle modalità, nei tempi e con le conseguenze ivi previste;
8. Di impegnarsi ad applicare a favore dei propri dipendenti ovvero dei soci lavoratori se società cooperativa, condizioni normative e trattamenti retributivi previdenziali ed assicurativi non inferiori a quelli previsti dai contratti collettivi;
9. Di rispettare gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
10. Di disporre delle strutture logistiche, organizzative e funzionali nonché della consistenza patrimoniale richieste per l'assunzione del servizio;
11. Di accettare, fin dal momento di presentazione dell'offerta, l'affidamento anticipato del servizio in oggetto, nelle more della sottoscrizione del contratto;
12. Che, ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs 163/2006, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente gara è il seguente:

denominazione: _____
 via/piazza _____ Stato _____
 codice fiscale _____ partita I.V.A. _____
 telefono _____ fax _____
 e-mail _____ pcc _____

e che la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche al numero di fax indicato al punto 12 che precede.

1. Che, al fine della presente gara, il referente è individuato nella persona di:

nominativo referente: _____
 indirizzo postale: _____
 recapito telefonico: _____ fax: _____
 e-mail: _____

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del T.U. n. 445/2000, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del T.U. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti,:

- A. che a carico del titolare, dei soci e/o dei soci accomandatari (in caso di società di persone) ovvero, se società di capitali, nei confronti della società non è stata pronunciata sentenza passata in giudicato per la dichiarazione dello stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, amministrazione controllata né sono in corso procedimenti per la dichiarazione di uno dei predetti stati né di alcuna situazione equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza (*art. 38 comma 1 lett. a) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*);
- B. che, a carico del titolare e del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale, dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del direttore tecnico o del socio unico o del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società, non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione previste dall'art. 3 della

legge 27 dicembre 1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (art. 38 comma 1 lett. b) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163);

C. che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio di cui all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18 a carico del titolare e del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale, dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del direttore tecnico, del socio unico e del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o di consorzio (art. 38 comma 1 lett. c) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163);

D. che, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando:
(barrare l'ipotesi che interessa):

- non è cessato dalla carica nessuno dei soggetti (tra quelli indicati al punto B);
- sono cessati dalla carica i seguenti soggetti (tra quelli indicati al punto B):

(nome e cognome) _____

(luogo e data di nascita) _____

Codice Fiscale _____ residente in _____

via _____ in qualità di _____

cessato in data _____

- Le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti previsti dai punti B e C devono essere personalmente rese da ciascuno dei soggetti interessati indicati nell'articolo 38, comma 1, lettera b) e lettera c), del D.Lgs. n. 163/2006;
- Qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata, la dichiarazione di cui al punto C deve essere personalmente resa anche dai soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;
Qualora qualcuno di tali soggetti non sia in condizione di rendere la richiesta attestazione, il concorrente, fatta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del Codice penale e l'art. 445, comma 2, del Codice di procedura penale, deve dimostrare di avere adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;

E. di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della legge 19 marzo 1990 n.- 55 - art. 38 comma 1 lett. d) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

F. di non aver commesso violazioni gravi definitivamente accertate in materia di sicurezza ed altri obblighi derivanti dai rapporti di lavoro risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici dell'autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture art. 38 comma 1 lett. e) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

G. di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate da questa stazione appaltante e di non aver commesso un grave errore nell'esercizio della propria

attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante art. 38 comma 1 lett. f) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

H. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi di pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente in Italia ovvero nello Stato in cui l'impresa è stabilita art. 38 comma 1 lett. g) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

I. di non risultare iscritto al casellario informatico di cui all'art. 7 co. 10 del D.lgs 163/2006, per aver reso false dichiarazioni o false documentazioni in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti, art. 38 comma 1 lett. h) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

J. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello Stato in cui sono stabiliti (art. 38 comma 1 lett. i) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163) e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:

a. **tipologia affidatario :**

- impresa singola
- consorzio stabile
- consorzio tra cooperative
- consorzio tra imprese artigiane
- consorzio ordinario
- raggruppamento temporaneo orizzontale
- raggruppamento temporaneo verticale
- Gruppo idi interesse economico GEIE)

b. **Sede legale:** Via _____ n° civico _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____

c. **Sede operativa:** Via _____ n° civico _____
Cap _____ Comune _____ Provincia _____

d. **Contratto Nazionale di Lavoro** applicato: _____

e. **n. dipendenti** con contratto di lavoro subordinato: _____

f. **n. dipendenti** che si intendono **dedicare** al servizio in oggetto: _____
di cui **n. dipendenti** con contratto di lavoro subordinato: _____;

g. **tipologia gestione d'impresa a fini INPS:**

- datore di lavoro
- lavoratore autonomo
- gestione separata - committente/associante,
- gestione separata - titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

h. **matricola INPS** _____ sede INPS competente _____

i. **codice ditta INAIL** _____ sede INAIL competente _____

j. **indirizzo mail, PEC e fax** (se diversi da quelli già indicati nella domanda di partecipazione):
e-mail _____ pcc _____
fax _____

K. che l'impresa, ai sensi del vigente art. 38 comma 1 lett. l) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163:
(barrare l'ipotesi che interessa)

è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge 12 marzo 1999, n. 68;

non è tenuta, rientrando nella fascia occupazionale tra 15 e 35 dipendenti, al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in quanto non ha effettuato nuove assunzioni successivamente al 18 gennaio 2000;

non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo un numero di dipendenti inferiore a 15;

L. che nei propri confronti non è stata applicata sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del Decreto Legislativo 231/2001 né altra sanzione che comporti in divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36bis del D.L. 223/2006, convertito in L. 248/2006 - art. 38 comma 1 lett. m) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

M. che, pur essendo vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, come risultante da apposita pubblicazione sul sito dell'Osservatorio art. 38 comma 1 lett. m ter) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

N. che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge n. 1423/1956 irrogate nei confronti di un proprio convivente - art. 75 del d.p.r. n. 554/1999;

O. che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto", di decadenza, di sospensione di cui all'art.10 della legge 31 maggio 1965 n. 575;

- Le dichiarazioni relative alla condizione prevista dai punti M,N ed O devono essere personalmente rese, da ciascuno dei soggetti interessati indicati nell'articolo 38, comma 1, lettera b), del D.Lgs. n. 163/2006;

P. di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla procedura di affidamento in oggetto, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, comportante che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale. - art. 38 comma 1 lett. m quater) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

A tal fine il concorrente deve allegare, a pena di esclusione, apposita dichiarazione attestante in relazione alla gara in oggetto, alternativamente,:

di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla gara e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di non essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti che si trovano in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

di essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti che si trovano in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta.

Nel caso il concorrente si trovasse in una situazione di controllo (lettera c. che precede) correda la dichiarazione, a pena di esclusione, di una busta chiusa recante e contenente la documentazione attestante tale situazione di controllo. La busta, controfirmata sui lembi di chiusura e recante esternamente la dicitura "Contiene documentazione situazioni di controllo" e l'intestazione del concorrente, deve essere inserita, a pena di esclusione, nella busta B Documenti.

Q. di essere in possesso dei requisiti economico finanziari previsti all'art. 7 e precisamente:

- fatturato globale relativo alle attività di ristorazione scolastica realizzato nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando (art.6, punto 3 lettera b) del capitolato:

in proprio

per avvalimento

Nr.	ANNO	TIPO DI ATTIVITA'	FATTURATO (al netto di iva)
1	2012		€
2	2013		€
3	2014		€
FATTURATO COMPLESSIVO TRIENNIO			€

- referenza rilasciata da _____
(istituto bancario o di credito o intermediari autorizzati)
in data _____ ed allegata alla presente domanda di partecipazione;
- referenza rilasciata da _____
(istituto bancario o di credito o intermediari autorizzati)
in data _____ ed allegata alla presente domanda di partecipazione;

R. di essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale e di capacità tecnica e organizzativa previsti all'art. 6 del capitolato:

- a) disponibilità per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari ubicato a max 10 Km di distanza, adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel capitolato, espressamente dedicato alla ristorazione scolastica e dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e ATI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;
- b) capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
- c) Dotazione di sistema informatico di registrazione pasti (rilevazione delle presenze giornaliere, prenotazione pasti, pagamenti pasti/addebiti) le cui caratteristiche tecniche devono essere tali da consentire il rilevamento del numero di pasti quotidiano correlato alle presenze degli utenti che abbiano regolarmente pagato, nonché il controllo del pagamento del ticket individuale, la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara.;
- d) Disponibilità di almeno due furgoni isotermici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi e/o freddi per mese con relative autorizzazioni rilasciate dall'ASP competente;
- e) Disponibilità di almeno 15 contenitori isotermici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati c/o numerati singolarmente;
- f) L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 impegnandosi a rispettarlo in tutte le sue parti, poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del servizio appaltato;
- g) Iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A., competente per territorio, per attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto o in un registro professionale o commerciale dello

Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in uno Stato Estero membro della U.E da dimostrare attraverso dichiarazione e/certificazione di data non anteriore a sei mesi.

h) Iscrizione se Cooperativa , all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle attività Produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;

Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria di quanto richiesto ai precedenti punti c),d),e), deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità.

- mezzi in disponibilità:

ANNO IMMATRICOLAZIONE	MARCA E MODELLO	TITOLO DI POSSESSO	AUTORIZZAZIONI SANITARIE

- S. Di nominare quale coordinatore responsabile dell'organizzazione del servizio il sig. _____ di cui si allega curriculum;
- T. Che il personale adibito al servizio di cui trattasi è in possesso delle previste autorizzazioni e competenze professionali nonché della necessaria esperienza nel settore;
- U. Che la ditta attua il sistema interno di verifica e controllo sul servizio oggetto del presente appalto con metodologie volte ad assicurare la qualità (descrizione dello stesso _____);
- V. Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a stipulare idonee polizze assicurative, da consegnare all'amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio;

DICHIARA

Di possedere i seguenti requisiti di qualità:

- a) di avere svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando, regolarmente e con buon esito, servizi di ristorazione scolastica con una produzione annua di almeno 20.000 pasti previsti nel capitolato di gara con l'indicazione, a pena di esclusione, degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi stessi.:

Nr. pasti	ANNO	SERVIZI PRESTATI (descrizione)	DESTINATARI DEL SERVIZIO (pubblici e privati)	FATTURATO (al netto di iva)
1				€
2				€
3				€

DICHIARA

- che l'esecuzione dei medesimi servizi è avvenuta, nel rispetto di tutte le prescrizioni specificate nel Capitolato d'Appalto e delle clausole contrattuali e non vi sono state applicazioni di penali , risoluzioni anticipate del contratto, né contenziosi tra le parti;

b) certificazioni di qualità rilasciate da un organismo accreditato :

- UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
- UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
- UNI EN ISO 22000 :2005 per la sicurezza alimentare

- c) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;
- d) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
- e) Non utilizzazione di alimenti OGM;
- f) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
- g) Adozione del sistema elettronico di rilevazione delle presenze e controllo del pagamento del ticket individuale (da descrivere dettagliatamente)
- h) Impegno a realizzare nel corso dell'anno scolastico almeno due iniziative di educazione alimentare con descrizione delle stesse;
- i) Impegno a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepita dall'utenza;
- l) Indicazione di almeno 5 prodotti di filiera corta che saranno utilizzati per il servizio;
- m) Piano di gestione delle emergenze e modalità di gestione delle stesse

In caso di associazione temporanea d'impresa i suddetti requisiti dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

2. Certificazioni rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo n. 385 /1993 attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente e la capacità di far fronte all'appalto in oggetto e ai suoi eventuali rischi finanziari;

3) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo a base d'asta da costituirsi con polizza fidejussoria o fideiussione bancaria.

4)Copia del bando di gara e del capitolato controfirmati in ogni pagina per accettazione.

5) Idonea documentazione relativa alla disponibilità di un centro di cottura per come previsto al precedente punto a);

6. La documentazione prevista all'art. 9 in caso di avvalimento

7. PASSOE rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura, per la verifica di possesso dei requisiti disponibile presso la soppressa Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora A.N.A.C.).

8. Ricevuta dell'avvenuto pagamento di €. 20,00 a favore dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici .

9) Ogni altra documentazione utile per come prevista nel presente bando di gara e nel capitolato d'appalto.

La busta B) "offerta economica dovrà contenere: l'offerta redatta in lingua italiana, secondo il modello allegato al capitolato d'appalto, (allegato B) , in bollo, sottoscritta con firma per esteso e leggibile del titolare o legale rappresentante dell'impresa, accompagnata da fotocopia di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore. L'offerta deve indicare, in cifre e in lettere, il prezzo offerto in ribasso sul prezzo unitario del pasto posto a base di gara . In caso di discordanza tra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuta valida l'offerta espressa in lettere. L'offerta è valida per tutto il periodo a cui si riferisce l'appalto.

La busta non dovrà contenere altri documenti.

Non saranno ammesse offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o incompleto.

ART. 11 DOCUMENTAZIONE

Il presente bando di gara ed il capitolato d'appalto possono essere visionati e ritirati presso gli uffici del Settore -Istruzione-Cultura-Turismo-Sport-F.R.P. del Comune di Amantea tutti i giorni feriali sabato escluso dalle ore 9,30 alle ore 13.00.

Gli stessi possono essere pubblicati e possono essere scaricati dal sito internet del Comune: www.comuneamantea.gov.it, sezione concorsi e bandi di gara.

ART. 12. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Amantea Centro e della frazione Campora San Giovanni.

ART. 13 CAUSE DI ESCLUSIONE

Costituiscono causa di esclusione dalla gara:

- a) La non accettazione espressa di tutte le disposizioni contenute nel presente disciplinare di gara e nel relativo Capitolato d'appalto.
- b) la mancanza della firma nell'offerta economica
- c) la mancanza di fotocopia del documento di identità personale del dichiarante per le dichiarazioni rese ai sensi del DPR 445/2000;
- d) la mancata costituzione della cauzione provvisoria
- e) L'arrivo del plico contenente l'offerta di partecipazione alla gara oltre il termine indicato al precedente art. 8. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione nel tempo utile indicato.
- f) Non sono ammesse, altresì, le offerte che recano correzioni non espressamente controfirmate e sottoscritte.
- g) Saranno escluse le offerte economiche presentate senza alcun ribasso o con offerta economica in aumento;
- h) Sarà motivo di esclusione dalla gara la ritenuta inaffidabilità professionale della ditta concorrente che abbia commesso gravi errori nell'esercizio della propria attività per i servizi già resi a questo Ente (accertati con qualsiasi mezzo di prova).
- i) Sarà, inoltre, motivo di esclusione dalla gara la mancata presentazione della documentazione ed il mancato rispetto di qualsiasi condizione prevista nel presente bando di gara e nel capitolato.

ART. 14. AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO

Si avverte che nel caso in cui dalle verifiche risulti che la concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, sarà comminata la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta alla condizione risolutiva espressa.

Nel caso di decadenza dall'aggiudicazione per mancata costituzione delle garanzie e delle coperture assicurative richieste o per anomalia del prezzo offerto, o per altra causa, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria.

Per tutto quanto non previsto nel presente Bando di gara e nel Capitolato d'appalto, si fa riferimento al vigente regolamento per i contratti di questo Ente, al decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, e ss.mm.ii, ed alla normativa vigente di riferimento per le gare di appalto pubbliche.

ART. 15. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e successive m.i., in materia di protezione dei dati personali si fa presente che i dati forniti dalle imprese in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente bando saranno raccolti presso il Comunale per le finalità di gestione della gara e per quanto riguarda l'aggiudicatario saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto

contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena esclusione dalla gara.

ART. 16 ALTRE INFORMAZIONI

Tutti i termini disposti nel presente bando di gara sono da intendersi come perentori.

Tutte le modalità di partecipazione e presentazione dell'offerta disposte nel presente bando di gara e nel Capitolato D'Appalto sono da intendersi a pena di esclusione, salvo la possibilità della commissione di gara di invitare le imprese concorrenti a completare od a fornire i chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati, per quanto disposto al D.Lgs n. 163/2006.

La documentazione non in regola con l'imposta di bollo verrà regolarizzata ai sensi dell'art.16 del D.P.R. 30.12.1982 n. 955.

Organismo responsabile delle procedure di ricorso : T.A.R. (Tribunale Amministrativo Regionale) per la Calabria- Sede/Sezione di Catanzaro – Cap:88100- Catanzaro.

Pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 104 del 04/09/2015

Ai sensi del nuovo comma 7-bis del D.Lgs n. 163/2006, introdotto dall'art.26 del Decreto Legge n. 66/2014, comma 1 lett. a), è a carico dell'aggiudicatario , il rimborso alla stazione appaltante delle spese per la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del Bando di Gara.

Per quanto altro non specificatamente contenuto si fa riferimento alle vigenti norme in materia di appalti di servizi .

Responsabile del procedimento: dott.ssa Anna Concetta Trafficante responsabile Settore Istruzione –Cultura- Turismo-Sport-E.R.P..

Amantea 04/09/2015



IL RESPONSABILE DEL SETTORE

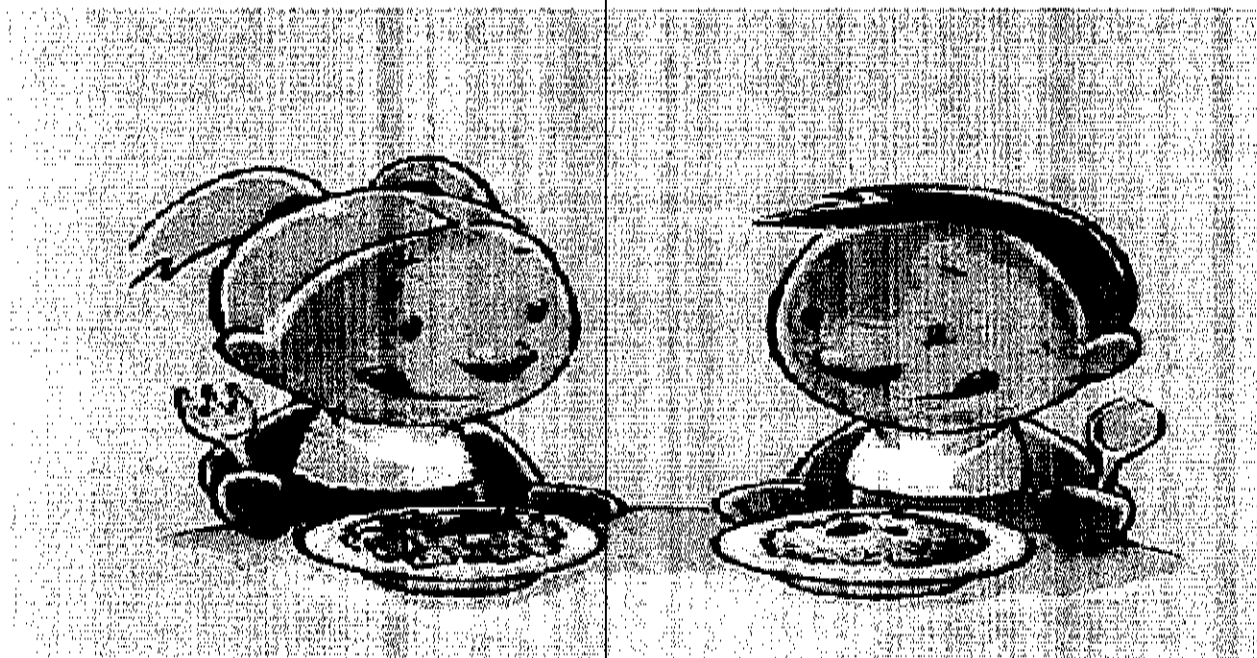
D.ssa Anna Concetta TRAFFICANTE



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

SETTORE -ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT- E.R.P.
Tel/Fax 0982-42924



**CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2015/2016
CODICE CIG : 637888566C**

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea.
2. Il servizio comprendente la fornitura delle derrate, preparazione, porzionatura, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, compresa acqua, nei vari plessi scolastici, pulizia e riordino dei locali. I pasti dovranno essere preparati e cucinati con prodotti di qualità, secondo le prescrizioni di cui alle tabelle dietetiche viste dalla competente Autorità Sanitaria Locale, nei centri cottura ubicati presso le scuole dell'infanzia di Amantea e della Frazione Campora S.G.
3. L'utenza è costituita da alunni e dal personale scolastico in servizio durante la refezione scolastica con compiti di assistenza e vigilanza educativa sugli alunni, il cui numero giornaliero sarà determinato sulla base di appositi prospetti trasmessi dagli Istituti scolastici.
4. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere, in caso di necessità e su specifica richiesta del Comune, alla preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, che dovranno essere recapitati nella sede indicata da questo Ente. Detta fornitura dovrà essere resa alle medesime condizioni contrattuali in essere tra le parti.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto è relativo all'anno scolastico 2015/2016 e si svolgerà secondo il calendario delle attività didattiche fissato dalle autorità scolastiche, che sarà comunicato all'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Detto calendario potrà essere comunque, variato nel caso intervengano modifiche nell'organizzazione scolastica o l'apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all'impresa aggiudicataria.

Il Comune si riserva di:

- sospendere, interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, qualora sopravvengano giustificati motivi, senza che l'impresa aggiudicataria possa vantare alcun diritto;
- di anticipare e/o posticipare sia la data di inizio sia la data di cessazione del servizio senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa;
- per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento, a proprio insindacabile giudizio.

Nel caso in cui al termine del contratto il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova assegnazione, l'impresa aggiudicataria è obbligata a continuare il servizio alle condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo strettamente necessario a stipularne uno nuovo, e, in ogni caso, per non più di sei mesi dalla scadenza.

ART. 3 . IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo a base di gara è fissato in €. **4,00** IVA inclusa al 4% per ogni singolo pasto (compresa acqua) con la seguente distinzione:

- Euro **3,77** IVA esclusa per costo unitario pasto
- Euro **0,077** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso
- Euro **0,15** (IVA 4%) non soggetto a ribasso

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, oneri di sicurezza, spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Il valore presunto complessivo dell'appalto per la fornitura di circa 39.300 pasti per l'intero anno scolastico è stimato in **Euro 148.161,00** (euro centoquarantottomilacentosessantuno/00) oltre Euro **3.026,00** (tremilazeroventisc/00) per oneri di sicurezza e IVA al 4% non soggetti a ribasso- Detto importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione perché il suo ammontare dipenderà dal numero di pasti che saranno realmente consumati; pertanto l'Amministrazione si riterrà vincolata solo al prezzo unitario del pasto fissato dall'impresa aggiudicataria e non all'importo complessivo.

Tale prezzo comprende:

- a) fornitura delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura , preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la puntuale consegna a domicilio degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori , secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva la pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettovagliamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato da personale dell'aggiudicataria , munito delle necessarie autorizzazioni sanitarie;
- f) preparazione e consegna di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente , per come indicato al precedente art. 1, punto 3.

L'impresa aggiudicataria assume specifico obbligo di verificare quotidianamente la provenienza e le scadenze dei prodotti alimentari utilizzati.

L'Autorità Sanitaria Locale eseguirà i controlli ritenuti opportuni.

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per tutta la durata del contratto.

Si precisa che saranno liquidati i corrispettivi relativi ai pasti effettivamente erogati secondo le modalità di controllo delle presenze che l'Ente si riserva di compiere.

Il servizio è finanziato con fondi del bilancio comunale .

ART. 4 PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

1. La gara si terrà con il sistema della procedura aperta sotto soglia comunitaria (art. 124 del D.Lgs 163/2006), con aggiudicazione in favore del concorrente che avrà offerto il prezzo più basso rispetto all'importo posto a base di gara ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni.

2. In caso di offerta anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 86 del D.lgs n. 163/2006, il Comune richiederà all'offerente le giustificazioni, eventualmente necessarie in aggiunta a quelle già presentate a corredo dell'offerta, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima, in base al disposto dell'art. 87 del D.Lgs 163/2006. L'impresa la cui offerta è oggetto di verifica deve presentare al Comune le precisazioni entro cinque giorni dalla richiesta, a pena di esclusione. .

3. Non sono ammesse offerte alla pari o in aumento rispetto all'importo a base di gara né offerte parziali e/o condizionate.

4. Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara, o prorogarne la data, o di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi, dandone comunicazione scritta alle imprese concorrenti, senza che le stesse possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

5. L'aggiudicazione sarà disposta anche in presenza di una sola offerta purché valida. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione, mediante sorteggio da tenersi seduta stante.

L'Amministrazione del Comune di Amantea si riserva di applicare l'art. 57 del D.Lgs 12.04.2006 n. 163 come modificato dall'art. 1 lettera f) del D.Lgs 31.07.2007 n. 113.

Saranno escluse dalla gara le offerte recanti abrasioni o correzioni nell'indicazione dei prezzi offerti.

6. La gara sarà esperita in seduta pubblica il giorno **13 ottobre 2015** alle ore 10,00 presso la sede comunale o, per comprovata necessità in altro giorno successivo, previa comunicazione. Le offerte saranno esaminate da un'apposita commissione nominata dal Responsabile del Settore.

ART. 5 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, del D.Lgs 163/2006 e quindi:

a) imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;

b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909 n. 422 e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla Legge 8 agosto 1985 n. 443;

c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro;

I consorzi di cui alle lettere b) e c) sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato

d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b), c), i quali prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza di uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio o dei mandanti (si applicano in tal caso le disposizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006);

e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c), anche in forma di società ai sensi dell'art. 2615-ter del codice civile (si applicano in tal caso le disposizioni di cui all'art. 37 del D.Lgs n. 163/2006);

f) i soggetti che abbiano stipulato contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del D.Lgs 23 luglio 1991 n. 240;

In caso di presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui alle lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti, alla domanda di partecipazione dovrà essere allegata dichiarazione sottoscritta dai soggetti del raggruppamento indicante la Capogruppo cui spetterà la rappresentanza esclusiva dei mandanti nei confronti dell'Amministrazione. L'offerta dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutti gli operatori che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti specificando le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs 163/2006. L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione da parte di tutte le imprese raggruppate.

Le imprese singole facenti parte del gruppo che risulterà aggiudicatario, dovranno conferire con un unico atto, in forma di scrittura privata autenticata, mandato speciale con rappresentanza ad una di

esse, designata come capogruppo. La procura è conferita al Rappresentante Legale dell'Impresa Capogruppo. Le cauzioni saranno prestate solo dall'impresa capogruppo.

L'impresa che partecipa ad un'associazione o consorzio non può partecipare né ad altre associazioni o consorzi né singolarmente, pertanto il Consorzio deve indicare la denominazione di tutti i consorziati.

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia all'art. 37 del D.Lgs 163/2006 ed alla normativa vigente in materia.

Non possono partecipare alla gara i soggetti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile. Qualora la stazione appaltante accerti, sulla base di univoci elementi, che le offerte presentate dai concorrenti siano imputabili ad un unico centro decisionale, si procederà ad escludere gli stessi dalla gara.

ART. 6 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara le imprese devono possedere i seguenti requisiti:

1. Requisiti di ordine generale

- a) Insussistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs 163/2006;
- b) Assenza di condizioni ostative di cui all'art. 10 della L. 575/65 e ss.mm.ii;
- c) Non essersi avvalse dei piani individuali di emersione ai sensi del D.L.n. 210/2002 convertito in L. 266/2002 ovvero essersi avvalse dei suddetti piani individuali ma che il periodo di emersione si è concluso;
- d) Non trovarsi in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altre partecipanti alla gara né in situazioni di collegamento di tipo sostanziale con altra impresa in gara tale che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale ;
- e) Essere in regola con il versamento degli oneri previdenziali ed assicurativi per i propri lavoratori;
- f) Essere in regola con gli adempimenti e gli obblighi di cui alla Legge 68/1999 in materia di disciplina sul diritto al lavoro dei disabili;
- g) Non essersi reso colpevole di negligenza o malafede nell'esecuzione di precedenti servizi affidati da questa stazione appaltante e non aver commesso gravi errori nell'esercizio della loro attività professionale , accertato con qualsiasi mezzo di prova ;
- h) Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni in merito alla sicurezza dei lavoratori;
- i) Essere in regola con gli obblighi della sicurezza ed in possesso di un proprio documento di valutazione dei rischi e aver provveduto alla nomina di un responsabile del servizio prevenzione e protezione ai sensi del D.Lgs n. 81 del 09/04/2008;

2. Requisiti di idoneità professionale

- a) Iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A., competente per territorio, per attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di appartenenza per i concorrenti con sede in uno Stato Estero membro della U.E da dimostrare attraverso dichiarazione e/certificazione di data non anteriore a sei mesi.
- b) Iscrizione se Cooperativa , all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle attività Produttive a cura della Camera di Commercio, se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali;

3. Requisiti di capacità tecnica e organizzativa

- a) Disponibilità per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari ubicato a **max 10 Km** di distanza, adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel presente capitolato, dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e ATI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;
- b) Possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel presente capitolato;
- c) Dotazione di sistema informatico di registrazione pasti (rilevazione presenze giornaliere, prenotazione pasti, pagamento pasti/addebiti) le cui caratteristiche tecniche devono essere tali da consentire il rilevamento del numero di pasti quotidiano correlato alle presenze degli utenti che abbiano regolarmente pagato, nonché il controllo del pagamento del ticket individuale, la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara. ;
- d) Disponibilità di almeno due furgoni isotermici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi e/o freddi per mense con relative autorizzazioni rilasciate dall'Autorità Sanitaria competente;
- e) Disponibilità di almeno 15 contenitori isotermici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati e/o numerati singolarmente.
- f) L'aggiudicatario dovrà presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 impegnandosi a rispettarlo in tutte le sue parti, poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del servizio appaltato;

3. Capacità economico - finanziaria

- a) **Essere in possesso e produrre, in originale**, dichiarazione rilasciata da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo n. 385 /1993 attestanti la solidità finanziaria ed economica del concorrente e la capacità di far fronte all'appalto in oggetto e ai suoi eventuali rischi finanziari.
- b) Certificazioni o dichiarazioni concernenti il fatturato per i servizi di refezione scolastica realizzato nell'ultimo triennio (2012/2013/2014) che non dovrà essere inferiore al valore del presente appalto. In caso di associazione temporanea d'impresa il suddetto requisito dovrà essere posseduto nella misura minima del 60% dalla capofila e la restante percentuale, cumulativamente dalla o dalle mandanti, ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto

* Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni di cui al DPR n. 445/2000, la documentazione prevista al comma 2 da lett. a) a lett. g) dell'art. 49 del D. Lgs. 163/2006, e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

4. Garanzia di qualità

- a) Elenco dei servizi di refezione scolastica o similari svolti negli anni scolastici 2012/2013 2013/2014-2014/2015, regolarmente e con buon esito (i relativi contratti non sono stati sciolti anticipatamente per inadempienze contrattuali), con una produzione annua di almeno 20.000 pasti previsti nel capitolato di gara con l'indicazione, a pena di esclusione, delle date, del numero di pasti e dei destinatari dei servizi stessi.
- b) Essere in possesso delle seguenti certificazioni di qualità in corso di validità rilasciate da organismi accreditati:
 - UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
 - UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
 - UNI EN ISO 22000 : 2005 per la sicurezza alimentare
- c) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;
- d) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti di ammissione alla gara;
- e) Non utilizzazione di alimenti OGM;
- f) Adozione del sistema elettronico di rilevazione delle presenze e controllo del pagamento del ticket individuale (da descrivere dettagliatamente)
- g) Impegno a realizzare nel corso dell'anno scolastico almeno due iniziative di educazione alimentare con descrizione delle stesse;
- h) Impegno a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepita dall'utenza;
- i) Indicazione di almeno 5 prodotti di filiera corta che saranno utilizzati per il servizio;
- j) Piano di gestione delle emergenze e modalità di gestione delle stesse

In caso di associazione temporanea d'impresa i suddetti requisiti dovranno essere posseduti, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

5. Dimostrazione delle suddette condizioni di partecipazione

I suddetti requisiti, ad eccezione delle referenze bancarie, possono essere auto certificati e attestati con dichiarazioni sostitutive di certificazione o di atto di notorietà sottoscritti dal legale rappresentante, o dal procuratore nonché dagli amministratori dotati di poteri di rappresentanza. Dette dichiarazioni potranno non essere autenticate qualora alle medesime venga allegata fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità.

In caso di Consorzi o di Associazioni Temporanee di Imprese, le dichiarazioni e certificazioni debbono essere presentate da ciascun rappresentante legale delle Ditte costituenti il raggruppamento o il consorzio.

I Consorzi di imprese dovranno inoltre presentare l'atto costitutivo (in originale o copia autenticata) e gli eventuali atti modificativi.

I soggetti partecipanti alla gara dovranno presentare una **cauzione provvisoria**, mediante fidejussione bancaria o assicurativa ai sensi dell'art.75 del D.Lgs n. 163/2006, pari al 2% del valore complessivo dell'appalto che deve:

- a) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta della stazione appaltante;
- b) avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

* La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-professionale ed economico-finanziario avverrà, ai sensi dell'art. 6 bis del codice, attraverso l'utilizzo del sistema **AVCPass**, reso disponibile dall'AVCP con delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii, fatto salvo quanto previsto al comma 3 del citato art. 6 bis.

Ai sensi del disposto dell'art. 48, comma 1, del Codice dei Contratti, prima di procedere all'apertura delle buste delle offerte presentate dai concorrenti, la Commissione di gara procederà ai controlli sul possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale, con le modalità e gli effetti stabiliti dall'art. 48 del Codice dei Contratti e nel presente disciplinare di gara. Il concorrente dovrà allegare alla documentazione amministrativa il Documento "**PASSOE**" rilasciato dal servizio AVCPASS comprovante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura, per la verifica del possesso dei requisiti disponibile presso la soppressa Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture (ora A.N.A.C.). I soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema sull'apposito link sul Portale AVCP (servizi ad accesso riservato- AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

ART. 7 AVVALIMENTO

1. E' previsto il ricorso all'istituto dell'avvalimento ai sensi dell'art.49 del D.Lgs n. 163/2006, per soddisfare le richieste relative al possesso dei requisiti di capacità economico, finanziario e tecnico organizzativa, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto..

A tal fine i concorrenti devono produrre anche la seguente ulteriore documentazione:

a) dichiarazione resa e sottoscritta dal legale rappresentante attestante la volontà di ricorrere all'avvalimento con specifica indicazione di tutti i dati identificativi dell'impresa ausiliaria e del requisito di carattere economico finanziario -tecnico organizzativo da essa posseduto di cui intende avvalersi e la misura percentuale di avvalimento;

b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'articolo 38;

c) una dichiarazione resa e sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 da parte del legale rappresentante dell'impresa ausiliaria con cui quest'ultima :

▶ attesta il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 38, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;

▶ 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 e' carente il concorrente;

▶ attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del D.Lgs n. 163/2006, né si trova in una situazione di controllo, di cui al comma 2 del medesimo art. 34, con una delle imprese che partecipano alla gara;

▶ attesta :

- la forma giuridica della Ditta con l'indicazione dei titolari, soci, Direttori, Amministratori muniti di rappresentanza, soci accomandatari;

- l'iscrizione alla C.C.I.A.A. con l'indicazione dei relativi dati;

- l'iscrizione nel Registro prefettizio o nello schedario Generale della Cooperazione con l'indicazione dei relativi dati (se trattasi di cooperativa o consorzio di cooperative);

- le posizioni previdenziali ed assicurative e l'assolvimento degli obblighi contributivi previsti dalle leggi e dai contratti di lavoro;

- l'inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs n. 163/2006;

- l'osservanza delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

- l'utilizzo o meno di piani individuali di emersione ex L.n. 383/2004;

▶ indica:

- le ditte consorziate che intende utilizzare in sede di avvalimento (nel caso di consorzio tra soc. coop. Di produzione e lavoro costituito ai sensi della L. 422/1909 e s.m. o consorzio tra imprese artigiane di cui alla L.443/1985);

- le ditte che formano il consorzio (nel caso di consorzio stabile costituito ai sensi del D.Lgs n. 163/2006 art. 36;

Alle dichiarazione dovrà essere allegata fotocopia di un documento di identità in corso di validità del titolare o legale rappresentante.

d) 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(il contratto non dovrà limitarsi alle indicazioni generiche circa la messa a disposizione a favore del concorrente delle risorse da parte dell'impresa ausiliaria, ma dovrà precisare sia i dati quantitativi che qualitativi delle risorse che saranno messe a disposizione , sia le modalità attraverso le quali tale disponibilità verrà attuata;

e) in 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;

2. In caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 38, lettera h) nei confronti dei sottoscrittori, si provvederà all' esclusione del concorrente ,alla escussione della garanzia ed inoltre alla trasmissione degli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'articolo 6, comma 11 del D.Lgs n. 163/2006.

3. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

4. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario;

5. I concorrenti che intendono ricorrere al presente istituto possono avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito.

6. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, né che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria sia quella che si avvale dei requisiti.

ART. 8 CONTRATTO

Il responsabile del servizio , dopo l'istruttoria di rito, con proprio provvedimento, procederà all'aggiudicazione definitiva dell'appalto, riservandosi la facoltà di non darvi corso in presenza di intervenute comprovate circostanze di varia natura, senza che l'impresa aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

L'impresa aggiudicataria dovrà , entro il termine che verrà fissato dall'ufficio competente, effettuare i seguenti adempimenti:

► Costituzione di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale mediante fideiussione bancaria o assicurativa. (Art. 113 D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163), a garanzia delle obbligazioni assunte e dei pagamenti delle penalità eventualmente comminate;

► Costituzione del deposito spese contrattuali (diritti di segreteria, valori bollati ecc.).

► Dati anagrafici e reperibilità del Responsabile

► Piano di sicurezza del personale

► Elenco nominativo del personale

► Ogni altra documentazione prevista nel presente capitolato e nel disciplinare di gara , nonché prevista dalla normativa vigente e necessaria ai fini della stipula del contratto

Ove l'aggiudicataria non provveda, ovvero provveda in modo non conforme, o non si sia presentata alla stipulazione alla data stabilita, l'aggiudicazione potrà essere annullata con atto motivato e in tal caso è facoltà del Comune aggiudicare il servizio al concorrente che segue in graduatoria, fatto salvo il risarcimento del danno. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese del contratto. Saranno a carico della stessa , se inadempiente , gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Nelle more della stipula del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà comunque, per rilevate ragioni di necessità e urgenza, garantire il servizio.

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di mesi 1 (uno) a partire dalla data di decorrenza dell'incarico. Qualora durante tale periodo l'esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente Capitolato il Comune ha facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare il servizio all'impresa che segue in graduatoria.

ART. 9 AVVERTENZE

La partecipazione alla gara comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel Bando e nel Disciplinare di Gara e nel presente Capitolato d'Appalto relativo al servizio da eseguire.

Si avverte che oltre il termine di arrivo delle buste/offerte non resta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente, e non si farà luogo a gara di migliororia né sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, lo stesso non giunga a destinazione nel tempo utile indicato nel Bando e nel Disciplinare di Gara.

Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine di scadenza o che risulti pervenuto con modalità diverse da quelle indicate nel Disciplinare di Gara o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione della fornitura oggetto di gara, e non sia controfirmato sui lembi di chiusura, non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti.

Comporta l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente chiusa controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto di gara.

Non sono ammesse le offerte che recano correzioni non espressamente controfirmate e sottoscritte.

Comporterà altresì l'esclusione dalla gara la mancanza di qualsiasi documentazione prevista negli atti di gara a pena di esclusione.

ART. 10 RESPONSABILITÀ E ASSICURAZIONE

L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità anche in merito alla qualità igienico-sanitaria della trasformazione alimentare.

La stessa aggiudicataria risponderà in ogni caso direttamente di eventuali danni a persone e/o cose, qualunque ne sia la natura, la causa, restando inteso che sarà a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, e ciò senza diritti di compensi o rivalsa nei confronti del Comune.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di stipulare a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata del contratto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.). Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché dei danni alle cose di terzi in custodia e consegna all'assicurato compresi quelli conseguenti a incendio e furto, con risarcimento a suo carico dei danni arrecati e ciò senza diritto a compensi o rivalsa nei confronti della stazione appaltante.

Pertanto l'aggiudicatario dovrà stipulare apposita assicurazione che abbia un massimale non inferiore a €. 1.500,00,00. Tale polizza d'assicurazione dovrà essere presentata al momento della stipula del contratto.

ART. 11 SUBAPPALTO

E' vietato all'impresa aggiudicataria di cedere in subappalto il servizio assunto senza il consenso dell'Amministrazione, sotto la comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese all'Amministrazione Comunale.

ART. 12 MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti da somministrare ammonta presumibilmente a n. 39.300 per l'intero anno scolastico. Questi dati, relativi alla quantità dei pasti da erogare, sono indicativi, in quanto suscettibili di variazioni, con possibilità di aumento o di diminuzione giornaliera, senza limitazione alcuna, e comunque secondo le effettive richieste da parte della popolazione scolastica ad usufruire del servizio.

Per tali aumenti o riduzioni del numero dei pasti l'aggiudicataria non può opporre eccezioni alla stazione appaltante, né pretendere risarcimento alcuno, impegnandosi a seguire l'effettivo numero dei pasti richiesti giornalmente, agli stessi prezzi, patti e condizioni dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria dovrà rispettare obbligatoriamente la tabella dietetica approvata dall'Asl n. 1 e allegata al presente capitolato, secondo il criterio di alternanza settimanale, e che potrà essere suscettibile di variazioni da parte del predetto servizio riservandosi il Comune, altresì, di concordare modifiche scaturenti da eventuali variazioni di competenze e norme.

I pasti dovranno corrispondere alle caratteristiche per qualità e quantità definite nella medesima tabella dietetica.

Nella preparazione giornaliera dei pasti, sarà richiesta la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano determinare inconvenienti di sorta, e ciò in relazione alla qualità, alla conservazione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti utilizzati.

I Pasti a seguito della loro preparazione devono essere sigillati in appositi contenitori, conformi per caratteristiche costruttive e funzionali alle prescrizioni dettate dal Ministero della Sanità, i quali assicurino la salvaguardia delle sostanze alimentari dal contatto, con agenti batterici e virali di qualunque specie, nonché assicurino al tempo stesso il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura ad un livello non inferiore a 40 gradi centigradi al momento della consegna presso le sedi scolastiche.

I pasti devono pervenire con oneri di trasporto a carico dell'impresa aggiudicataria nei giorni e orari stabiliti dal calendario scolastico e comunque entro la fascia oraria compresa tra le 12'00 e le 14'00.

Potrà essere richiesta all'impresa aggiudicataria la sostituzione del pasto con cestini freddi in caso di gite scolastiche o di altri eventi e occasioni, previa comunicazione data alla ditta aggiudicataria con congruo anticipo, comunque non inferiore a due giorni, dalle competenti autorità scolastiche.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere ad approntare:

● diete speciali, - (compresa la fornitura dei relativi prodotti dietetici e di tutti gli alimenti necessari) per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari. La richiesta di diete speciali deve essere effettuata dal genitore o da chi ne fa le veci accompagnata da idonea documentazione medica. L'attivazione di diete speciali è vincolata all'approvazione del competente Servizio Sanitario dell'ASP territoriale.

● menu' alternativi - (qualora ne venga fatta richiesta). Per gli utenti vegetariani deve essere fornito formaggio in sostituzione della carne. Nei casi di diete speciali determinate da motivi etici e religiosi l'aggiudicataria dovrà fornire menù alternativi su specifiche indicazioni dei genitori.

● diete leggere- l'impresa aggiudicataria, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, dovrà fornire diete in bianco, costituite di norma da pasta o riso in bianco, una verdura e una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco.

Le diete dovranno essere confezionate in appositi contenitori recanti indicazioni che riconducano inequivocabilmente dell'utente destinatario nel rispetto della normativa sulla privacy.

● La stazione appaltante potrà anche richiedere per motivate esigenze, la fornitura di cestini alimentari che dovranno essere confezionati in sacchetti individuali di carta idonei al contatto con gli alimenti e conformi alle normative vigenti.

Le mense scolastiche rimarranno in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni, anche con l'effettuazione di doppi turni qualora le necessità del servizio lo richiedano.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno notificati dal Comune, previa comunicazione delle Istituzioni Scolastiche.

E' richiesta, inoltre, all'aggiudicataria la preparazione di pasti (max 20 pasti giornalieri) per soggetti in condizione di marginalità individuate dai Servizi Sociali, solo in caso di necessità e su specifica richiesta di questo Ente, per come indicato al precedente art. 1, punto 3.

ART. 13 CENTRI COTTURA

Il Comune mette a disposizione l'uso delle cucine e le relative attrezzature esistenti, per la preparazione e somministrazione dei pasti.

Quanto messo a disposizione dell'impresa aggiudicataria, da parte del Comune per l'erogazione del servizio mensa, sarà consegnato con apposito verbale ed alla scadenza del contratto, dovrà essere riconsegnato nello stesso stato in cui è stato preso in godimento, salvo il normale deterioramento.

L'aggiudicataria dovrà provvedere ad attrezzare le cucine e le mense di tutto il materiale complementare comprese le attrezzature portavivande per l'allestimento dei carrelli, necessari per il funzionamento delle cucine e delle mense. Detto materiale dovrà essere conforme alle normative in materia.

Se necessario e secondo le indicazioni dell'Autorità Sanitaria preposta alla vigilanza, l'aggiudicataria dovrà integrare a sue spese, l'attrezzatura delle cucine, sostituire quelle usurate non più idonee al servizio, provvedere alle spese per la fornitura del gas dei centri cottura.

I pasti prodotti dovranno essere forniti a domicilio delle seguenti sedi scolastiche:

Amantea Centro: Scuole dell'infanzia di Via Dogana, via Garibaldi, via Baldacchini, Santa Maria, scuole elementari di via Garibaldi e via Baldacchini, Scuola Media Mameli via Aspromonte;

Frazione Campora San Giovanni: scuola dell'infanzia, Scuola elementare e scuola media via dei Gladioli.

ART. 14 OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Obblighi dell'impresa aggiudicataria:

- 1) Il pieno rispetto delle norme di legge in materia igienico sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP, comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione prevista. L'aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia al Comune che potrà richiedere le integrazioni necessarie, nomina altresì un responsabile del Piano di autocontrollo il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al preposto ufficio comunale.
- 2) Fornitura delle derrate necessarie per la preparazione degli alimenti e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio;
- 3) Preparazione e cottura dei cibi con l'osservanza, in qualità, quantità e composizione, del menù vistato dall'ASL n.1 e allegato al presente capitolato;
- 4) L'utilizzo di piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc., monouso, salvo diverse disposizioni del Comune;
- 5) L'utilizzo di personale sufficiente e qualificato, in possesso dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire (cuoco, addetto servizio di refezione) la preparazione dei

pasti , il trasporto degli stessi la consegna e distribuzione presso le sedi scolastiche con l'impiego delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.).

- 6) Evitare, nello svolgimento del servizio, qualsiasi intralcio o disturbo all'attività scolastica
- 7) Ottemperare a tutte le norme legislative in materia di personale dipendente, nonché a quanto previsto dai relativi contratti collettivi nazionali di categoria. L'aggiudicataria si avvarrà di personale qualificato e lo impiegherà sotto la propria esclusiva responsabilità, lo stesso, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione sia periodicamente a tutte le visite mediche, agli accertamenti batteriologici , e a tutti i controlli prescritti dalle leggi e regolamenti in vigore.
- 8) Trasmissione, prima della stipula del contratto, all'ufficio preposto del Comune dell'elenco del personale utilizzato nelle mense scolastiche, specificando per ognuno il possesso delle qualifiche necessarie per lo svolgimento del servizio e del libretto sanitario, nonché il nominativo del responsabile del servizio .Il Comune si riserva di operare in proposito tutti i controlli che riterrà opportuni, nonché la facoltà di richiedere il trasferire il personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tal caso l'aggiudicataria provvederà alla sostituzione con altro personale senza che ciò comporti la richiesta di compensi aggiuntivi;
- 9) Dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente,(tute o sopravvestiti di colore bianco nonché guanti, mascherine,cappellini, cuffie ecc.) che dovrà indossare durante il servizio . E' pure onere dell'aggiudicataria controllare che tutte le norme igieniche comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale dipendente. Tutto il personale dipendente dall'aggiudicataria dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza allo stesso;
- 10) Provvedere alle assicurazioni sociali, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.
- 11) Istruire e responsabilizzare il proprio personale , assicurarne una formazione adeguata, esigerne il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e igiene del lavoro da parte dello stesso.
- 12) Tutti gli oneri e gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali, per il personale dipendente sono a carico dell'impresa aggiudicataria ;
- 13) L'applicazione nei confronti dei lavoratori dipendenti o utilizzati, di condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria . Resta inteso che i lavoratori suddetti restano a tutti gli effetti dipendenti dell'impresa aggiudicataria che dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune , dimostrare di aver ottemperato a tutti gli obblighi relativi al personale dipendente.
- 14) Dotare ogni mensa di appositi contenitori , distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, piatti e bicchieri ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.
- 15) Esonero del Comune da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte dell'aggiudicataria di norme di legge o regolamenti concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- 16) L'assunzione di ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario, per eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione , il confezionamento e la distribuzione dei pasti;

ART. 15 REGISTRAZIONE PASTI E TICKET UTENTI

E' a carico dell'impresa aggiudicataria la predisposizione della strumentazione di cui al punto 3 lettera c) del precedente articolo 6 e quindi ogni adempimento atto a rilevare la presenza

giornaliera degli utenti, la prenotazione dei pasti e il numero degli stessi erogati e la verifica dell'avvenuto pagamento della quota individuale di compartecipazione al servizio da parte degli utenti. Tale quota a carico degli utenti è fissata in €. 1,60 per ogni singolo pasto, salvo diversa disposizione in merito da parte del Comune.

Il sistema fornito dovrà essere tale da consentire la verifica nominativa sia delle presenze sia del versamento della quota individuale nonché il pagamento della stessa con modalità diversificate compreso il versamento tramite c/c postale fornito dal Comune.

Prima dell'inizio del servizio, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire l'intero sistema (software, apparecchiature e quant'altro rispondenti alle descrizioni fornite in sede di gara.

Resta inteso che al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, l'aggiudicataria dovrà trasferire al Comune senza alcun onere o costo aggiuntivo, tutti i dati raccolti.

Si precisa che non saranno liquidati i corrispettivi dei pasti che, nelle verifiche disposte dall'ufficio, non troveranno riscontro con i relativi pagamenti.

ART. 16 PREZZO

Il prezzo di aggiudicazione rimarrà invariato per la durata del contratto. Con tale corrispettivo l'impresa aggiudicataria si intende compensata di qualsiasi avere e pretendere dal Comune per il servizio in oggetto, connesso o conseguente senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto con il pagamento del canone fissato con l'aggiudicazione. Il Comune provvederà al pagamento dietro presentazione di regolari fatture e previa verifica della rispondenza del numero di pasti erogati con i relativi versamenti.

L'aggiudicataria esonera espressamente e irrevocabilmente l'Amministrazione dal pagamento di interessi, rivalutazioni o altro, compreso il risarcimento danni, qualora il ritardato pagamento non è imputabile a fatto proprio dell'Amministrazione o non vi abbia contribuito con dolo o grave colpa.

ART. 17 RISOLUZIONE

Il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto ai sensi delle disposizioni legislative vigenti in materia, per reiterata inosservanza di disposizioni indicate e specificate nel presente capitolato, specialmente di quelle relative all'igiene, alla sicurezza e alla composizione dei pasti di cui alla tabella dietetica allegata al presente capitolato. Fanno fede, in tal senso, gli addebiti formali regressivi.

ART. 18 PENALI

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà alla ditta una penale di €. 500,00 per ciascuna delle seguenti infrazioni:

- per ogni giorno di mancata fornitura dei pasti ordinati, presso ogni singola mensa;
- per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione.
- per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
- per confezionamento non conforme alle vigenti normative;
- per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- per non corrispondenza dei pasti rispetto a quelli previsti dalla tabella dietetica giornaliera;
- per mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
- per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- per inadeguatezza igienica delle attrezzature ed utensili;
- per inadeguatezza igienica degli automezzi di trasporto dei pasti;
- per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia dei locali cucina;
- per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

- per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti e trasporto;
- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli);
- per mancato rispetto della grammatura, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane;
- per rinvenimento di parassiti.

La suddetta sanzione sarà applicata per qualunque variazione apportata al menù e non concordata con il competente ufficio comunale e per altre inosservanze di quanto previsto nel presente capitolato. Qualora si ripetessero o si verificassero da parte dell'impresa aggiudicataria inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione degli scopi cui è destinato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto prima della scadenza, procedendo nei confronti della medesima alla determinazione dei danni eventualmente derivanti rivalendosi con l'incameramento della cauzione, ove ciò non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare il domicilio presso il quale il Comune potrà effettuare tutte le comunicazioni e contestazioni relative all'appalto il nominativo e recapito telefonico dei responsabili per ogni danno e inadempienza.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze.

L'importo delle sanzioni sarà decurtato sull'importo delle fatture da liquidare.

ART. 19 S.C.I.A- AUTORIZZAZIONI

1. L'aggiudicataria, per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato dovrà inoltrare al Comune e all'ASL la prevista Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) rispettivamente per l'inizio dell'attività di somministrazione e per la registrazione presso l'Ufficio di Igiene e Sanità Pubblica e verificare l'esistenza o eventualmente acquisire, tutte le necessarie autorizzazioni secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

2. L'aggiudicataria dovrà inoltre possedere all'inizio delle attività il Registro di carico e scarico degli oli esausti e il contratto con ditta autorizzata al ritiro degli oli esausti. Tale documentazione dovrà permanere sempre presso i locali di produzione ed essere disponibile per ogni eventuale controllo da parte degli organi ufficiali di vigilanza igienico-sanitaria.

ART. 20 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

L'Aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i. A tal fine comunica all'Ente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi.

ART. 21 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro e in particolare assicura la piena osservanza delle norme sancite dal D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii, l'aggiudicataria, prima della stipula del contratto, dovrà presentare la propria valutazione dei rischi con relativo piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs 81/2008 e s. m.i. e provvedere agli ulteriori adempimenti previsti. Dovrà attenersi, inoltre, alle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. redatto in ottemperanza all'art. 26 del D.Lgs n. 81/2008, fermo restando la facoltà di evidenziare ulteriori rischi. La stessa dovrà nominare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP) il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile, in ogni singola struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al competente ufficio comunale. Resta a carico

dell'impresa aggiudicataria la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'impresa aggiudicataria deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'aggiudicataria si impegna a tenere corsi di formazione per sicurezza che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati costantemente. Spetta alla stessa l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e ss.mm. ii. L'Impresa aggiudicataria può proporre modifiche e integrazioni al DUVRI in tutti i casi che lo ritenga opportuno.

ART. 22 DISPOSIZIONI FINALI

Al termine del servizio, liquidati tutti i conti, definite le eventuali contestazioni e vertenze che fossero insorte, il Comune rilascerà il nulla osta per lo svincolo del deposito, da effettuarsi su domanda dell'impresa aggiudicataria. Con lo svincolo della cauzione si intenderà, per patto espresso, estinto e risolto ogni rapporto giuridico tra il Comune e l'impresa esecutrice del servizio. Per quanto altro non specificatamente contenuto si fa riferimento alle vigenti norme in materia di appalti di servizi.

Amantea 04/09/2015



RESPONSABILE DEL SETTORE
D.ssa Anna Concetta TRAFFICANTE



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)
C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

SETTORE -ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT- E.R.P.

Tel/ Fax 0982-429241

**BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO
SCOLASTICO 2015/2016-
CODICE CIG: 637888566C - CODICE CUP : I99D15000830004**

ALLEGATI AL CAPITOLATO D'APPALTO :

Allegato A)- –Modello domanda di partecipazione e dichiarazione sostitutiva unica

Allegato B) Modello offerta economica

Tabella dietetica – menù refezione scolastica

DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti

MARCA DA
BOLLO
DA €. 16,00

**ALLEGATO A) AL CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

C.I.G. : 637888566C

MODELLO DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

**STAZIONE APPALTANTE
COMUNE DI AMANTEA
CORSO UMBERTO I° N. 7 87032 AMANTEA**

Il/la sottoscritt _____ nat_a _____
il _____ in qualità di _____
della impresa _____,
(eventualmente) giusta procura speciale n° _____ in data _____
del Notaio _____, con sede legale nel Comune di _____
_____ Provincia _____ via/piazza _____
stato _____, codice fiscale _____ partita
I.V.A. _____ telefono _____
fax _____ e-mail _____
Pec _____

CHIEDE

di essere ammesso alla gara in oggetto

A) Come impresa singola

B) In qualità di impresa mandante capogruppo

del raggruppamento temporaneo di imprese da costituire costituito

con i seguenti concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascun soggetto raggruppato):

1) impresa _____

con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

via/piazza _____ Stato _____

codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

2) impresa _____

con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

via/piazza _____ Stato _____

codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

C) in qualità di consorzio ex art. 34 comma 1 lett. c) D.Lgs. n. 163/2006

da costituire costituito

con le seguenti imprese (indicare la denominazione e la sede legale di tutti i consorziati o consorziandi):

1) impresa _____

con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

via/piazza _____ Stato _____

codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

2) impresa _____

con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

via/piazza _____ Stato _____

codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

D) in qualità di consorzio ex art. 34 comma 1 lett. (indicare se lett. b. o lett. c.)
D.Lgs. n.163/2006

A tal fine, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del T.U. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del T.U. n. 445/2000

1. che l'impresa è iscritta alla Camera di Commercio Industria e Artigianato di _____ per attività di ristorazione collettiva o mensa scolastica con trasporto (per le ditte con sede in uno Stato straniero, indicare i dati d'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza), con:

numero di iscrizione _____ data di iscrizione _____

durata della ditta / data termine _____

codice attività (conforme ai valori dell'anagrafe tributaria) _____

forma giuridica (*barrare la casella interessata*):

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ditta individuale | <input type="checkbox"/> società in nome collettivo |
| <input type="checkbox"/> società in accomandita semplice | <input type="checkbox"/> società per azioni |
| <input type="checkbox"/> società in accomandita per azioni | <input type="checkbox"/> società a responsabilità limitata |
| <input type="checkbox"/> altro (specificare) | |

- per le cooperative, che la Cooperativa è iscritta nell'apposita sezione del registro prefettizio, con i seguenti estremi (nr. e data di iscrizione _____):

ovvero

- per i consorzi di cooperative, che il consorzio è iscritto nell'apposito Schedario generale della cooperazione presso il Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, con i seguenti estremi (nr. e data di iscrizione): _____

ovvero

- per le imprese estere, che l'impresa è iscritta nel seguente registro professionale o commerciale corrispondente nello Stato di appartenenza: _____

2. che il legale rappresentante è (specificare carica ricoperta) _____

(nome e cognome) _____

(luogo e data di nascita) _____

Codice Fiscale _____

residente in _____ via _____

3. che i nominativi delle persone abilitate a rappresentare ed impegnare l'impresa (soci amministratori accomandatari in caso di società di persone, amministratori in caso di società di capitali), e del direttore tecnico sono i seguenti:

(compilare indicando generalità, qualifica e poteri dei soggetti interessati)

a. (nome e cognome) _____

(luogo e data di nascita) _____

Codice Fiscale _____

residente in _____ via _____

in qualità di _____

b. (nome e cognome) _____

(luogo e data di nascita) _____

Codice Fiscale _____

residente in _____ via _____

in qualità di _____

c. (nome e cognome) _____

(luogo e data di nascita) _____

Codice Fiscale _____

residente in _____ via _____

in qualità di _____

4. **Solo per i consorzi di cui all'art. 34 lett. b) e c) del D. Lgs. 163/2006:** di concorrere per la seguente ditta consorziata (indicare denominazione e sede legale dell'impresa):

1) impresa _____

con sede legale nel Comune di _____ Provincia _____

via/piazza _____ Stato _____

codice fiscale _____ partita I.V.A. _____

e che, ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. n. 163/2006, tale impresa consorziata non partecipa alla presente gara in qualsiasi altra forma.

1. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, le norme e le disposizioni contenute nel bando, e nel capitolato d'appalto;
2. di aver preso esatta cognizione della natura dell'intervento e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione;
3. di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, dei luoghi interessati allo svolgimento del servizio, delle condizioni contrattuali e degli oneri correlati nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere svolto il servizio nonché di tutte le circostanze generali e speciali che possono incidere sulla determinazione dell'offerta e di ritenere l'offerta che si sta per presentare nel complesso remunerativa;
4. Di possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
5. di avere la disponibilità e di obbligarsi a impiegare gli stessi per il servizio oggetto del presente appalto, di automezzi (almeno due) appropriati, omologati ed in possesso delle autorizzazioni sanitarie per il trasporto degli alimenti conformi alle vigenti norme di sicurezza di seguito descritti (elencare gli automezzi e relative autorizzazioni) e di obbligarsi a garantire la continuità del servizio mediante la disponibilità (proprietà e/o possesso a qualunque titolo da parte del concorrente) di mezzi, aventi le medesime caratteristiche, necessarie per l'espletamento del servizio, da destinare alla sostituzione dei mezzi ordinariamente impiegati nel caso di loro rimessaggio per interventi di riparazione/ manutenzione senza interrompere il servizio;
6. di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa;
7. di impegnarsi ad assumere, a pena di nullità del contratto, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i. nonché ad adempiere tali obblighi nelle modalità, nei tempi e con le conseguenze ivi previste;
8. di impegnarsi ad applicare a favore dei propri dipendenti ovvero dei soci lavoratori se società cooperativa, condizioni normative e trattamenti retributivi previdenziali ed assicurativi non inferiori a quelli previsti dai contratti collettivi;
9. di rispettare gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 81/2008 per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
10. di disporre delle strutture logistiche, organizzative e funzionali nonché della consistenza patrimoniale richieste per l'assunzione del servizio;
11. di accettare, fin dal momento di presentazione dell'offerta, l'affidamento anticipato del servizio in oggetto nelle more della sottoscrizione del contratto, come previsto nel capitolato d'appalto;
12. che, ai sensi dell'art. 79 del D.Lgs. 163/2006, il recapito cui inviare qualsiasi comunicazione afferente la presente gara è il seguente:

denominazione: _____
via/piazza _____ Stato _____
codice fiscale _____ partita I.V.A. _____
telefono _____ fax _____
e-mail _____ pcc _____

- e che la stazione appaltante è autorizzata ad inviare le suddette comunicazioni anche al numero di fax indicato al punto 12 che precede.

5. che, al fine della presente gara, il referente è individuato nella persona di:

nominativo referente: _____

indirizzo postale: _____

recapito telefonico: _____ fax: _____

c-mail: _____

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del T.U. n. 445/2000, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 del T.U. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti,:

A. che a carico del titolare, dei soci e/o dei soci accomandatari (in caso di società di persone) ovvero, se società di capitali, nei confronti della società non è stata pronunciata sentenza passata in giudicato per la dichiarazione dello stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo, amministrazione controllata né sono in corso procedimenti per la dichiarazione di uno dei predetti stati né di alcuna situazione equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza (*art. 38 comma 1 lett. a) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*);

B. che, a carico del titolare e del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale, dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del direttore tecnico o del socio unico o del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società, non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione previste dall'art. 3 della legge 27 dicembre 1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (*art. 38 comma 1 lett. b) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*);

C. che non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio di cui all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18 a carico del titolare e del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale, dei soci e del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari e del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del direttore tecnico, del socio unico e del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o di consorzio (*art. 38 comma 1 lett. c) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163*);

D. che, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando:
(barrare l'ipotesi che interessa):

non è cessato dalla carica nessuno dei soggetti (tra quelli indicati al punto B);

sono cessati dalla carica i seguenti soggetti (tra quelli indicati al punto B):

(nome e cognome) _____

(luogo e data di nascita) _____

Codice Fiscale _____ residente in _____

via _____ in qualità di _____

cessato in data _____

- Le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti previsti dai punti B e C devono essere personalmente rese da ciascuno dei soggetti interessati indicati nell'articolo 38, comma 1, lettera b) e lettera c), del D.Lgs. n. 163/2006;
- Qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata, la dichiarazione di cui al punto C deve essere personalmente resa anche dai soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara;
Qualora qualcuno di tali soggetti non sia in condizione di rendere la richiesta attestazione, il concorrente, fatta salva in ogni caso l'applicazione dell'art. 178 del Codice penale e l'art. 445, comma 2, del Codice di procedura penale, deve dimostrare di avere adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;
- E. di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'art. 17 della legge 19 marzo 1990 n.- 55 - art. 38 comma 1 lett. d) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;
- F. di non aver commesso violazioni gravi definitivamente accertate in materia di sicurezza ed altri obblighi derivanti dai rapporti di lavori risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici dell'autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture art. 38 comma 1 lett. e) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;
- G. di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate da questa stazione appaltante e di non aver commesso un grave errore nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante art. 38 comma 1 lett. f) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;
- H. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi di pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente in Italia ovvero nello Stato in cui l'impresa è stabilita art. 38 comma 1 lett. g) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;
- I. di non risultare iscritto al casellario informatico di cui all'art. 7 co. 10 del D.lgs 163/2006, per aver reso false dichiarazioni o false documentazioni in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti, art. 38 comma 1 lett. h) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163.
- J. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione vigente, italiana o dello Stato in cui sono stabiliti (art. 38 comma 1 lett. i) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163) e che le proprie posizioni previdenziali ed assicurative sono:
 - a. **tipologia affidatario :**
 - impresa singola
 - consorzio stabile
 - consorzio tra cooperative
 - consorzio tra imprese artigiane
 - consorzio ordinario
 - raggruppamento temporaneo orizzontale

- raggruppamento temporaneo verticale
- Gruppo idi interesse economico GEIE)

b. **Sede legale:** Via _____ n° civico _____
 Cap _____ Comune _____ Provincia _____

c. **Sede operativa:** Via _____ n° civico _____
 Cap _____ Comune _____ Provincia _____

d. **Contratto Nazionale di Lavoro** applicato: _____

e. **n. dipendenti** con contratto di lavoro subordinato: _____

f. **n. dipendenti** che si intendono **dedicare** al servizio in oggetto: _____
 di cui **n. dipendenti** con contratto di lavoro subordinato: _____;

g. **tipologia gestione d'impresa a fini INPS:**

- datore di lavoro
- lavoratore autonomo
- gestione separata - committente/associante,
- gestione separata - titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione

h. **matricola INPS** _____ sede INPS competente _____

i. **codice ditta INAIL** _____ sede INAIL competente _____

j. **indirizzo mail, PEC e fax** (se diversi da quelli già indicati nella domanda di partecipazione):
 e-mail _____ pec _____
 fax _____

K. che l'impresa, ai sensi del vigente art. 38 comma 1 lett. l) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163:
 (barrare l'ipotesi che interessa)

è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge 12 marzo 1999, n. 68;

non è tenuta, rientrando nella fascia occupazionale tra 15 e 35 dipendenti, al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, in quanto non ha effettuato nuove assunzioni successivamente al 18 gennaio 2000;

non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo un numero di dipendenti inferiore a 15;

L. che nei propri confronti non è stata applicata sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c) del Decreto Legislativo 231/2001 né altra sanzione che comporti in divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36bis del D.L. 223/2006, convertito in L. 248/2006 - art. 38 comma 1 lett. m) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

M. che, pur essendo vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, come risultante da apposita pubblicazione sul sito dell'Osservatorio art. 38 comma 1 lett. m ter) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

- N. che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'art. 3 della legge n. 1423/1956 irrogate nei confronti di un proprio convivente - art. 75 del d.p.r. n. 554/1999;
- O. che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto", di decadenza, di sospensione di cui all'art.10 della legge 31 maggio 1965 n. 575;
 - Le dichiarazioni relative alla condizione prevista dai punti M,N ed O devono essere personalmente rese, , da ciascuno dei soggetti interessati indicati nell'articolo 38, comma 1, lettera b), del D.Lgs. n. 163/2006;
- P. di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla procedura di affidamento in oggetto, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, comportante che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale. - art. 38 comma 1 lett. m quater) del d.lgs. 12 aprile 2006 n. 163;

A tal fine il concorrente deve allegare, a pena di esclusione, apposita dichiarazione attestante in relazione alla gara in oggetto, alternativamente,:

- a. di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con nessun partecipante alla gara e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- b. di non essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti che si trovano in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- c. di essere a conoscenza della partecipazione alla gara di soggetti che si trovano in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta.

Nel caso il concorrente si trovasse in una situazione di controllo (lettera c. che precede) correda la dichiarazione, a pena di esclusione, di una busta chiusa recante e contenente la documentazione attestante tale situazione di controllo. La busta, controfirmata sui lembi di chiusura e recante esternamente la dicitura "*Contiene documentazione situazioni di controllo*" e l'intestazione del concorrente, deve essere inserita, a pena di esclusione, nella busta B Documenti.

- Q. di essere in possesso dei requisiti economico finanziari previsti all'art. 3 e precisamente:
- fatturato globale relativo alle attività di ristorazione scolastica realizzato nei tre anni antecedenti alla pubblicazione del bando (art.6 del capitolato):

in proprio

per avvalimento

Nr.	ANNO	TIPO DI ATTIVITA'	FATTURATO (al netto di iva)
1	2012		€
2	2013		€
3	2014		€
FATTURATO COMPLESSIVO TRIENNIO			€

- referenza rilasciata da _____
(istituto bancario o di credito o intermediari autorizzati)
in data _____ ed allegata alla presente domanda di partecipazione;
- referenza rilasciata da _____
(istituto bancario o di credito o intermediari autorizzati)
in data _____ ed allegata alla presente domanda di partecipazione;

R. di essere in possesso dei requisiti tecnico professionali previsti all'art. 6 del capitolato

- a) disponibilità per tutta la durata del contratto, di un centro di cottura e deposito alimentari ubicato a max 10 Km di distanza, adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesti nel capitolato, espressamente dedicato alla ristorazione scolastica e dotato delle necessarie autorizzazioni, da utilizzare in caso di emergenza. Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria, deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità. In caso di Consorzi e ATI la suddetta disponibilità deve essere posseduta dalla sola impresa indicata per l'esecuzione del servizio presso il centro cottura così individuato;
- b) Di possedere la capacità tecnica, il personale e le attrezzature atte a garantire una perfetta e puntuale organizzazione del servizio per come richiesto nel capitolato d'appalto;
- c) Dotazione di sistema informatico di registrazione dei pasti (rilevazione presenze giornaliere, prenotazione pasti) le cui caratteristiche tecniche devono essere tali da consentire il rilevamento del numero di pasti quotidiano correlato alle presenze degli utenti che abbiano regolarmente pagato, nonché il controllo del pagamento del ticket individuale, la cui descrizione dettagliata deve essere inserita tra i documenti di ammissione alla gara.;
- d) Disponibilità di almeno due furgoni isotermici di proprietà della ditta abilitati al trasporto di pasti caldi e/o freddi per mensa con relative autorizzazioni rilasciate dall'ASP competente;
- e) Disponibilità di almeno 15 contenitori isotermici da adibire al trasporto dei pasti caldi e/o freddi di proprietà della ditta muniti di autorizzazione sanitaria e contrassegnati e/o numerati singolarmente

Nel caso in cui l'impresa non sia proprietaria di quanto richiesto ai precedenti punti c),d),e), deve dimostrare di averne piena e completa disponibilità per l'intera durata del presente appalto e presentare tra i documenti obbligatori per essere ammessi alla gara, la documentazione che attesti tale disponibilità.

- mezzi in disponibilità:

ANNO IMMATRICOLAZIONE	MARCA E MODELLO	TITOLO DI POSSESSO	AUTORIZZAZIONI SANITARIE

- S. Di nominare quale coordinatore responsabile dell'organizzazione del servizio il sig. _____ di cui si allega curriculum;
- T. Che il personale adibito al servizio di cui trattasi è in possesso delle previste autorizzazioni e competenze professionali nonché della necessaria esperienza nel settore;

- U. Che la ditta attua il sistema interno di verifica e controllo sul servizio oggetto del presente appalto con metodologie volte ad assicurare la qualità (descrizione dello stesso _____);
- V. Di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a stipulare idonee polizze assicurative, da consegnare all'amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio;
- W. Di impegnarsi a presentare il piano di sicurezza ai sensi del D.Lgs n. 81/2008 ed a rispettarlo in tutte le sue parti unitamente alle prescrizioni del DUVRI poiché lo stesso costituisce strumento efficace per la gestione del servizio;

DICHIARA

Di possedere i seguenti requisiti di qualità:

- a) di avere svolto nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando, regolarmente e con buon esito, servizi di ristorazione scolastica con una produzione annua di almeno 20.000 pasti previsti nel capitolato di gara con l'indicazione, a pena di esclusione, degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi stessi.:

Nr. pasti	ANNO	SERVIZI PRESTATI (descrizione)	DESTINATARI DEL SERVIZIO (pubblici e privati)	FATTURATO (al netto di iva)
1				€
2				€
3				€

DICHIARA

- che l'esecuzione dei medesimi servizi è avvenuta, nel rispetto di tutte le prescrizioni specificate nel Capitolato d'Appalto e delle clausole contrattuali e non vi sono state applicazioni di penali, risoluzioni anticipate del contratto, né contenziosi tra le parti;

b) certificazioni di qualità rilasciate da un organismo accreditato :

- UNI EN ISO 9001:2008 riguardante il servizio oggetto del presente appalto
- UNI EN ISO 14001:2004 per la gestione ambientale
- UNI EN ISO 22000: 2005 per la sicurezza alimentare

c) Adozione di un proprio piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs 155/97;

d) Progetto organizzativo e gestionale del servizio elaborato con riferimento al servizio da attuare nel comune di Amantea, da presentare tra i documenti della busta A) ;

e) Non utilizzazione di alimenti OGM;

f) Elenco dei prodotti di filiera corta (almeno 5) che saranno utilizzati per il servizio

g) di impegnarsi a realizzare con cadenza bimestrale indagini che evidenziano la qualità del servizio percepito dall'utenza;

e) di impegnarsi a realizzare le seguenti iniziative di educazione alimentare(almeno due)

1.....

2.....

In caso di associazione temporanea d'impresa, la dichiarazione relativa al possesso dei suddetti requisiti di qualità dovrà essere resa, a pena di esclusione, da ciascuna impresa del raggruppamento.

(Luogo e Data)

(Timbro dell'Impresa e firma)

DICHIARA INOLTRE

Di essere informato che, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i., che i dati forniti e raccolti in occasione del presente procedimento saranno oggetto di trattamento da parte del Comune di Amantca per le finalità connesse alla gara, nonché per l'eventuale stipula e gestione del contratto e saranno conservati negli archivi dell'Amministrazione Comunale.

(Timbro dell'Impresa e firma)

ALLEGA la seguente documentazione:
(numerare progressivamente ed elencare)

NOTE:

- 1) Alla domanda va apposta una marca da bollo da € 16,00.
- 2) La domanda e la documentazione allegata va inserita nella Busta "A" - "Documenti per l'ammissione".
- 3) La domanda di partecipazione deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante o da suo procuratore; nel caso in cui l'offerta venga firmata dal procuratore l'atto di procura dovrà essere allegato, a pena di esclusione, alla domanda di partecipazione.
- 4) In caso di RTI o consorzio ordinario non costituiti, la domanda di partecipazione deve essere compilata e sottoscritta da ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento o consorzio.
- 5) In caso di RTI o consorzio ordinario già costituito, la domanda di partecipazione potrà essere sottoscritta dal solo rappresentante dell'impresa capogruppo al quale sia stato conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza (per atto pubblico o scrittura privata autenticata) dalle altre imprese raggruppate o consorziate, a condizione che venga allegato, a pena di esclusione, il mandato in originale o in copia autenticata.
- 6) Alla domanda deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 D.P.R. n. 445/2000.

MARCA DA
BOLLO
DA €. 16,00

ALLEGATO B) AL CAPITOLATO PER L'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2015/2016 - CODICE CIG: 63788456C - CODICE
CUP: I99D1300030004

MODELLO OFFERTA ECONOMICA

STAZIONE APPALTANTE
COMUNE DI AMANTEA
CORSO UMBERTO I° N. 7 -87032 AMANTEA

Il sottoscritto _____ codice fiscale n. _____
nato il _____ a _____
in qualità di _____
dell'impresa _____
con sede in _____
in via _____ n. _____ Cap. _____
Tel. n. _____ Fax n. _____
codice fiscale _____

che partecipa alla procedura aperta in oggetto come

(in caso di concorrente singolo)

imprenditore individuale, anche artigiano / società commerciale / società cooperativa [lettera a) dell'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006] o consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro costituito a norma della legge 422/1909 e s.m. / consorzio tra imprese artigiane di cui alla legge 443/1985 [lettera b) dell'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006] oppure consorzio stabile [lettera c) dell'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006]

in alternativa

(in caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete o GEIE)

capogruppo di un raggruppamento temporaneo di concorrenti o di un consorzio ordinario di concorrenti o di imprese aderenti al contratto di rete o di un GEIE di cui alle lettere d), e), e-bis) o f) dell'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 formato dalle seguenti imprese (indicare ragione sociale e sede):

DICHIARA

a) di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri necessari all'espletamento del servizio, nonché degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio ;

b) di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta riferita all'appalto di cui trattasi, del costo del lavoro individuato in base ai valori economici deducibili dalla contrattazione collettiva e di aver correttamente adempiuto all'interno della propria impresa, agli obblighi di sicurezza derivanti dal D.Lgs. 81/2008;

c) di avere direttamente o con delega a personale dipendente, esaminato tutti i documenti di gara , di aver preso conoscenza delle condizioni locali, della viabilità, nonché di tutte le circostanze generali e particolari suscettibili di influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione del servizio e di aver giudicato il prezzo nel suo complesso remunerativo e tale da consentire il ribasso offerto, tenuto conto anche delle disposizioni dell'articolo 133 del D.Lgs. 163/2006;

d) di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio , rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

e) avere effettuato una verifica della mano d'opera necessaria per l'esecuzione del servizio, nonché della disponibilità di automezzi e attrezzature adeguate all'entità e alla tipologia e categoria del servizio in appalto;

E DI OBBLIGARSI

ad assumere l'esecuzione del servizio di cui alla procedura in oggetto, secondo le condizioni stabilite nel capitolato d'appalto, al prezzo determinato mediante il seguente ribasso percentuale offerto sul prezzo unitario per pasto posto a base di gara.

Ribasso percentuale offerto (al netto di qualsiasi onere o spesa non soggetto a ribasso) espresso in Euro	(in cifre)
	(in lettere)

Il prezzo unitario per pasto conseguente al ribasso offerto, al netto di qualsiasi onere o spesa non soggetto a ribasso è di :

PREZZO OFFERTO	
(In cifre) Euro: _____	
(In lettere) Euro: _____	

► Il concorrente, a pena di esclusione, dichiara che gli oneri economici relativi alla sicurezza per rischio specifico (o "oneri aziendali della sicurezza"), ai sensi di quanto prescritto dal combinato disposto degli artt. 86, comma 3-bis e 87, comma 4, ultimo periodo, del D.Lgs. 163/2006, ammontano a Euro _____.

(Si tratta dei costi della sicurezza "aziendali", da "rischio specifico", concernenti i costi specifici connessi con l'attività delle imprese, la cui misura può variare in relazione al contenuto dell'offerta economica e che nulla hanno a che fare con i costi non soggetti a ribasso quantificati dalla stazione appaltante ed indicati nel punto 3.4 del bando di gara).

DATA E FIRMA

Al presente modulo va allegata la copia del documento di identità del sottoscrittore che comprova le generalità del dichiarante e la riferibilità della dichiarazione stessa al soggetto dichiarante; la mancanza di tale elemento non è superabile con una successiva integrazione dei documenti ai sensi dell'art. 46 del D. Lgs. 163/2006 ed è causa di esclusione dalla gara.

Si precisa che, qualora la stessa persona fisica produca più di una dichiarazione sostitutiva (di certificati e/o di atti di notorietà), è sufficiente la produzione di una sola copia del documento d'identità del soggetto stesso. Qualora invece il documento di identità risulti scaduto, la stazione appaltante può richiedere al concorrente l'integrazione con la produzione della copia di un documento valido.

Qualora il concorrente sia costituito da raggruppamento temporaneo, o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti la presente offerta/dichiarazione deve essere sottoscritta, pena l'esclusione, da tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

Si precisa che il prezzo offerto deve essere, pena l'esclusione, inferiore all'importo posto a base di gara al netto di qualsiasi onere o spesa non soggetto a ribasso di cui al bando di gara ed al capitolato d'appalto



ASP REGIONE CALABRIA

AS n°1 - AS n°2 - AS n°3 - AS n°4

DIPARTIMENTO AREA DI PREVENZIONE - 87027 PAOLA

U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione (Sian)

Resp. dott. F. Dignitoso

Via Ticino 15, Distretto di Amantea tel. 0982 491280 - 491282 - fax 0982 491277

E - mail : sian@as1paola.info

MENU'
REFEZIONE SCOLASTICA
ANNO SCOLASTICO 2015/2016
COMUNE DI AMANTEA

Federico Luigi Saccà

03/09/2015



Federico Luigi Saccà
A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMANTEA TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

1° SETTIMANA

<p style="text-align: center;">LUNEDI'</p> <p>RISOTTO BIANCO CON COTTO E FORMAGGIO BOCCONCINI O NODINI DI MOZZARELLA INSALATA VERDE O POMODORI</p>	<p style="text-align: center;">MARTEDI'</p> <p>PASTA AL POMODORO COTOLETTA DI PESCE PURE' DI PATATE</p>
<p style="text-align: center;">MERCOLEDI'</p> <p>PASTA CON MINESTRONE LONZA DI MAIALE AL FORNO PISELLI STUFATI</p>	<p style="text-align: center;">GIOVEDI'</p> <p>PASTA E FAGIOLI PIZZAIOLA VERDURE COTTE</p>
<p style="text-align: center;">VENERDI'</p> <p>PASTA AL TONNO FILETTI DI MERLUZZO AL LIMONE GRATINATI VERDURA MISTA LESSA</p>	

2° SETTIMANA



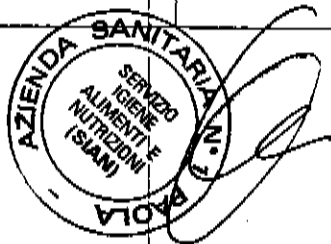
A.S.P. COSENZA
 U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 AMBITO TIRRENO
 IL RESPONSABILE
 DOTT. F. DIGNITOSO

Proced. 691/Scu
05/09/2015

<p style="text-align: center;">LUNEDI'</p> <p>PASTA CON LEGUMI HAMBURGER E PATATINE YOGURT ALLA FRUTTA</p>	<p style="text-align: center;">MARTEDI'</p> <p>PASTA AL POMODORO SFORMATO DI PATATE RIPIENO VERDURA COTTA</p>
<p style="text-align: center;">MERCOLEDI</p> <p>PASTA AL RAGU' FRITTATA D'UOVA AROMATIZZATA VERDURA MISTA LESSA</p>	<p style="text-align: center;">GIOVEDI'</p> <p>PASTA E CECI LONZA DI MAIALE AL FORNO PURE' DI PATATE</p>
<p style="text-align: center;">VENERDI'</p> <p>PASTA OLIO E PARMIGIANO BASTONCINI DI PESCE PISELLI STUFATI</p>	

3° SETTIMANA

<p>LUNEDI'</p> <p>PASTA E MINESTRONE PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO INSALATA DI FAGIOLINI</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>PASTA AL RAGU' COTOLETTA DI MAIALE AL FORNO PISELLI STUFATI</p>
<p>MERCOLEDI'</p> <p>LASAGNE FORMAGGIO INSALATA VERDE O POMODORI</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>PASTA AL POMODORO COSCE DI POLLO PATATE AL FORNO</p>
<p>VENERDI'</p> <p>PASTA E LENTICHE COTOLETTA DI PESCE VERDURE COTTE</p>	



Problema Legittimo

03/09/2015

A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

4° SETTIMANA

<p>LUNEDI'</p> <p>PASTA AL POMODORO COSCE DI POLLO VERDURA COTTA</p>	<p>MARTEDI'</p> <p>PASTA E FAGIOLI SCALOPPINA DI POLLO PURE' DI PATATE</p>
<p>MERCOLEDI'</p> <p>PASTA E PATATE ROSATA PIZZAIOLA VERDURA COTTA</p>	<p>GIOVEDI'</p> <p>PASTA E PISELLI FORMAGGIO QUIK INSALATA</p>
<p>VENERDI'</p> <p>PASTA E MINESTRONE BASTONCINI DI PESCE VERDURA LESSA</p>	

INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEL MENU'

SALE: si ricorda che la quantità giornaliera non deve superare i 6 gr. a persona. Si consiglia l'utilizzo di sale iodato. Si consiglia inoltre l'uso di aromi (origano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, limone, ecc.) che insaporiscono i cibi permettendo di ridurre la quantità di sale.

PANE: preparato con farina tipo "00", di produzione giornaliera (mai congelato), che all'analisi organolettica risulti: crosta dorata e craccante, mollica morbida elastica, di colorito paglierino, il gusto e l'aroma gradevoli. **OGNI GIORNO PANE FRESCO 1 panino (circa 50-70 gr)**

PASTA: di semola di grano duro, non deve presentare difetti ed essere indenne da parassiti, larve o altri agenti infestanti; in perfetto stato di conservazione alla pressione deve rompersi con suono secco e frattura vitrea, non farinosa. Cottura al dente non solo per la gradevolezza, ma perché è migliore la digeribilità.

RISO: ribe parboiled, indenne da parassiti o altri agenti infestanti, non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

CARNI ROSSE O BIANCHE: di 1° taglio, disossata, priva di grasso di copertura; deve presentare il marchio della visita sanitaria e provenire da stabilimenti con marchio CEE; in condizioni igieniche ottime e prive di alterazioni microbiche o fungine. **HAMBURGER:** dato che la pezzatura viene effettuata a monte cioè in macelleria, vista l'impossibilità di stabilire al momento dell'ordinazione il numero esatto di pasti per le scuole, si ritiene di uniformare la grammatura dell'hamburger: 80 gr. **CARNI AVICUNICOLE:** provenienti da stabilimenti con marchio CEE, devono presentare l'etichettatura prevista dall'Ordinanza Ministeriale Ministero Salute 26 agosto 2005; prive di odori e sapori anomali; se congelate devono avere la pelle completamente spennata ed esente da residui di peli e da grumi di sangue.

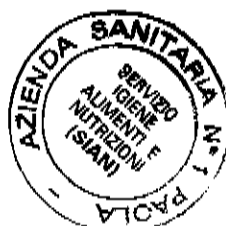
PESCE: fresco o surgelato, privo di pelle e di lische.

AFFETTATI : di produzione nazionale, di qualità superiore, senza polifosfati aggiunti.

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO: contrassegnato dal marchio d'origine e convenientemente stagionato.

ALTRI FORMAGGI: (mozzarella, provola, formaggio spalmabile ecc.) in confezione chiusa con riportata la data di produzione e di scadenza.

Prof. R. Ugi Scuc
03/09/2015



[Signature]
A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

UOVA: di categoria "A", con peso non inferiore a 60 gr.; gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile recante il nome dell'azienda produttrice e confezionatrice, la data di imballaggio e di consumazione. La data di scadenza deve essere riportata sulle singole uova. Per la preparazione della frittata, oltre alla cottura al forno è ammessa la cottura in padella antiaderente, utilizzando una minima quantità di olio di oliva (Si ricorda che l'olio usato per la frittura non va mai riutilizzato).

SURGELATI: devono essere confezionati, mai sfusi, la confezione dovrà riportare la data di confezionamento e quella di scadenza; i prodotti non devono presentare segni di parziale scongelamento né ghiaccio in superficie; una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

OLIO: utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

LEGUMI: in confezione originale, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Le dosi consigliate si riferiscono a legumi secchi.

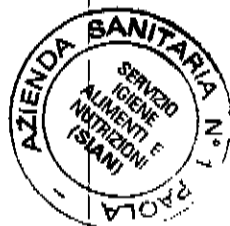
FRUTTA, VERDURA, ORTAGGI: possibilmente di stagione, giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica, privi di difetti visibili, né trasudanti acqua di condensazione indice di sbalzi termici repentini. Ridurre al minimo le quantità di acqua di immersione e preferire tempi di cottura brevi, aggiungere il sale a fine cottura.

Ogni giorno frutta fresca rispettando possibilmente la stagionalità 150 gr (1 mela, 1 pera, 1 banana, 1 arancio, 2 mandarini, 2 albicocche.....) E' possibile, una volta a settimana, sostituire la frutta fresca con un **SUCCO DI FRUTTA** o con uno **YOGURT** alla frutta; questi dovranno essere in confezione monodose, di buona qualità dovranno riportare ben stampigliata la data di scadenza; gli yogurt non devono contenere coloranti né conservanti.

N.B. la tabella si riferisce genericamente a frutta, ortaggi e verdure in quanto sarà cura dell'addetto agli acquisti scegliere di volta in volta, all'interno del gruppo, i prodotti di stagione con le migliori caratteristiche.

SUGHI DI POMODORO: la preparazione dei sughi di pomodoro va fatta utilizzando preferibilmente pomodori pelati: peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%; ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; colore rosso, sapore ed odore caratteristici del pomodoro.

Prof. Luigi Scau
09/09/2015



[Signature]
A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

Indicazioni per i soggetti affetti da celiachia



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNANTOSO

05/09/1995
Prof. Dr. Ugo Sica

La celiachia è una complessa condizione patologica dovuta ad intolleranza permanente al glutine, sostanza proteica contenuta in alcuni cereali e precisamente il frumento, la segale, l'orzo, l'avena, il farro.

La chiave del corretto trattamento della celiachia si articola su due punti fondamentali:

- l'assoluta necessità della dieta senza glutine
- le corrette modalità per seguirla.

LA DIETA SENZA GLUTINE

Al momento attuale l'unico trattamento della celiachia è l'introduzione di una dieta rigorosamente senza glutine per tutta la vita, perché l'intolleranza al glutine è una condizione permanente. La dieta senza glutine significa l'eliminazione da qualunque cibo dei cereali tossici e loro derivati, cioè del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena e del farro.

Si dovranno quindi eliminare il pane comune, la pasta, la pasticceria ed inoltre tutti i prodotti del commercio (salumi composti, minestre o sughi pronti, preparati per impanare, budini e creme varie, etc.) confezionati con cereali con glutine o loro farine. Si dovranno anche evitare i prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione o la modalità di preparazione.

Naturalmente non vi sono problemi per i cibi proteici (carni, pesci, uova) purché non miscelati con cereali tossici, per i grassi (olio d'oliva, burro, olio di semi purché non da cereali tossici), tutti i legumi, verdure, frutta, noci e nocciole e altri semi non di cereali.

Sono invece da evitare:

1. i formaggi cremosi, i formaggini, i formaggi fusi, per i quali non si possono escludere sofisticazioni con farine di cereali;
2. tra i grassi andranno eliminati l'olio di germe di grano, quello di semi vari e le margarine a composizione non definita;
3. vanno evitati i dadi per brodo, sia di carne sia di verdure la cui composizione è difficilmente controllabile;
4. tra le bevande vanno esclusi il caffè solubile, i surrogati del caffè o bevande (tipo ovomaltina) contenenti malto, orzo, avena, segale o grano;
5. per i dolci l'occasione o l'infrazione può essere invece rappresentata da quelli di diffusione commerciale, specialmente quelli che più insospettabilmente potrebbero contenere farine, per esempio alcuni tipi di

caramelle, confetti, canditi, gomme da masticare (specie in confetto), creme di cioccolato da spalmare;

6. tra i lieviti bisogna evitare il lievito di birra, che è una coltura di saccaromiceti fatta crescere su malto d'orzo, sottoprodotto della produzione della birra, e quelli artigianali acquistati dal fornaio. Si potrà invece usare il lievito naturale Eridania in cubetti (coltivato su melassa di barbabietola da zucchero).

L'industria dietoterapica ha messo a disposizione oggi un'ampia serie di prodotti alimentari, adatti a questa dieta, come pane, fette biscottate, biscotti, torte, paste alimentari, combinazioni di farine etc. Tali alimenti sono in vendita nelle farmacie e nei negozi specializzati. E' stato ideato un simbolo che certifica la mancanza del glutine nel cibo commercialmente confezionato. Tale simbolo è una spiga di grano barrata, con o senza cerchio intorno.



Sostanzialmente la dieta del celiaco, oltre a mantenere una rigorosa esclusione del glutine, dev'essere anche bilanciata e corretta per quanto riguarda i principali nutrienti e l'apporto calorico. La dieta del celiaco da questo punto di vista non differisce affatto da quella di un soggetto non affetto da celiachia, infatti la persona celiaca ben compensata dal punto di vista della malattia, ha gli stessi fabbisogni nutrizionali, i quali variano a seconda di vari parametri, quali l'età, il peso, la struttura fisica, il sesso, l'attività fisica ed eventualmente condizioni fisiche particolari (malattia, stress, gravidanza, allattamento, etc.) Quindi, a parte l'esclusione di tutti gli alimenti contenenti glutine, il celiaco dovrà assumere e fare uso in modo variato degli alimenti consentiti (carne, pesce, uova, latte e derivati, legumi, cereali permessi, frutta, verdura etc.) in modo tale da garantirsi un'alimentazione varia, equilibrata e soprattutto assicurarsi tutti i principi nutritivi di cui necessita.

Si ritiene, per motivi facilmente intuibili, che la tabella dietetica degli scolari affetti da celiachia debba essere quanto più simile a quella degli altri bambini, pertanto si propone lo stesso menù ovviamente preparato utilizzando, dove necessario ed ove possibile, prodotti specifici privi di glutine. Si indicano pertanto di seguito alcune regole da seguire nella preparazione dei pasti.

Sob. Leg. Sc. Sc.

05/09/2015



[Signature]
A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

CORRETTE E FONDAMENTALI. REGOLE PER ESEGUIRLA

- * Evitare prodotti di cui non si conosce esattamente la composizione e utilizzare solo ingredienti assolutamente sicuri e cioè:
 - Alimenti naturalmente privi di glutine (verdura, frutta, carne, pesce, uova, latte)
 - Prodotti alimentari presenti nel prontuario dei prodotti in commercio Pubblicato dall'Associazione Italiana Celiachia
 - Prodotti dietetici specifici (preparati da aziende autorizzate dal Ministero della Salute)
- * Conservare gli alimenti senza glutine in zona della dispensa ad essi riservata
- * Lavare bene le mani dopo aver preparato pietanze con farine comuni
- * Prima dell'uso, lavare gli attrezzi di cucina (scolapasta, mestoli, pentole) se precedentemente utilizzati nella preparazione di pietanze contenenti glutine
- * Assicurarci che sui piani di lavoro, teglie, piastre o griglie non vi siano briciole o tracce di farina
- * Assicurarci che l'acqua per la cottura della pasta e l'olio per friggere non siano entrati in contatto con alimenti contenenti glutine
- * Per infarinare o impanare i cibi (carni, verdure, formaggi) e addensare salse o sughi utilizzare esclusivamente farine o panature senza glutine



Sotro-ug18au
08/09/2015

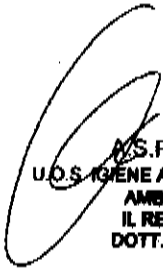
A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TIRRENO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO

Si allegano di seguito le grammature **orientative minime** per i tre ordini di scuole (materna, elementare e media) interessati dalla refezione scolastica

GRAMMATURE A CRUDO

	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA
PASTA O RISO	50	70	80
PASTA O RISO PER MINISTRONE	20	25	30
MINISTRONE PASSATO	90	100	120
LEGUMI SECCHI	20	25	30
INSALATA VERDE	30	40	50
ORTAGGI	100	120	150
VERDURA COTTA	100	120	150
POMODORI INSALATA	60	80	100
POMODORO PER SUGO	30	40	50
PATATE	120	150	200
MOZZARELLA (da 100 gr)	1	1	1
FORMAGGI FRESCHI (provola, crescenza, stracchino.....)	60	70	90
PARMIGIANO O GRANA GRATTUGIATO	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
PESCE	100	120	140
BASTONCINI	3	3	4
CARNE	60	80	100
PROSCIUTTO	40	50	60
UOVA	1	1	1
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	Max 15	Max 15	Max 15
FRUTTA	150	150	150
PANE	1 panino	1 panino	1 panino




 S.P. COSENZA
 U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 AMBITO TIRRENO
 IL RESPONSABILE
 DOTT. F. DIGINTOSO

Scritto 4/9/2015
 03/09/2015



COMUNE DI AMANTEA

(Provincia di Cosenza)

C.A.P. 87032 - Cod. Fiscale 86000330786

SETTORE -ISTRUZIONE-CULTURA-TURISMO-SPORT- E.R.P.

Tel/ Fax 0982-429241

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2015/2016

CODICE CIG: 637888566C

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti
(art. 26 Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.)

ALLEGATO AL CAPITOLATO D'APPALTO

PREMESSA

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs 9 aprile 2008 n. 81 (Testo Unico delle norme sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro).

Esso costituisce parte integrante del contratto che sarà stipulato con l'impresa aggiudicataria dell'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Amantea e del personale autorizzato delle scuole per l'anno scolastico 2015/2016.

Il presente documento ha lo scopo di :

- individuare i rischi da interferenze, al momento prevedibili per la tipologia dell'appalto in oggetto, dovuti alla compresenza di personale delle imprese aggiudicatrici di altri servizi in ambito scolastico, di personale docente e non e degli alunni, con il personale dell'impresa affidataria del servizio di refezione, durante l'esecuzione dello stesso.
- indicare le misure di prevenzione da adottare per eliminare o per ridurre al minimo i rischi da interferenze ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.

Non vengono richiamati nel presente documento i rischi propri dell'impresa aggiudicataria del servizio .

Il presente documento è da considerarsi dinamico in quanto la valutazione dei rischi che viene effettuata in questa sede dall'Ente Appaltante, prima dell'inizio del servizio e nel corso dell'esecuzione del contratto, dovrà essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui dovessero rilevarsi ulteriori potenziali rischi di interferenze. Lo stesso, in sede di stipula del contratto d'appalto, potrà essere integrato con le indicazioni provenienti dall'impresa aggiudicataria.

Qualora ricorrano condizioni particolari , in conformità a quanto disposto dal D.Lgs n. 81/2008 artt. 18 e 19, il responsabile dell'impresa affidataria del servizio, in collaborazione con le Autorità scolastiche e con i competenti uffici comunali, avrà il compito di individuare ulteriori rischi specifici, adottare e impartire ulteriori misure di prevenzione. Tali rischi verranno analizzati dall'impresa affidataria con i propri documenti di valutazione, come prescritto dal D.Lgs n. 81/2008.

- ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

Nella redazione del presente documento sono state prese in esame le attività costituenti il servizio di refezione scolastica , con una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia del servizio.

Il Comune di Amantea affida in appalto all'impresa.....risultata aggiudicataria per l'anno scolastico 2015/2016, il servizio di refezione scolastica

L'espletamento del servizio comporta le seguenti attività:

- a) approvvigionamento delle derrate per la preparazione degli alimenti;
- b) cottura , preparazione, porzionamento dei pasti nelle cucine delle scuole materne di Amantea centro e della frazione Campora S.G. e la consegna degli stessi presso le sedi scolastiche dove hanno sede i refettori , secondo la normativa sanitaria vigente in materia e sulla base del calendario giornaliero ed orario stilato dalle scuole medesime;
- c) allestimento dei refettori e successiva pulizia quotidiana degli stessi, di tutti i locali e del vettoviaggiamento utilizzati ed impegnati per il servizio di mensa, la detersione e disinfezione giornaliera di tutti i piani di lavoro, pavimenti e lavelli;
- d) fornitura di bicchieri monouso, tovaglioli di carta, vaschette piatti e posate monouso, queste ultime confezionate in buste singole e quant'altro occorrente per la regolare esecuzione del servizio;
- e) trasporto e consegna dei pasti nei plessi scolastici interessati dal servizio e distribuzione degli stessi nei rispettivi refettori, che dovrà essere effettuato con propri mezzi regolarmente autorizzati ;
- f) conferimento dei rifiuti previa differenziazione secondo le norme stabilite dall'Ente appaltante;

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica. Il servizio dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

g) Il personale impiegato dall'impresa affidataria durante l'esecuzione del servizio deve essere munito di divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc. e di apposita tessera di riconoscimento corredata da fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Il suddetto personale dovrà osservare ogni cautela per evitare rischi da interferenza con gli utenti del servizio.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti:

Scuola dell'infanzia :

Direzione Didattica di Amantea	Via Dogana-via Garibaldi - via Baldacchini
Istituto comprensivo Mameli	Via Santa Maria
Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre

Scuola primaria :

Direzione Didattica di Amantea	Via Garibaldi- via Baldacchini
Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre

Scuola secondaria di primo grado

Istituto Comprensivo Longo	Via Delle Ginestre
----------------------------	--------------------

TIPOLOGIA DEI RISCHI DA INTERFERENZA

A titolo esemplificativo, devono essere considerati come rischi interferenti, per i quali occorre redigere il DUVRI:

- i rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte da appaltatori diversi;
- i rischi immessi dall'attività dell'impresa appaltatrice nei locali scolastici;
- rischi da sovrapposizioni derivanti dallo svolgimento in contemporanea delle attività dell'impresa appaltatrice del servizio di refezione e delle attività del personale scolastico (docenti, personale amministrativo, ausiliario e tecnico);
- rischi a carico degli alunni fruitori del servizio refezione;
- i rischi esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
- i rischi derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata) richieste esplicitamente dal committente.

Valutazione dei rischi e misure di prevenzione e protezione

Rischio di incidente causato dal transito degli automezzi dell'impresa appaltatrice nei cortili e nelle aree di sosta dei locali scolastici.

-Misure di prevenzione :

1. Usare molta cautela nella fase di apertura del cancello di accesso al cortile della scuola, con l'ausilio eventuale di personale scolastico onde accertare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica-
2. L'ingresso dei mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti nei cortili delle scuole deve avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi. In caso positivo aspettare che si allontanino;
3. Ridurre la velocità, procedere a passo d'uomo e prestare massima attenzione alla presenza di persone nel cortile della scuola;
4. Effettuare le manovre dei veicoli con l'assistenza di una unità appartenente al personale ausiliario della scuola presente nell'area, nel caso in cui si rilevi la presenza di persone nel cortile scolastico;

Rischi di interferenza nella fase di allestimento dei locali mensa e nelle fasi di consumo dei pasti:

1. Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità e antiribaltamento;
2. La sovrapposizione delle attività tra il personale dell'impresa appaltatrice dovrà essere limitata alla sola fase di consumo dei pasti. Nelle fasi di necessaria compresenza il personale dell'impresa appaltatrice dovrà prestare massima attenzione a non introdurre rischi specifici a carico di altri lavoratori e degli utenti, in particolare durante la movimentazione di carichi quali casse/contenitori dei pasti, carrelli portacontenitori ecc. Dovrà essere evitata nei locali adibiti a refettorio o in quelli accessori la presenza del personale scolastico e degli utenti nelle fasi di allestimento dei pasti effettuate dall'impresa appaltatrice;
3. Durante il trasporto dei pasti nei locali refettorio e durante la somministrazione dei pasti gli alunni devono rimanere seduti al proprio tavolo e i docenti devono mantenersi a debita distanza dagli operatori dell'impresa che eseguono le prestazioni;
4. È fatto divieto di ingombrare passaggi, corridoi, e uscite di sicurezza con i contenitori adibiti alla conservazione dei pasti durante il trasporto;
5. Il personale ausiliario scolastico cui compete la pulizia delle scuole potrà accedere ai refettori solo dopo che gli operatori dell'impresa appaltatrice hanno provveduto alla pulizia e sanificazione ed alla rimozione dei rifiuti;

Rischi nelle fasi di pulizia dei locali

Tali rischi sono connessi all'utilizzo di sostanze chimiche per la pulizia, all'urto con arredi ed oggetti presenti nei locali, scivolamenti su superfici bagnate, tagli, abrasioni, colpi, schiacciamento. Le misure di prevenzione da adottare sono le seguenti:

1. Il personale dell'impresa appaltatrice deve obbligatoriamente utilizzare i prodotti chimici (materiali di pulizia e simili) in conformità alle schede tecniche e di sicurezza dei produttori ed in modo da non arrecare pregiudizio al personale scolastico ed agli utenti;
2. Durante le operazioni di pulizia e lavaggio pavimenti, le relative zone dovranno essere interdette ad ogni transito (personale scolastico e alunni);
3. Il personale dell'impresa appaltatrice deve curare il corretto stoccaggio dei prodotti per le operazioni di pulizia e simili nei depositi, scaffalature e armadi e comunque negli spazi assegnati, tenendo separati prodotti chimici tra loro incompatibili e tenendo conto degli altri materiali e sostanze presenti, conservandoli in modo tale da non essere accessibili all'utenza ed a terzi;

Rischi per contatti diretti o indiretti con parti dell'impianto elettrico in tensione

1. I lavoratori dell'impresa appaltatrice dovranno usare le componenti terminali dell'impianto elettrico così come presenti, senza apportare loro alcuna modifica, con assoluto divieto di intervenire sui quadri e sugli impianti elettrici;
2. L'impresa appaltatrice dovrà segnalare ai dirigenti scolastici ed al Comune eventuali anomalie riscontrate sugli impianti;

Rischio incendi

1. L'impresa appaltatrice dovrà prendere visione dei piani di sicurezza dei locali scolastici, dei percorsi di esodo e della localizzazione dei presidi di emergenza e darne pronta informazione al proprio personale.
2. Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di sostanze infiammabili, non gettare mozziconi di sigaretta accesi;
3. Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere formato su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio- verificare sempre che i fornelli e le manopole dei fornelli siano sempre in posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati- aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

Rischi per utilizzo attrezzature da cucina

1. Verificare prima dell'inizio del servizio lo stato di conservazione delle attrezzature presenti nei centri cottura;
2. Evitare di lasciare incustodite le attrezzature taglienti e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitando altresì di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici, e altre attrezzature taglienti onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti;
3. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti sia per la presenza di superfici calde
4. Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo, porre attenzione ai pavimenti bagnati- Intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

L'impresa appaltatrice ha l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità scolastica ed al Comune 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 e pericoli.

Si ritiene utile l'effettuazione di riunioni di coordinamento tra l'impresa appaltatrice e le autorità scolastiche in cui possano essere stabiliti i provvedimenti operativi e le modalità previste per eliminare o ridurre i rischi interferenziali. L'impresa appaltatrice avrà cura di richiedere alle autorità scolastiche informazioni in merito alle possibili interferenze con personale di altre imprese incaricate dalle stesse autorità dell'esecuzione di altri lavori o servizi (manutenzione, pulizia della scuola ecc.).

Oneri per la sicurezza

I costi finalizzati al rispetto delle norme di sicurezza e salute dei lavoratori, non soggetti a ribasso relativamente all'appalto del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2015-2016 sono stati così calcolati: **€. 0,077** per ogni singolo pasto- **€. 3.026,00** complessivi.

I costi per la sicurezza sono in particolar modo quelli relativi alla formazione e sorveglianza sanitaria del personale, all'organizzazione di coordinamento fra operatori scolastici e l'impresa appaltatrice, alla fornitura di segnaletica di sicurezza ecc.

I costi per l'eliminazione o riduzione al minimo dei rischi da interferenza si aggiungono a quelli che l'impresa deve sostenere per garantire la sicurezza nel luogo di lavoro afferenti l'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.

Aggiornamento del DUVRI

Il DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie quali quelle risultanti da modifiche di tipo tecnico, logistico e organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio.

Il presente DUVRI viene sottoscritto per completa accettazione e condivisione dal Committente e dall'Appaltatore.

AMANTEA, 

Firme

Per il committente

Per L'Appaltatore